



SIEMENS

Piekarnik do zabudowy

CM633GB.1

pl Instrukcja obsługi i instrukcje montażu



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	7
4	Poznanawanie urządzenia	8
5	Tryby pracy.....	9
6	Akcesoria.....	11
7	Przed pierwszym użyciem	12
8	Podstawowy sposób obsługi	13
9	Szybkie nagrzewanie	14
10	Funkcje zegara	14
11	Mikrofale	16
12	Potrawy.....	18
13	Zabezpieczenie przed dziećmi	19
14	Ustawienia podstawowe	19
15	Czyszczenie i pielęgnacja.....	20
16	Suszenie	22
17	Drzwi urządzenia.....	23
18	Prowadnice.....	24
19	Usuwanie usterek.....	25
20	Utylizacja	26
21	Serwis	27
22	Tak to działa	28
23	INSTRUKCJA MONTAŻU	36
23.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu.....	36



1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

To urządzenie jest zgodne z normą EN 55011 wzgl. CISPR 11. Jest to produkt Grupy 2 i klasy B. Grupa 2 oznacza, że mikrofały wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 11

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

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

- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

Urządzenie i jego części, których można dotknąć, mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Zachować ostrożność podczas obsługi i czyszczenia.
- ▶ Jeżeli jest taka możliwość, nosić rękawice ochronne.

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie 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 27*

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

1.5 Mikrofale

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskázówek podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- ▶ Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza się nierównomiernie.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach.
- ▶ Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek.
- ▶ Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć.
- ▶ Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

- ▶ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
 - ▶ Do wyjmowania potraw z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.
- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

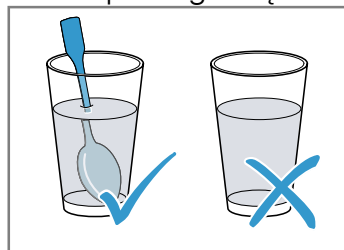
Funkcja suszenia na najwyższych stopniach mocy w trybie samych mikrofal, dodatkowo automatycznie uruchamia grzałkę oraz rozgrzewa komorę piekarnika.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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

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

Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania trybu samych mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

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

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

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 20

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

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

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofae.

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

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

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

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

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

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

- ▶ Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.

Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.

- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

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

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

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

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

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

2.2 Mikrofale

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

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

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

Elementy wyposażenia umieszczone bezpośrednio nad sobą generują iskry.

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

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

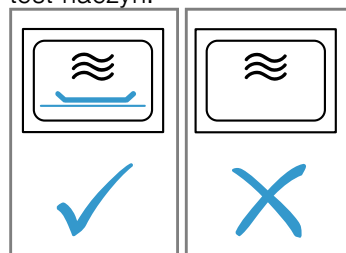
- ▶ Dołączony ruszt pełni funkcję powierzchni do ustawiania.

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

- ▶ Nie używać taczek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

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

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta.

W przypadku dłuższych czasów gotowania/pieczenia należy wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia.

- Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

Uwaga:

Urządzenie zużywa:

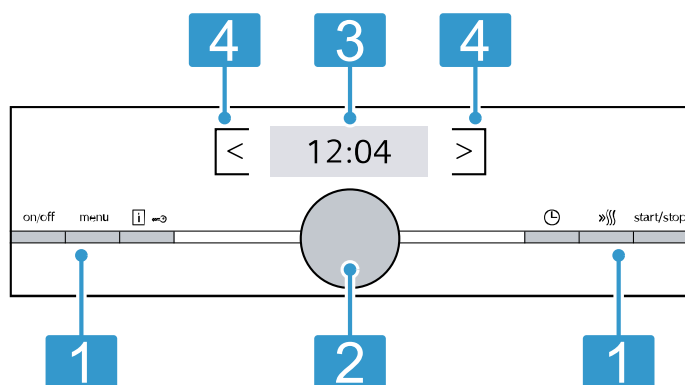
- z włączonym wyświetlaczem maks. 1 W
- z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

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

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



1 Przyciski

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

2 Przełącznik obrotowy

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

3 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień lub wskazówki.

4 Pola dotykowe

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

4.2 Przyciski

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

Przycisk	Funkcja	Zastosowanie
on/off	Wł./Wył.	Włączanie lub wyłączanie urządzenia.
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
	Informacja	Wyświetlanie informacji Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Funkcje zegara	Krótkie naciśnięcie: włączenie lub przerwanie trybu pracy. Naciśnięcie i przytrzymanie przez ok. 3 sekundy: anulowanie trybu pracy.
	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie szybkiego nagrzewania
start/stop	Start/Stop	Włączenie, wstrzymanie lub anulowanie trybu pracy
<	Pole z lewej strony wyświetlacza	Nawigacja w lewo
>	Pole z prawej strony wyświetlacza	Nawigacja w prawo

4.3 Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę wartości ustawień które są widoczne na wyświetlaczu.

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

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

4.4 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień.

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

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza.

Na pasku stanu wyświetlana jest godzina oraz ustawione funkcje zegara.

Linia stopnia zaawansowania

Linia znajduje się poniżej zaznaczonej wartości na wyświetlaczu.

Linia stopnia zaawansowania wskazuje poziom nagrzania urządzenia. Linia wypełnia się od lewej do prawej strony.

Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

Odliczanie czasu

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

W przypadku ustawienia, a następnie skasowania czasu trwania funkcja odliczania czasu wskazuje czas działania uruchomionego urządzenia. Dzięki temu można sprawdzić, jak długo włączony jest dany tryb pracy.

Linia nagrzewania nie pojawia się w przypadku trybu mikrofal.

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik kontroli nagrzewania oraz wskaźnik zalegania ciepła wskazują temperaturę w komorze piekarnika.

Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Za pomocą przycisku  można sprawdzić aktualną temperaturę.

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

4.5 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Prowadnice

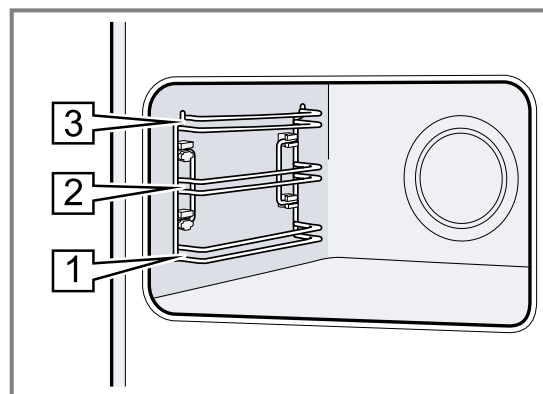
Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości.

→ "Akcesoria", Strona 11

Urządzenie oferuje 3 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.

→ "Prowadnice", Strona 24



Oświetlenie

Jedna lub więcej lamp piekarnika oświetla komorę piekarnika.

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

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

Wentylator

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

UWAGA!

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

- ▶ Szczelina wentylacyjna musi być odślonięta.

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

Drzwi urządzenia

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

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

5 Tryby pracy

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

Nacisnąć menu, aby otworzyć menu.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.

Tryb pracy	Zastosowanie
Potrawy	Używać zaprogramowanych ustawień umożliwiających przyrządzanie różnych potraw. → "Potrawy", Strona 18
Mikrofałe	Mikrofałe umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. → "Mikrofałe", Strona 16

Tryb pracy	Zastosowanie
Kombinacja z zastosowaniem mikrofal	Aby skrócić czas gotowania włączyć jednocześnie stosowanie wybranego rodzaju grzania i mikrofal. → "Kombinacja z zastosowaniem mikrofal", Strona 17

Tryb pracy	Zastosowanie
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe → Strona 19

5.1 Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.
Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

Po dokonaniu wyboru rodzaju grzania urządzenie proponuje odpowiednią temperaturę lub stopień mocy grzania. Wartości te można zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.
W przypadku ustawienia temperatury powyżej 275°C i stopnia mocy grilla 3 urządzenie obniża temperaturę po upływie ok. 40 minut do ok. 275°C lub do stopnia mocy grilla 1.

Symbol	Rodzaje grzania	Zakres temperatury	Zastosowanie i sposób działania Możliwe funkcje dodatkowe
	4D gorące powietrze	30 - 275 °C	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Gorące powietrze eco	30 - 275 °C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania jest najbardziej efektywny przy temperaturze w przedziale 125-275°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Grill z cyrkulacją powietrza	30 - 300 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grill, o dużej powierzchni	Stopień mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kielbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Stopień mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie małych ilości potraw, np. steków, kielbasek i tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Podgrzewanie naczyń	30 - 70 °C	Podgrzewanie naczyń.
	Funkcja suszenia	150°C	Po zakończeniu trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć. → "Suszenie", Strona 22

5.2 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.
Poziomy mocy mikrofal nie zawsze dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

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

Uwagi

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

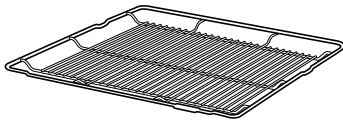
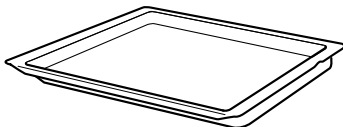
- Aby uniknąć skraplania urządzenia przy mocy mikrofal 600 W i maksymalnie dodatkowo automatycznie włącza grzałkę. Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia.

6 Akcesoria

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

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

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

Akcesoria		Zastosowanie
Ruszt		■ Formy do ciast ■ Formy do zapiekane ■ Naczynia ■ Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa ■ Potrawy mrożone
Brytfanka uniwersalna		■ Soczyste ciasta ■ Wypieki ■ Chleb ■ Duże pieczenie ■ Potrawy mrożone ■ Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.

6.1 Wskazówki dotyczące wyposażenia

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

Wyposażenie do trybów z użyciem mikrofal

W trybie samych mikrofal można używać wyłącznie dołączonego rusztu.

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

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących mikrofal.
→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal",
Strona 16

6.2 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

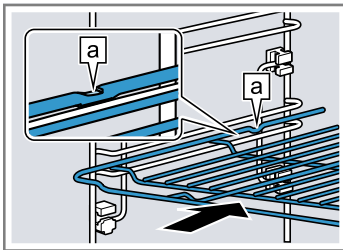
Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, aż zostaną zablokowane. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.

6.3 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

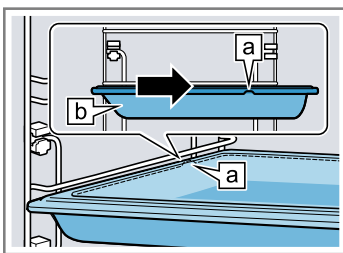
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko wówczas możliwe jest wysunięcie wyposażenia do około połowy bez ryzyka przechylenia.

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

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



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



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

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

6.4 Pozostałe elementy wyposażenia

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

siemens-home.bsh-group.com

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

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

7 Przed pierwszym użyciem

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

7.1 Pierwsze uruchomienie urządzenia

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

Ustawianie języka

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

Ustawianie godziny

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

Ustawianie daty

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

- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

7.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, wyczyścić komorę piekarnika wraz z wyposażeniem.

1. Wyjąć z komory piekarnika instrukcję obsługi urządzenia i elementy wyposażenia. Usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu i taśmę klejącą z wnętrza i obudowy urządzenia.
2. Przetrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Włączyć urządzenie przyciskiem on/off.
4. Wprowadzić następujące ustawienia:

Rodzaj grzania	4D gorące powietrze ⑤
Temperatura	maksymalnie
Czas trwania	1 godzina

→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 13

5. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
6. Po upływie czasu trwania wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
7. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
8. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z płynem do mycia naczyń i ściereczką lub miękką szczoteczką.

8 Podstawowy sposób obsługi

8.1 Włączanie urządzenia

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

8.2 Wyłączanie urządzenia

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

- ▶ Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
 - Podświetlenie nad przyciskiem on/off gaśnie.
- ✓ Urządzenie wyłącza się. Bieżące funkcje zostają anulowane.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się godzina i wskaźnik ciepła resztkowego.

8.3 Włączanie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć.

UWAGA!

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

- ▶ Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda.
- ▶ Przed włączeniem trybu pracy wytrzeć wodę z dna komory piekarnika.
- ▶ Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, odliczany czas i linia nagrzewania.

8.4 Zatrzymanie lub anulowanie trybu pracy

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

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

8.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Wymaganie: Urządzenie musi być włączone.

1. Nacisnąć menu.
 - Otworzy się menu trybów pracy.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany tryb pracy.
 - W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.

3. Przycisk > umożliwia zaznaczenie wybranego trybu pracy.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wybrane ustawienie.
 - W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
5. Włączyć za pomocą start/stop.

8.6 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia automatycznie ustawiany jest tryb pracy Rodzaje grzania.

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.
2. Za pomocą > przejść do temperatury.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania, temperatura i czas trwania/czas pracy urządzenia.
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

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

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

→ "Funkcje zegara", Strona 14

Zmiana rodzaju grzania

Zmiana rodzaju grzania spowoduje również zresetowanie innych ustawień.

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

Zmiana temperatury

Po rozpoczęciu pracy można bezpośrednio zmienić ustawioną temperaturę.

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

8.7 Wyświetlanie informacji

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

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

9 Szybkie nagrzewanie

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

Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:

- 4D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 

9.1 Ustawianie szybkiego nagrzewania

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

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

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

Przerwanie szybkiego nagrzewania

- Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu gaśnie symbol .

10 Funkcje zegara

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

10.1 Przegląd funkcji zegara

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

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

- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu pojawia się na krótko odpowiedni komunikat.
- 3. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
 - Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć .
 - Aby ponownie nastawić czas odliczany przez minutnik nacisnąć  i ustawić czas za pomocą przełącznika obrotowego.

Zmiana ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili zmienić.

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

Anulowanie ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili anulować.

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

10.3 Ustawianie czasu

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

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

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

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

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

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

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

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

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

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

10.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

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

Zmiana czasu zakończenia

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

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

Anulowanie czasu zakończenia

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

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
2. Nacisnąć .
- ✓ Otwiera się menu funkcji zegara.
3. Za pomocą > przejść do "→ Koniec".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego całkowicie zresetować czas zakończenia.
5. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

11 Mikrofales

Mikrofales umoŹliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmroŹenie potraw. Można włączyć same mikrofales lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

11.1 Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofales

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

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

Możliwość stosowania w trybie mikrofales

Naczynia i wyposażenie	Wskazówki
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofales:	Materiały te przepuszczają mikrofales i nie ulegną uszkodzeniu.
- szkło - ceramika szklana - porcelana - tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę - szklowana ceramika bez pęknięć	
Zastawa stołowa	Przekładanie przyrządzanych potraw nie jest konieczne. Uwaga: Naczynia ze złotymi lub srebrnymi ornamentami mogą być używane tylko wtedy, gdy producent gwarantuje możliwość ich stosowania w trybie mikrofales.
Dołączony ruszt	Tylko dołączony nadaje się do używania w trybie samych mikrofales. Uwaga: Blachy, np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia, mogą powodować iskrzenie i są nieodpowiednie.

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofales

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

→ "Mikrofales", Strona 7

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

Naczynia i wyposażenie w trybie MikroKombi

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

Naczynia i wyposażenie	Wskazówki
Naczynia i formy do pieczenia wykonane z metalu	W trybie MikroKombi mogą być używane również naczynia i wyposażenie z metalu. Uwaga: Odstępy przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.
Dołączone wyposażenie:	Dołączone wyposażenie jest odpowiednie do stosowania w trybie MikroKombi. Nie dochodzi do iskrzenia.
- Ruszt - Brytfanka uniwersalna	

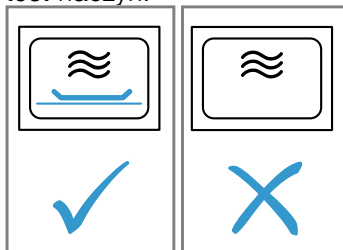
Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofales

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

UWAGA!

Eksplatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciąŹenia.

- Nigdy nie włączyć mikrofales, jeśli w komorze piekarnika nie ma Źadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- Nie dotykać gorących elementów.
- Nie zezwalać dzieciom na zbliŹanie się.

- Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
- Ustawić maksymalną moc urządzenia na ½ - 1 min.
- Włączyć tryb pracy.
- Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
 - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadaje się do stosowania w trybie mikrofales.

- Jeśli naczynie jest gorące lub powoduje iskrzenie, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

11.2 Nastawianie mikrofał

Uwagi

- Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofał:
 - → "Bezpieczeństwo", Strona 2
 - → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 6
 -
 - → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał", Strona 16
- Aby uniknąć kondensacji, urządzenie automatycznie włącza element grzewczy w przypadku stosowania mikrofał o mocy 600 W i max. Komora piekarnika i wyposażenie są gorące. Nie ma to wpływu na rezultat pieczenia. Funkcję suszenia można wyłączyć w ustawieniach podstawowych.
 - "Ustawienia podstawowe", Strona 19

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

- ▶ Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
1. Nacisnąć menu.
 2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Mikrofał" w menu trybów pracy.
 3. Nacisnąć >.
 - ✓ Pojawia się moc mikrofał i czas trwania.
 4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić moc mikrofał.
 5. Nacisnąć >.
 6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
 7. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Tryb mikrofał zostaje uruchomiony, a na wyświetlaczu widoczny jest odliczany czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
 8. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić moc mikrofał i czas trwania.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
 9. Jeśli w ustawieniach podstawowych wyłączono funkcję suszenia w trybie mikrofał, należy osuszyć komorę piekarnika.
 - "Suszenie", Strona 22
- Uwaga:** W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia należy kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop. W przypadku zmiany odpowiedniego ustawienia podstawowego należy zwrócić uwagę na to, aby nie pozostawić włączonych mikrofał bez potrawy.
- "Ustawienia podstawowe", Strona 19

Zmiana mocy mikrofał

W przypadku zmiany mocy mikrofał następuje zresetowanie czasu trwania.

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Aktualna moc mikrofał została wybrana.
2. Zmienić moc mikrofał za pomocą przełącznika obrotowego.
 - Czas trwania zostanie zresetowany automatycznie do wartości 1:00 min.
3. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Po uruchomieniu trybu mikrofał można bezpośrednio zmienić ustawiony czas trwania.

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

11.3 Kombinacja z zastosowaniem mikrofał

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

Możliwe kombinacje:

- 90 W + 4D gorące powietrze 
- 90 W + Grill z cyrkulacją powietrza 
- 180 W + Grill z cyrkulacją powietrza 
- 360 W + Grill z cyrkulacją powietrza 

Nastawianie kombinacji z zastosowaniem mikrofał

Uwaga:

Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofał:

- → "Bezpieczeństwo", Strona 2
 - → "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 6
 -
 - → "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofał", Strona 16
1. Nacisnąć menu .
 2. W menu trybów pracy wybrać za pomocą przełącznika obrotowego opcję "Kombinacja z zastosowaniem mikrofał".
 3. Nacisnąć >.
 - ✓ Zaproponowane zostaną następujące ustawienia: "Rodzaj grzania z poziomem mocy mikrofał", "Temperatura" i "Czas trwania".
 4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rodzaj grzania z poziomem mocy mikrofał.
 5. Nacisnąć >.
 6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
 7. Nacisnąć > .
 8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
 9. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a na czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na 0:00.
 10. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - W razie potrzeby ponownie ustawić żadaną kombinację.

- Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Zmiana temperatury i czasu trwania

Po uruchomieniu trybu MikroKombi można bezpośrednio zmienić temperaturę i czas trwania.

1. Za pomocą < lub > przejść do temperatury lub czasu trwania.
 2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę lub czas trwania.
- ✓ Zmiana zostaje od razu zapisana.

Zmiana rodzaju grzania z poziomem mocy mikrofal

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

1. Zatrzymać tryb pracy za pomocą start/stop.
2. Za pomocą < przejść do rodzajów grzania.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania z poziomem mocy mikrofal.
4. Kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.

12 Potrawy

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

12.1 Naczynia

Rezultat gotowania zależy od właściwości oraz wielkości naczynia.

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

Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów:

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

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

→ "Naczynia i wyposażenie z zastosowaniem mikrofal", Strona 16

12.2 Ustawienia potraw

W celu optymalnego przyrządzenia potraw urządzenie wykorzystuje różne ustawienia.

Uwaga: Rezultat gotowania zależy od jakości i właściwości produktów spożywczych. Używać świeżych produktów spożywczych, najlepiej schłodzonych w lodówce.

Wskazówki dotyczące ustawień

Po uruchomieniu przyrządzania potrawy na wyświetlaczu pojawiają się istotne informacje na temat potrawy, np.:

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

Programy

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

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

Potrawy przyrządzane przy użyciu mikrofal

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

Przestrzegać informacji dotyczących mikrofal.

→ "Mikrofale", Strona 16

12.3 Przegląd potraw

Tutaj można sprawdzić, które potrawy są dostępne.

Potrawy

- Pizza na cienkim spodzie 1 sztuka
- Lasagne
- Kurczak, bez farszu
- Porcje kurczaka
- Pieczeń rzymska ze świeżego mięsa mielonego
- Duszenie filetu rybnego
- Warzywa, świeże
- Warzywa, mrożone
- Ziemniaki pieczone, całe
- Ziemniaki gotowane
- Ryż długoziarnisty
- Rozmrażanie kawałków drobiu
- Rozmrażanie mięsa
- Rozmrażanie filetu rybnego

12.4 Wprowadzanie ustawień potrawy

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

Wymaganie: Przed uruchomieniem trybu pracy komora piekarnika musi ostygnąć.

1. Nacisnąć menu.
2. W menu trybów pracy wybrać "Potrawy" za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Nacisnąć >.
- ✓ Pojawia się pierwsza proponowana potrawa.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną potrawę.
5. Nacisnąć >.
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę potrawy. Czas trwania zostanie obliczony automatycznie.

7. Nacisnąć >.
8. Wyświetlone zostaną informacje dotyczące potrawy. Po kilku sekundach urządzenie powraca do ustawionej potrawy.
9. Wyświetlone zostaną informacje dotyczące potrawy.
 - W przypadku niektórych potraw można dodatkowo przestawić czas zakończenia.
→ "Ustawianie czasu zakończenia", Strona 15
10. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
 - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania. Linia nagrzewania nie pojawia się.
 - ✓ Gdy potrawa jest gotowa, rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
11. Po upływie czasu trwania:
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Niektóre potrawy można w razie potrzeby dogotować.
→ "Dogotowywanie", Strona 19
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

Dogotowywanie

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

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

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

13.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

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

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

14 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

14.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu.
Godzina	Godzina w formacie 24 h.
Data - dzień	Ustawianie aktualnego dnia
Data - miesiąc	Ustawianie aktualnego miesiąca

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Data - rok	Ustawianie aktualnego roku
Dźwięk sygnału	Krótki czas trwania Średni czas trwania ¹ Długi czas trwania
Dźwięk przycisków	Wł. Wył. ¹
Jasność wyświetlacza	5 stopni
Wskazanie godziny	Wył. Cyfrowe ¹
Oświetlenie	W trybie pracy wył. W trybie pracy wł. ¹

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Automatyczna kontynuacja (dotyczy tylko trybu pracy Mikrofale)	Trybu mikrofal nie kontynuować automatycznie ¹ Po zamknięciu drzwi
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków ¹
Nach Einschalten	Menu główne Rodzaje grzania ¹ Mikrofale Kombinacja z zastosowaniem mikrofal Potrawy
Ostrzeżenie blacha do pieczenia MF	Wskazania ¹ Nie wyświetlać
Przyciemnienie w nocy	Wył. ¹ Wł.
Logo marki	Wyświetlać ¹ Nie wyświetlać
Suszenie w trybie mikrofal	Wł. ¹ Wł. ¹
Praca wentylatora po wyłączeniu	Zalecany ¹ Minimalny
Teleskopowy system wysuwania blach	Doposażony ¹ Niedoposażony
Ustawienie fabryczne	Przywróć

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

14.2 Zmiana ustawień podstawowych

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

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

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

15 Czyszczenie i pielęgnacja

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

15.1 Środek czyszczący

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.
- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

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

- ▶ Nigdy nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagrzaniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Odpowiednie środki czyszczące

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

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

→ "Czyszczenie urządzenia", Strona 22

Front urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Stal nierdzewna	■ Gorąca woda z detergentem ■ Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni	W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Tworzywa sztuczne lub powierzchnie lakierowane np. pulpit obsługi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania, który przedostał się na daną powierzchnię.

Drzwi urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 23
Nakładka drzwi	■ Ze stali nierdzewnej: środki do czyszczenia stali nierdzewnej ■ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 23
Wewnętrzna rama drzwi wykonana ze stali nierdzewnej	Środki do czyszczenia stali nierdzewnej	Przebarwienia można usunąć za pomocą środków do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie używać środków do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania, który przedostał się na daną powierzchnię.
Uszczelka drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki.

Komora piekarnika

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	■ Gorąca woda z detergentem ■ Roztwór octu w wodzie ■ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia. Uwagi ■ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. ■ Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. ■ Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Ostłona żarówki piekarnika	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Uwaga: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 24
Wyposażenie	▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.

15.2 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 20

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
 - W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
→ "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 20
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16 Suszenie

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

UWAGA!

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

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

16.1 Osuszanie komory piekarnika

Komorę piekarnika można osuszyć ręcznie lub zastosować funkcję suszenia.

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wodę w komorze piekarnika.
4. Osuszyć komorę piekarnika.
 - W celu ręcznego osuszenia komory piekarnika należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia na 1 godzinę.

- Aby użyć funkcji suszenia, należy ją ustawić.
→ "Ustawianie funkcji suszenia", Strona 22

Ustawianie funkcji suszenia

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wytrzeć wilgoć z dna komory.
3. Nacisnąć menu.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać rodzaj grzania w menu trybów pracy.
5. Nacisnąć >.
6. Wybrać funkcję suszenia za pomocą przełącznika obrotowego.
Czas trwania jest ustawiony na 10:00 min, a temperatura na 150 C i nie można tego zmienić.
7. Nacisnąć start/stop, aby uruchomić funkcję suszenia.
- ✓ Urządzenie zaczyna się suszyć i odliczany jest czas trwania.
8. Po upływie czasu trwania:
 - Na wyświetlaczu pojawia się tekst komunikatu.
 - Nacisnąć start/stop, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.

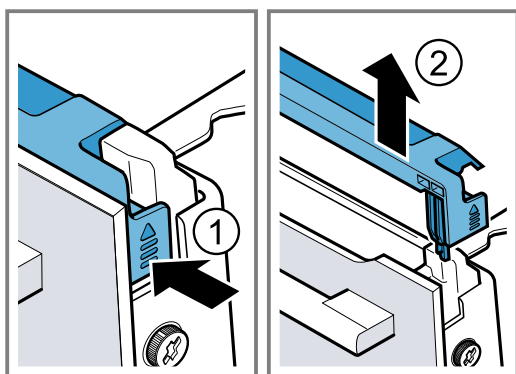
17 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

17.1 Zdejmowanie nakładki drzwi

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

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



17.2 Demontaż szyb w drzwiach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

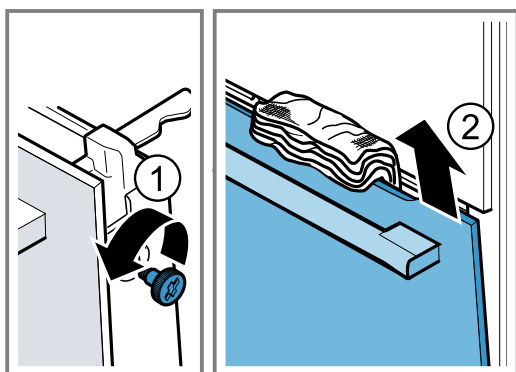
- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

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

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

Wymaganie: Nakładka drzwi została zdjęta.

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



3. Zamknąć drzwi urządzenia.

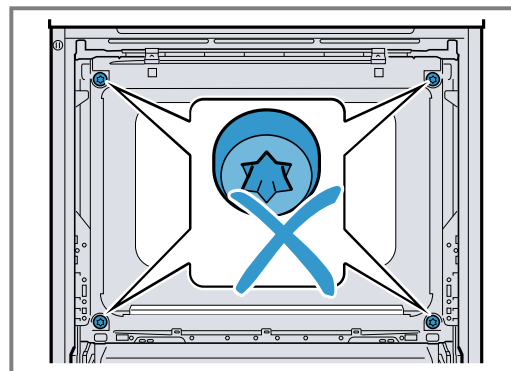
4. Przednią szybę wyciągnąć do góry.
5. Przednią szybę położyć na płaskiej powierzchni uchwytem do dołu.

6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!**

Po odkręceniu śrub nie można zagwarantować bezpieczeństwa urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały.

- ▶ Nie odkręcać śrub.

Nigdy nie odkręcać 4 czarnych śrub w ramie.



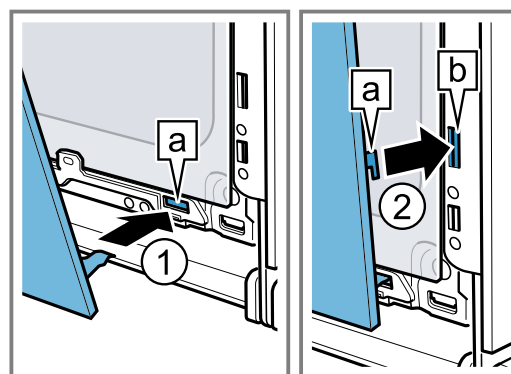
17.3 Montaż szyb w drzwiczkach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

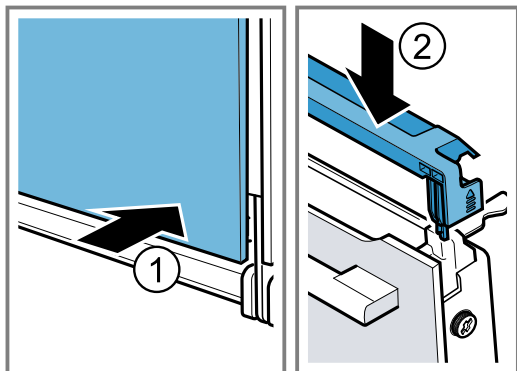
- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

1. Przednią szybę przednią umieścić w lewym oraz w prawym mocowaniu a①.
2. Przednią szybę dociskać do urządzenia, aż lewy i prawy zaczep a② znajdą się naprzeciwko uchwytu b②.



3. Przednią szybę dociskać na dole ①, aż zatrzaśnie się z charakterystycznym odgłosem.
4. Uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Wkręcić dwie śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia.

6. Nałożyć i docisnąć nakładkę drzwi ②, aż zatrzaśnie się charakterystycznym odgłosem.



7. Zamknąć drzwi urządzenia.

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

18 Prowadnice

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

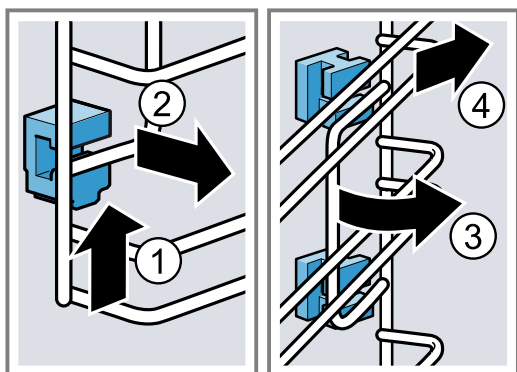
18.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Prowadnice mocno się nagzewają

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

1. Prowadnicę unieść z przodu ① i zdjąć ②.
2. Całą prowadnicę odchylić na zewnątrz ③ i wyczepić z tyłu ④.

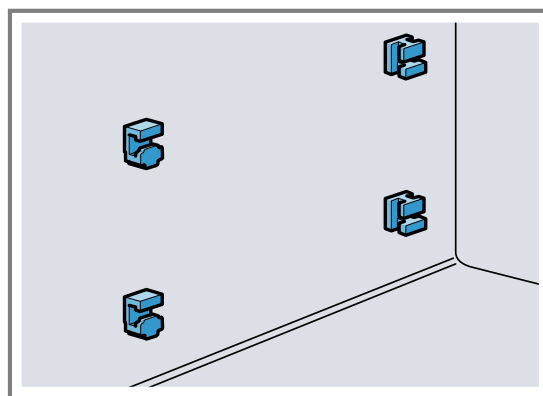


18.2 Montaż mocowań

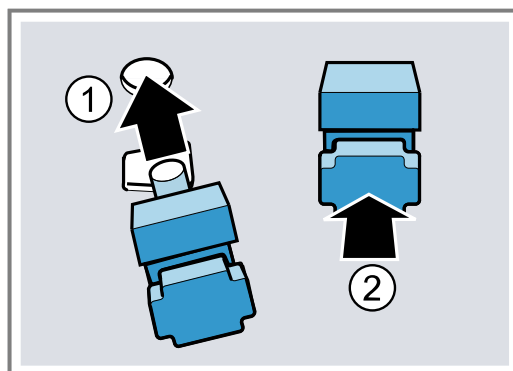
Jeżeli prowadnice zostaną zdjęte, mocowania mogą wypaść.

Uwaga:

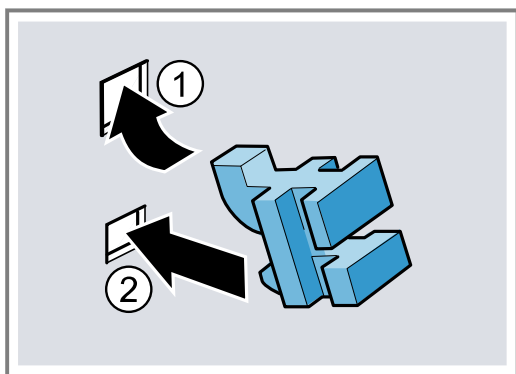
Mocowania z przodu i z tyłu różnią się.



1. Mocowania przednie z hakiem u góry włożyć w okrągły otwór i ustawić pod kątem ①.
2. Zawiesić przednie mocowania na dole i ustawić prosto ②.



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

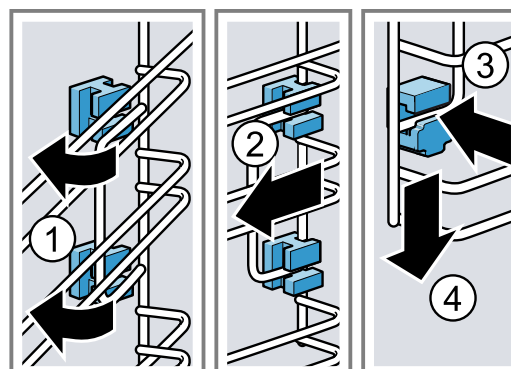


18.3 Zawieszanie przewodnic

Uwagi

- Podczas zawieszania przewodnic zwrócić uwagę na to, aby ścięcie przewodnicy znajdowało się na górze.

- Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony.
- Naćnąć prowadnicę tylną u góry i u dołu pod kątem i włożyć w mocowania ①.
 - Pociągnąć prowadnicę do przodu ②.
 - Zawiesić prowadnicę z przodu ③ i nacisnąć w dół ④.



19 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

19.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik. - Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. - Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Błąd elektroniki - Odłączyć na krótki czas urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. - Przywrócić ustawienia podstawowe do ustawień fabrycznych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 19
Na wyświetlaczu pojawia się „Język polski”.	Przerwa w dostawie prądu. Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. → "Pierwsze uruchomienie urządzenia", Strona 12
Tryb pracy nie włącza się lub zostaje zatrzymany.	Zakłócenie działania - Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 27 Możliwe są różne przyczyny. - Sprawdzić informacje, które pojawiają się na wyświetlaczu. → "Wyświetlanie informacji", Strona 13

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie grzeje, na wyświetlaczu pojawia się "tryb demo jest włączony".	Urządzenie jest w trybie demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Wyłączyć tryb demo w ciągu 3 minut w → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 19.</i> Przerwa w dostawie prądu. ► Po przerwie w dostawie prądu jeden raz otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia. ✓ Urządzenie dokona samokontroli i będzie gotowe do pracy.
Urządzenie nie włącza się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Komora piekarnika zbyt gorąca".	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranej potrawy lub rodzaju grzania. ► Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie i ponownie włączyć.
Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu nie pojawia się godzina.	Zmieniono ustawienie podstawowe. ► Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące wyświetlania godziny. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 19</i>
W trybie samych mikrofal komora piekarnika staje się gorąca.	Włączona jest funkcja suszenia.
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Lampka LED jest uszkodzona. Uwaga: Nie zdejmować pokrywy szklanej. ► Wezwać serwis. → <i>"Serwis", Strona 27</i>
Upłynął maksymalny czas pracy.	Aby uniknąć niezamierzonej pracy w trybie ciągłym, urządzenie automatycznie przestaje się nagrzewać po upływie kilku godzin, jeśli ustawienia nie ulegną zmianie. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat. Maksymalny czas pracy urządzenia zależy od wprowadzonych ustawień danego trybu pracy. 1. Aby kontynuować pracę, wyłączyć urządzenie za pomocą on/off. 2. Następnie włączyć urządzenie za pomocą on/off i ustawić żądany tryb. Wskazówka: Aby uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, należy ustawić czas trwania.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E", np. D0111 lub E0111.	Układ elektroniczny rozpoznał usterkę. 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → <i>"Serwis", Strona 27</i>
Rezultat gotowania jest niezadowolający.	Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie. Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych. ► Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości. Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw i odpowiednich wartości ustawień można znaleźć na naszej stronie internetowej siemens-home.bsh-group.com.

20 Utylizacja

20.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



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

21 Serwis

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

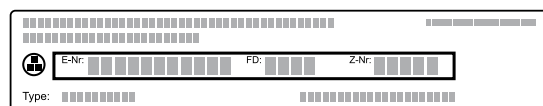
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

21.1 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.

22 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.

22.1 Ogólne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

- Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.
- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po rozgrzaniu.
- Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

22.2 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie

- Do pieczenia ciast, ciastek lub chleba najlepiej nadają się ciemne, metalowe formy.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i są z wierzchu ciemniejsze.
- W przypadku przygotowywania zapiekanek bezpośrednio w brytfance uniwersalnej należy wsunąć je na poziom 1.
- Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

UWAGA!

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

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

Wysokości wsunięcia

Przy pieczeniu na jednym poziomie należy używać 1 poziomu piekarnika.

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

Należy zastosować rodzaj grzania 4D gorące powietrze.

Uwagi

- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.

- Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem mikrofal jest możliwe tylko na jednym poziomie.

22.3 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw - pieczenie, duszenie i grillowanie

- Zalecenia dotyczące ustawień mają zastosowanie do żywności o temperaturze panującej w lodówce oraz do drobiu gotowego do pieczenia bez farszu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią lub skórą do dołu.
- Pieczeń, potrawy grillowane i ryby w całości należy odwrócić po upływie ok. 1/2 bis 2/3 podanego czasu.

Pieczenie na ruszcie

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

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

Pieczenie w naczyniu

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

Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniach

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

Pieczenie w naczyniu bez pokrywki

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

Pieczenie w zamkniętym naczyniu

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

Grillowanie

Grillować potrawy, które powinny być chrupiące.

UWAGA!

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

- ▶ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.
- Aby wyłapać kapiące płyny, należy umieścić brytfanę uniwersalną co najmniej na jednym poziomie pod rusztem.

Uwagi

- Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

22.4 Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

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

Wskazówki ogólne

- Czas gotowania/piecznia w przypadku przyrządzania potraw z zastosowaniem mikrofal zależy od masy całkowitej.
W celu przygotowania ilości innej niż podana należy kierować się zasadą: **Podwójna ilość wymaga prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania/piecznia.**

- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.
- W głównej części instrukcji zamieszczone są informacje o tym, w jaki sposób ustawić mikrofały oraz tryb kombi.
 - → *"Kombinacja z zastosowaniem mikrofal"*, Strona 17
 - → *"Mikrofały"*, Strona 16

Gotowanie lub duszenie z zastosowaniem mikrofal

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych.
- Do wszystkich produktów zbożowych, np. ryżu, używać wysokiego naczynia z pokrywką. Podczas gotowania zbóż powstaje piana. Płyny należy dodawać zgodnie z informacjami podanymi w zalecanych ustawieniach.
- Umyć produkty spożywcze i nie suszyć. Dodać do potrawy 1-3 łyżki stołowe wody lub soku z cytryny.
- Potrawy układać płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Sól i przyprawy należy stosować oszczędnie. Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal pozwala w dużej mierze zachować ich naturalny smak.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawę należy odstawić na 2-3 minuty.

22.5 Przygotowywanie produktów mrożonych

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

22.6 Przygotowywanie dań gotowych

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

22.7 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	Forma z komin-kiem lub Forma prostokątna	1		160 - 180	90	30 - 40
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	1		160 - 180	90	45 - 55
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	1		150 - 170 ¹	-	30 - 50
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	1		150 - 170	-	65 - 85
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	1		160 - 180	-	50 - 60
Muffiny	Muffinblech	2		160 - 180 ¹	-	15 - 25
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	1		150 - 160	-	30 - 40
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	2		140 - 160	-	15 - 30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Chleb, pieczony na blasze, 750 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Chleb, pieczony na blasze, 1500 g	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	1		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Chleb pita	Brytfanka uniwersalna	1		220 - 240	-	20 - 30
Bułki, świeże	Blacha do pieczenia	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	1		220 - 230	-	25 - 30
Pizza, świeża, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	1		230 - 240	-	20 - 30

¹ Nagrząć urządzenie.

² Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

³ W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynia	Wyso- kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Quiche	Forma do tarty , Blacha czarna	1		190 - 210	-	35 - 50
Podplomyk	Brytfanka uniwer- salna	1		190 - 210 ¹	-	15 - 25
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapieka- nek	1		170 - 190	-	40 - 55
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapieka- nek	1		140 - 160	360	20 - 30
Zapiekanka ziemniacza- na, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapieka- nek	1		170 - 180	-	55 - 65
Zapiekanka ziemniacza- na, surowe składniki, wys. 4 cm	Forma do zapieka- nek	1		170 - 190	360	20 - 25
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Naczynie bez po- krywki	1		200 - 220	-	60 - 70
Kurczak, 1 kg, bez farszu	Naczynie z pokryw- ką	1		230 - 250	360	25 - 35
Drobne części kurczaka, po 250 g	Ruszt	2		220 - 230	-	30 - 35
Drobne części kurczaka, 4 sztuki po 250 g	Naczynie bez po- krywki	1		190 - 210	360	20 - 30
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez po- krywki	1		160 - 170	-	120 - 150
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez po- krywki	1		180 - 200	-	120 - 130
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie z pokryw- ką	1		180 - 200	180	55 - 65
Filet wołowy, średnio wy- pieczony, 1 kg	Naczynie bez po- krywki	1		210 - 220	-	40 - 50
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokryw- ką	1		200 - 220	-	130 - 140
Burger, wys. 3-4 cm	Ruszt	2		3	-	20 - 30 ²
Udziec jagnięcy bez ko- ści, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez po- krywki	1		170 - 190	-	50 - 70
Pieczeń rzymska, 1 kg + 50 ml wody	Naczynie bez po- krywki	1		170 - 190	360	30 - 40
Ryba, grillowana, w cało- ści, 300 g, np. pstrąg	Naczynie bez po- krywki	1		170 - 190	-	20 - 30
Ryba, grillowana, w cało- ści, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		230 - 250	90	15 - 20
Warzywa, świeże, 250 g	Naczynie z pokryw- ką	1		-	600	8 - 12 ³
Pieczone ziemniaki, w połówkach, 1 kg	Brytfanka uniwer- salna	2		200 - 220	360	15 - 20
Gotowane ziemniaki, w ćwiartkach, 500 g	Naczynie z pokryw- ką	1		-	600	12 - 15 ³

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

Potrawa	Wypożażenie/na- czynia	Wyso- kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ryż długoziarnisty, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokryw- ką	1		-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Proso całe, 250 g + 600 ml wody	Naczynie z pokryw- ką	1		-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Polenta lub kaszka kuku- rydziana, 125 g + 500 ml wody	Naczynie z pokryw- ką	1		-	600	6 - 8 ³

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

Desery

Przygotowywanie popcornu z zastosowaniem mikrofal

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycz-
nych opakowaniach może dojść do porzywania opa-
kowania.

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

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

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

Przygotowywanie jogurtu

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

Zalecane ustawienia dotyczące przygotowywania deserów i prażonych owoców

Potrawa	Wypożażenie/na- czynia	Wyso- kość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Pudding z proszku	Naczynie z pokryw- ką	1		-	600	5 - 8 ¹
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno ko- mory pie- karnika		40 - 45	-	8-9 h
Ryż na mleku, 125 g + 500 ml mleka	Naczynie z pokryw- ką	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokryw- ką	1		-	600	9 - 12
Popcorn do przyrządza- nia w kuchence mikrofa- lowej, 1 torebka o wadze 100 g ²	Naczynie bez po- krywki	1		-	600	4 - 6

¹ W międzyczasie zamieszać potrawę 1-2 razy.

² Położyć na naczynie zamknięty woreczek.

22.8 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania

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

Rozmrażanie

Rozmrażanie potraw mrożonych w urządzeniu.

Wskazówki dotyczące procesu rozmrażania

- Tryb pracy "Mikrofales" umożliwia rozmrożenie mrożonych owoców, warzyw, drobiu, mięsa, ryb oraz wypieków.
- Zamrożone produkty spożywcze przeznaczone do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania.

- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wyjętych z zamrażarki (-18°C).
- Rozmrażanie potraw jest skuteczniejsze, jeśli przebiega w kilku etapach. Poszczególne etapy są opisane w zalecanych ustawieniach.
- W międzyczasie potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać.
Duże kawałki obracać kilka razy. W międzyczasie rozdzielić potrawę.
Wyjąć z komory piekarnika już rozmrożone kawałki.
- Rozmrożone potrawy należy pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu w celu wyrównania temperatury.

Zalecane ustawienia dla rozmrażania

Potrawa	Wypożenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania → Strona 9	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Bułki	Ruszt	1		140 - 160	90	2 - 4
Ciasto, soczyste, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Ciasto, suche, 750 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	10 - 15
Mięso, w całości, np. pieczeń (mięso surowe), 1 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 ¹
Mięso mielone, mieszane, 500 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 ¹
Kurczak, cały, 1,2 kg	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ¹
Ryba, cała, 300 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 ¹
Owoce jagodowe, 300 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	180	5 - 10
Rozmrażanie masła, 125 g	Naczynie bez pokrywki	1		-	90	7 - 9

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

Podgrzewanie przy użyciu mikrofal

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

Wskazówki dotyczące podgrzewania potraw przy użyciu mikrofal

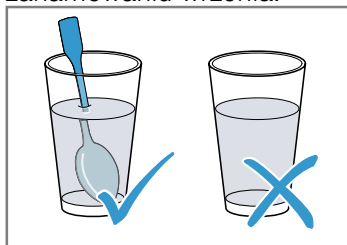
- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzaniu odstawić potrawę na 1-2 minuty.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące.

- W przypadku podgrzewania pokarmów dla dzieci należy zwrócić uwagę na następujące punkty:
 - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawiać na ruszcie.
 - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać pokarm dla dziecka.
 - Konieczne sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Po zakończeniu podgrzewania wytrzeć komorę piekarnika do sucha.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się.

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

**UWAGA!**

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

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

Zalecane ustawienia dla ogrzewania przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Podgrzewanie napojów, 200 ml	Naczynie bez pokrywki	1		-	1000	1 - 3 ¹
Podgrzewanie pokarmów dla dzieci, np. butelek z mlekiem, 150 ml	Naczynie bez pokrywki	1		-	360	1 - 3 ¹
Warzywa, chłodzone, 250 g	Naczynie z pokrywką	1		-	600	3 - 8
Dodatki, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż chłodzone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5 - 10
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 400 ml chłodzone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	5 - 7
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja chłodzone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4 - 8
Zapiekanki, 400 g, np. lasagne, zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	1		180 - 200	180	20 - 25
Dodatki, 500 g, np. makaron, kluski, ziemniaki, ryż mrożone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	7 - 10
Zupa, potrawa jednogarnkowa, 200 ml mrożone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	4 - 6 ¹
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja mrożone	Naczynie z pokrywką	1		-	600	11 - 15

¹ Dobrze wymieszać potrawę.

Podtrzymywanie ciepła

Wskazówki dotyczące podtrzymywania ciepła potraw

- Ciepło ugotowanych potraw można podtrzymywać, stosując rodzaj grzania "Grzanie górne/dolne" w temp. 70°C. Takie ustawienie eliminuje skraplanie pary i konieczność późniejszego wycierania komory piekarnika.
- Aby zapobiec wysychaniu potraw, można je przykryć.
- Nie podtrzymywać ciepła potraw dłużej niż przez 2 godziny.
- Należy pamiętać, że podtrzymywanie ciepła powoduje w przypadku niektórych potraw kontynuowanie procesu gotowania.

22.9 Potrawy testowe

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

Pieczenie

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3
 - Blacha do pieczenia: wys. 1
- Biszkopt na wodzie
 - W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownicę ustawić na rusztach z przesunięciem jedna nad drugą.

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia

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

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

² Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania

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

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

- W przypadku stosowania rusztu, ruszt wsunąć do komory piekarnika wytłoczonym napisem **Microwave** skierowanym w stronę drzwi urządzenia oraz wygięciem skierowanym w dół.
- W celu przeprowadzenia testu w trybie samych mikrofal wyłączyć funkcję suszenia w ustawieniach podstawowych. → *Strona 19*

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mięso	Naczynie bez pokrywki	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczczenia przy użyciu mikrofal

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

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania → <i>Strona 9</i>	Temperatura w °C	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	1		150 - 170	360	25 - 30
Ciasto	Naczynie bez pokrywki	1		190 - 210	90	18 - 23

23 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



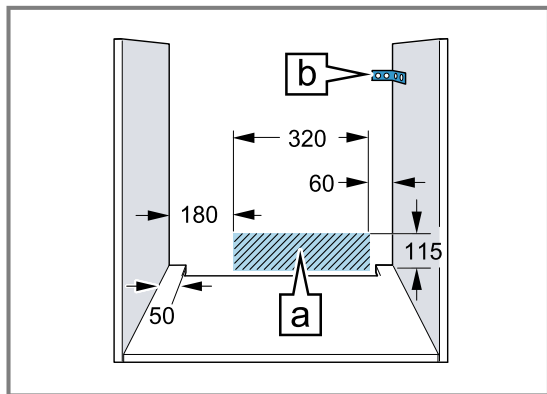
23.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

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

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

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



- 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.

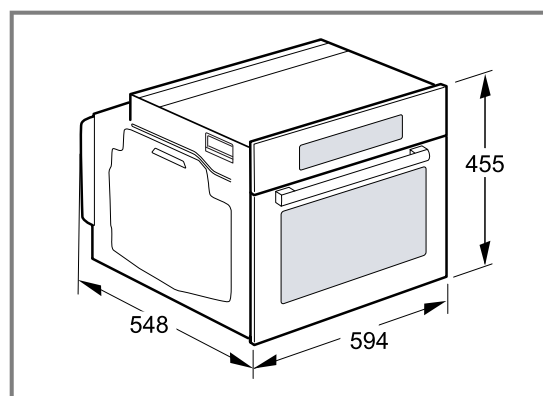
UWAGA!

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.

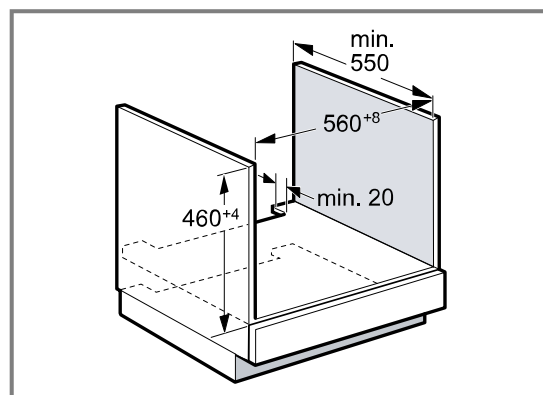
23.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



23.3 Montaż pod blatem roboczym

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

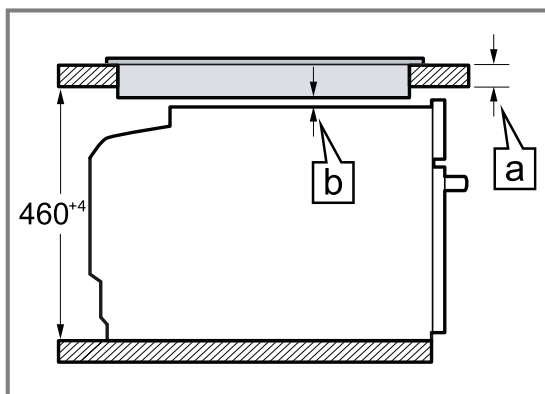


- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
- Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.
- Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzejnej.

23.4 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 $\boxed{b}$ określana jest minimalna grubość blatu roboczego $\boxed{a}$.

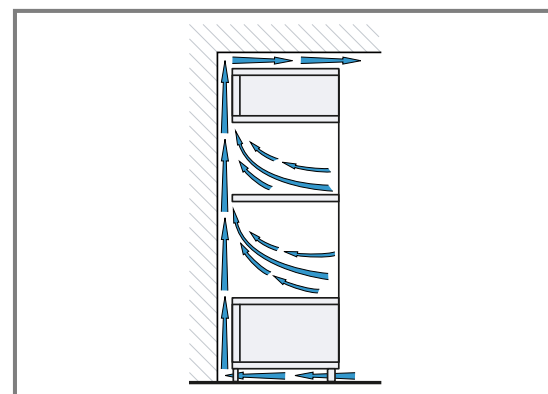
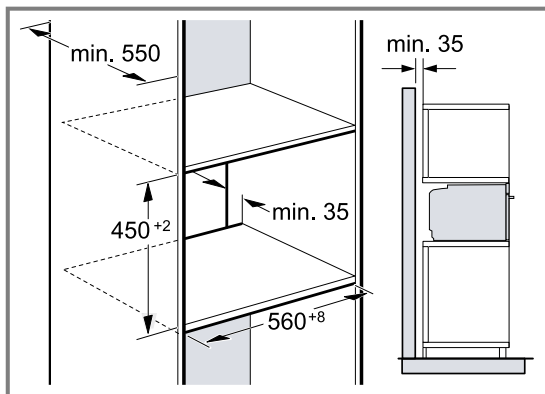


Rodzaj płyty grzejnej	a nakładana na blat w mm	a montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	b w mm
Indukcyjna płyta grzejna	42	43	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	52	53	5
Gazowa płyta grzejna	32	43	5
Elektryczna płyta grzejna	32	35	2

23.5 Montaż w szafce wysokiej

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

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

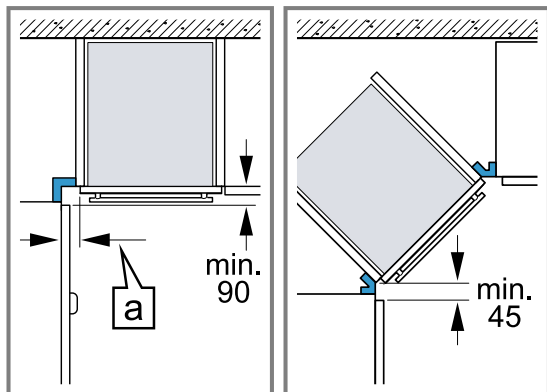


- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.

- 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.

23.6 Zabudowa narożna

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



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

23.7 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

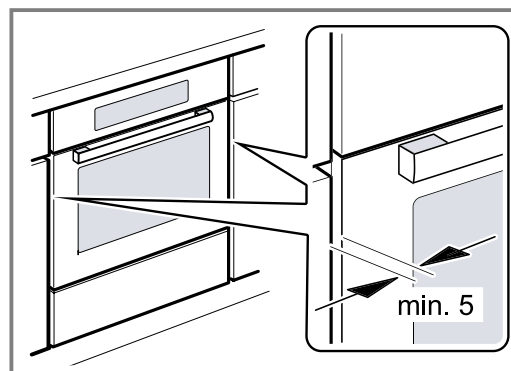
Uwaga: Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

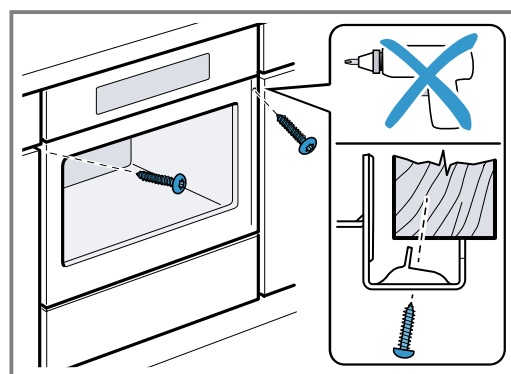
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.
Nieprawidłowe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyłę przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

23.8 Montaż urządzenia

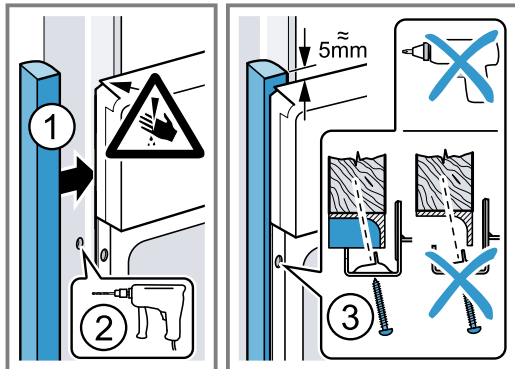
1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



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 szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.
Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

23.9 Demontaż urządzenia

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



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



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



9001614893 (020502)
pl