BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Kuchenka wolnostojąca

HXN390D..L

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

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

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo 2
2 Wykluczanie szkód materialnych 7
3 Ochrona środowiska i oszczędność 9

4 USTAWIANIE I PODŁĄCZANIE 10
5 Poznawanie urządzenia 13
6 Wyposażenie 16
7 Przed pierwszym użyciem 17
8 Naczynia 18
9 Obsługa pola grzewczego 18
10 Podstawowy sposób obsługi 20
11 Szybkie nagrzewanie 20
12 Funkcje zegara 20
13 Zabezpieczenie przed dziećmi 22
14 Czyszczenie i pielęgnacja 22
15 Funkcja wspomagania czyszczenia 25
16 Prowadnice 26
17 Drzwi urządzenia 27
18 Górna pokrywa 29
19 Usuwanie usterek 30
20 Transport i utylizacja 32
21 Serwis 32
22 Tak to działa 33

23 INSTRUKCJA MONTAŻU 36
23.1 Informacje ogólne 37

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Przestrzeganie wskazówek dotyczących użytkowania zgodnego z przeznaczeniem jest warunkiem bezpiecznego i prawidłowego korzystania z urządzenia.
Klasa urządzenia: klasa 1
Rysunki w niniejszej instrukcji mają charakter informacyjny.
UWAGA! Przestrzegać obowiązujących przepisów i ustawiać urządzenie wyłącznie w pomieszczeniach z dobrą wentylacją. Przed ustawieniem urządzenia i rozpoczęciem korzystania z niego przeczytać instrukcje.
Ostrzeżenie: Urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie używać urządzenia do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczeń.
Wyłącznie specjalista z odpowiednimi kwalifikacjami może podłączyć i przestawić urządzenie na inny rodzaj gazu.
Instalacja urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i gazowego, muszą być przeprowadzone zgodnie z instrukcją obsługi i instalacji.
Nieprawidłowe podłączenie i ustawienia mogą prowadzić do ciężkich wypadków i uszkodzenia urządzenia.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za związane z tym szkody.
Gwarancja na urządzenie wygasa.
Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
Urządzenia należy używać wyłącznie w sposób opisany poniżej:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- jako jako urządzenie grzewcze.

- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.

W celu przestawienia na inny rodzaj gazu wezwać serwis.
Nie można obsługiwać urządzenia za pomocą timera lub modułu zdalnego sterowania.
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

1.2 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.

1.3 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. POSTĘPOWANIE W RAZIE WYCZUCIA ZAPACHU GAZU LUB USTEREK INSTALACJI GAZOWEJ

- ▸ Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zakręcić zawór butli gazowej.
- ▸ Natychmiast zgasić źródła otwartego ognia oraz papierosy.
- ▸ Nie używać włączników oświetlenia i urządzeń.
- ▸ Nie odłączać wtyczek urządzeń elektrycznych od gniazd sieciowych.
- ▸ Nie używać w domu telefonu stacjonarnego ani komórkowego.
- ▸ Otworzyć okna i dobrze wywietrzyć pomieszczenie.
- ▸ Skontaktować się z serwisem lub pogotowiem gazowym.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Niewielkie ilości gazu mogą się gromadzić przez dłuższy czas, a następnie zapalić.

- ▸ Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zamknąć zawór bezpieczeństwa na przewodzie doprowadzającym gaz.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Jeśli butla nie stoi pionowo, płynny propan/butan może się przedostać do urządzenia. W rezultacie przy palnikach mogą powstawać słupy ognia. Podzespoły mogą ulec uszkodzeniu i powolnemu rozszczelnieniu, co w konsekwencji doprowadzi do niekontrolowanego wypływu gazu.

- ▸ Butle z płynem należy stosować zawsze w pozycji pionowej.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci dystrybucyjnej jest wyższe o ponad 20% od wartości podanych na tabliczce znamionowej urządzenia, może dojść do wycieku gazu.

- ▸ Dla własnego bezpieczeństwa należy użytkować urządzenie przy użyciu odpowiedniego reduktora gazu.
- ▸ Jeśli ciśnienie gazu w sieci dystrybucji gazu nie jest znane użytkownikowi urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym operatorem systemu dystrybucyjnego.
- ▸ Podłączenie, konserwacja i ustawienie regulatora gazu muszą być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!

Podczas korzystania z kuchenki gazowej w pomieszczeniu powstają ciepło i wilgoć oraz produktów spalania.

- ▸ Zapewnić dostateczną wentylację kuchni, szczególnie przy korzystaniu z kuchenki gazowej.
- ▸ W przypadku intensywnego i długotrwałego użytkowania urządzenia zapewnić dodatkową wentylację w celu niezawodnego odprowadzania produktów spalania do atmosfery, np. ustawić wyższą prędkość obrotową istniejącego wentylatora mechanicznego, jednocześnie zapewniając wymianę powietrza w miejscu ustawiania urządzenia.
- ▸ Jeżeli konieczna jest instalacja dodatkowego urządzenia wentylacyjnego, skonsultować się z wykwalifikowanym personelem.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▸ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.
- ▸ Nigdy nie przechowywać i nie używać w pobliżu urządzenia lub pod urządzeniem palnych przedmiotów, takich jak, np. aerozole w puszkach lub środki czyszczące.

Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.

- ▸ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▸ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▸ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▸ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▸ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Urządzenie bardzo silnie się nagrzewa, mogą się od niego tkaniny i inne przedmioty.

- ▸ Trzymać tkaniny, np. ubrania, zasłony trzymać z daleka od płomieni.
- ▸ Nigdy nie sięgać po cokolwiek nad płomieniami.
- ▸ Nie umieszczać łatwopalnych przedmiotów, np. ścierek do naczyń, czasopism na urządzeniu, obok urządzenia lub za urządzeniem.

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▸ Jeżeli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, obrócić pokrętło w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.
- ▸ Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętło w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

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.

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▸ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.

Tyłu urządzenia bardzo się nagrzewa.

- ▸ Może to spowodować uszkodzenie przewodów przyłączeniowych.
- ▸ Przewody elektryczne i gazowe nie mogą stykać się z tylną ścianką urządzenia.

Produkty spożywcze mogą się zapalić.

- ▸ Proces gotowania należy nadzorować. Krótki proces gotowania należy stale nadzorować.

Włączone palniki gazowe bez postawionych na nich naczyń do gotowania wytwarzają dużo ciepła. Może to prowadzić do uszkodzenia lub zapalenia znajdującego się nad urządzeniem okapu.

- ▸ Palników gazowych używać tylko wtedy, gdy znajdują się na nich naczynia do gotowania.

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

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

Przegrzanie urządzenia może spowodować pożar.

- ▸ Nigdy nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla.

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▸ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▸ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów i przewodów sieciowych.
- ▸ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki i nie jest dostępny dłuższy przewód sieciowy, należy się skontaktować ze specjalistyczną firmą elektryczną, która dokona odpowiedniej adaptacji domowej instalacji elektrycznej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Dostępne części mogą ulec rozgrzaniu podczas pracy urządzenia.

- Nie pozwalać, aby małe dzieci zbliżały się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Puste naczynie do gotowania ustawione na włączonych palnikach gazowych bardzo silnie się nagrzewa.

- Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

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

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

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

Podczas korzystania z grilla dostępne obszary mogą być gorące.

- Nie zezwalać małym dzieciom na zbliżanie się.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkohou ≥ 15% obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone 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 przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i zamknąć dopływ gazu.
- Wezwać serwis. → *Strona 32*

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.

- W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

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.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Usterki i uszkodzenia urządzenia oraz nieprawidłowe naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego albo wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej, zamknąć dopływ gazu i skontaktować się z serwisem.
- ▸ Naprawy urządzenia i wymianą uszkodzonych przewodów gazowych może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.

Naczynia o niedopasowanej wielkości czy uszkodzone lub źle ustawione naczynia go gotowania mogą spowodować ciężkie zranienie.
- ▸ Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń do gotowania.

Przy włączaniu palników zapalniki iskrzą.
- ▸ Podczas zapalania palników nigdy nie dotykać zapalników.

Porysowana górna pokrywa szklana może pęknąć i rozbić się.
- ▸ Nie stosować skrobaczek do szkła ani żrących lub szorujących środków czyszczących.

Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.
- ▸ Nie dotykać zawiasów.

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.

Zderzenie z otwartymi drzwiami urządzenia może spowodować obrażenia.
- ▸ W trybie pracy i po jego zakończeniu drzwi urządzenia powinny być zamknięte.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▸ Nosić rękawice ochronne.

Urządzenie i jego części, których można dotknąć, mogą mieć ostre krawędzie.
- ▸ Zachować ostrożność podczas obsługi i czyszczenia.
- ▸ Jeżeli jest taka możliwość, nosić rękawice ochronne.

⚠ 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.

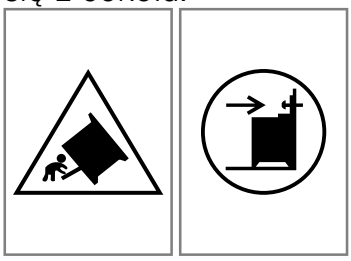
Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▸ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko 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.

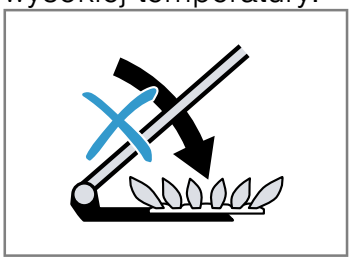
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko przewrócenia!
Jeśli ustawione na cokole urządzenie nie zostanie do niego przymocowane, może zsunąć się z cokołu.



- Urządzenie musi być stabilnie przymocowane do cokołu.
- Ostrzeżenie: Aby zapobiec przechyleniu się urządzenia, należy zamontować urządzenie kompensacyjne.
- Postępować zgodnie z instrukcją montażu.

1.4 Pokrywa szklana

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Pokrywa szklana może pęknąć pod wpływem wysokiej temperatury.



- Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
- Przed zamknięciem szklanej pokrywy poczekać, aż piekarnik ostygnie.
- Przed otwarciem górnej pokrywy, wytrzeć rozlane płyny za pomocą ściereczki i osuszyć pokrywę.

1.5 Dolna szuflada

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Powierzchnie szuflady cokołowej mogą być bardzo gorące.
- W szufladzie należy przechowywać wyłącznie elementy wyposażenia piekarnika.
- W szufladzie cokołowej nie należy przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani palnych.

1.6 Żarówka halogenowa

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno się nagrzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.
- Nie dotykać pokrywy szklanej.
- Unikać kontaktu ze skórą podczas czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.
- Przed wymianą żarówki upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Obszar piekarnika

Podczas użytkowania piekarnika przestrzegać odpowiednich wskazówek.
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.

Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiach.

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 przypadku przenoszenia lub przesuwania urządzenia za uchwyt pokrywy, uchwyt może pęknąć i spowodować uszkodzenie zawiasów. Uchwyt pokrywy nie jest przystosowany do utrzymywania ciężaru urządzenia.
- ▸ Nie przenosić ani przesuwać urządzenia za uchwyt pokrywy.

Podczas grillowania blacha do pieczenia lub brytfanka uniwersalna mogą zdeformować się z powodu wysokich temperatur i uszkodzić emalię przy wyjmowaniu.
- ▸ Podczas grillowania nie wsuwać blachy do pieczenia ani brytfanki uniwersalnej wyżej niż na wysokość 3.
- ▸ Powyżej wysokości 3 grillować wyłącznie bezpośrednio na ruszcie.

2.2 Płyta grzewcza gazowa

Podczas używania urządzenia należy przestrzegać odpowiednich wskazówek.

UWAGA!

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie zakrywać płyty ze stali nierdzewnej, np. folią aluminiową lub folią ochronną do kuchenek.
- ▸ Używać wyłącznie zalecanego wyposażenia.

Wytwarzane ciepło może spowodować uszkodzenie sąsiednich urządzeń lub mebli. Jeśli urządzenie używane jest przez dłuższy czas, wytwarza się bardzo wysoka temperatura i wilgotność.
- ▸ Otworzyć okno lub włączyć wyciąg kuchenny z wyprowadzeniem na zewnątrz.

Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie podgrzewać brytfanny, patelni bądź płyt kamiennych do grillowania na kilku palnikach jednocześnie.

Niewłaściwe położenie pokrętła obsługi powoduje nieprawidłowe działanie.
- ▸ Gdy urządzenie nie jest używane, pokrętła obsługi obracać zawsze na pozycję zero.

Folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych mogą topić się na gorącym polu grzewczym.
- ▸ Zwrócić uwagę na instrukcje producenta dotyczące naczyń specjalnych.
- ▸ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.

Palnik nie może się zapalić lub płomień palnika jest nierówny.
- ▸ Upewnić się, że palniki pól grzewczych są czyste i suche.
- ▸ Kielich palnika i nakrywka palnika muszą dokładnie pasować do siebie.

Potrawy mogą wykipieć.
- ▸ Natychmiast usuwać potrawy, które wykipiały.
- ▸ Do potraw z dużą ilością wody używać wysokich garnków.
- ▸ Zapobiega to wykipieniu potraw.

Przedostanie się cieczy do wnętrza urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
- ▸ Otoczenie urządzenia musi być suche i czyste.
- ▸ Urządzenie i jego otoczenie należy utrzymywać po każdym czyszczeniu w stanie suchym i czystym.
- ▸ Upewnić się, że ze wszystkich powierzchni urządzenia usunięte zostały materiały i środki czyszczące, jak również pozostałości wody.

Pokrywa szklana może pęknąć.
- ▸ Należy upewnić się, że podczas używania płyty grzewczej pokrywa górna nie została zamknięta, na przykład przez bawiące się dzieci.

Uchwyty lub rączki garnków lub patelni mogą ulec uszkodzeniu.
- ▸ Umieścić garnek lub patelnię dokładnie na środku stalowej kratki palnika.
- ▸ Dzięki temu ciepło płomienia palnika będzie optymalnie przekazywane na spód garnka i patelni.
- ▸ Uchwyt lub rączki nie ulegają uszkodzeniu i gwarantowana jest większa oszczędność energii.

Dno garnka lub dno patelni może ulec uszkodzeniu.
- ▸ Naczynia używane na polu grzewczym muszą dobrze przylegać do jego powierzchni.
- ▸ Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- ▸ Nie podgrzewać pustych garnków ani patelni.

Jeśli na płytę grzewczą spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.
- ▸ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych ani ostrych przedmiotów.

Nie trzymać i nie przesuwać urządzenia za rurę gazową (kolektor). Uszkodzenie rury gazowej może prowadzić do wycieków gazu. Rura gazowa nie jest przystosowana do utrzymywania ciężaru urządzenia.
- ▸ Nie trzymać i nie przesuwać urządzenia za rurę gazową.

Używanie roztworów zawierających sodę lub podobnych środków chemicznych do usuwania pozostałości potraw lub płynów przedostających się do gniazda palnika pod polami grzewczymi może spowodować uszkodzenie elementów gazowych.

- ▸ Nie używać roztworów zawierających sodę ani środków chemicznych o podobnym działaniu do usuwania pozostałości potraw lub płynów z gniazda palnika.

2.3 Obszar szuflady

Podczas użytkowania szuflady przestrzegać odpowiednich wskazówek.

UWAGA!

Nie wkładać do szuflady cokołowej gorących przedmiotów. Szuflada cokołowa może ulec uszkodzeniu.

- ▸ Nie wkładać do szuflady cokołowej gorących przedmiotów.

Nie wkładać do szuflady cokołowej elementów wyposażenia piekarnika, które przekraczają wysokość szuflady. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▸ Nie wkładać do szuflady cokołowej elementów wyposażenia piekarnika, które przekraczają wysokość szuflady.

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 jeszcze mniej energii.

Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
Urządzenie nagrzewać wyłącznie, 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 w trybie standby zużywa:

- ■ maks. 1 W w przypadku wariantów urządzeń ze wskazaniem godziny na wyświetlaczu
- ■ maks. 0,5 W w przypadku wariantów urządzeń bez wskazania godziny na wyświetlaczu

Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać palniki dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- ■ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ■ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ■ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- ■ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- ■ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- ■ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartości zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- ■ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania.

- ■ Zbyt wysoki stopnień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

4 Ustawianie i podłączanie

W tym miejscu można uzyskać informacje na temat optymalnego miejsca i sposobu ustawienia urządzenia. Można tu też znaleźć opis sposobu podłączania urządzenia do sieci elektrycznej.

4.1 Podłączenie urządzenia do gazu

Tylko autoryzowany specjalista lub pracownik autoryzowanego serwisu może zainstalować urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie „Podłączenie gazu i przestawienie na inny rodzaj gazu".

- Informacje na temat ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Fabrycznie ustawiony rodzaj gazu zaznaczono gwiazdką (*).
- Przed ustawieniem urządzenia sprawdzić miejscowe warunki zaopatrzenia dotyczące rodzaju i ciśnienia gazu i upewnić się, że ustawienie gazu jest zgodne z tymi wymaganiami.
- Podłączyć i zainstalować to urządzenie zgodnie z odpowiednią instrukcją montażu.
- Nie podłączać tego urządzenia do odprowadzania spalin produktów spalania. Nie podłączać tego urządzenia do wylotu spalin. Należy przestrzegać wszystkich przepisów dotyczących wentylacji.
- Urządzenie należy podłączyć do gazu za pomocą przyłącza sztywnego, nieelastycznego, jak rura gazowa, lub za pomocą elastycznego przewodu giętkiego z zabezpieczeniem.
- Jeżeli używane jest elastyczne przyłącze gazowe, upewnić się, że wąż nie jest zakleszczony lub przygnieciony. Trzymać wąż z dala od gorących powierzchni.
- W przypadku niektórych urządzeń przewód gazowy można podłączyć z prawej lub lewej strony urządzenia za pomocą rury gazowej lub elastycznego przyłącza gazowego. W razie potrzeby można zmienić stronę podłączenia. Przyłącze musi być wyposażone w wolnostojący i łatwo dostępny mechanizm zamykający.

Zadane ciśnienie robocze urządzenia

- Zadane ciśnienie robocze urządzenia jest podane na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.
- Wszystkie dane na tabliczce znamionowej odnoszą się do podanych wartości ciśnienia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za rezultaty, moc ani jakiekolwiek ryzyko, które ma związek z eksploatacją urządzenia przy innych wartościach ciśnienia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Ulatniający się gaz może doprowadzić do wybuchu. Jeżeli ciśnienie gazu w sieci dystrybucyjnej jest wyższe o ponad 20% od wartości podanych na tabliczce znamionowej urządzenia, może dojść do wycieku gazu.

- ▸ Dla własnego bezpieczeństwa należy użytkować urządzenie przy użyciu odpowiedniego reduktora gazu.
- ▸ Jeśli ciśnienie gazu w sieci dystrybucji gazu nie jest znane użytkownikowi urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym operatorem systemu dystrybucyjnego.
- ▸ Podłączenie, konserwacja i ustawienie regulatora gazu muszą być wykonane przez autoryzowanego instalatora.

Może dojść do wycieku gazu. Jeśli urządzenie zostanie przeniesione po wykonaniu przyłącza gazowego, może dojść do wycieku gazu.

- ▸ Nie przenosić urządzenia po podłączeniu gazu.
- ▸ W przypadku przeniesienia urządzenia należy sprawdzić szczelność połączeń.

4.2 Podłączenie do instalacji elektrycznej

Podłączenie urządzenia musi być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Przestrzegać przepisów właściwego dostawcy energii elektrycznej.

- Urządzenie jest przystosowane do napięcia 220-240 V. Do podłączenia wymagane jest zastosowanie bezpiecznika 16 A.
- Jeśli napięcie sieci spadnie poniżej 180 V, wówczas nie działa elektryczny iskrownik.
- Jeżeli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub przez uprawnionego do tego fachowca, co pozwoli uniknąć zagrożeń.
- Jeżeli urządzenie zostanie podłączone nieprawidłowo, gwarancja nie będzie miała zastosowania w przypadku uszkodzenia.

Informacje dotyczące przyłącza elektrycznego wykonywanego przez serwis:

- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z danymi dostępnymi na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie należy podłączać tylko do takiego przyłącza elektrycznego, które jest zgodne z obowiązującymi przepisami. Gniazdo musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby możliwe było odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.
- Upewnić się, że dostępny jest wielobiegunowy system rozłączania.
- Ze względów bezpieczeństwa podłączać urządzenie wyłącznie do przyłącza z uziemieniem. Jeśli podłączenie przewodu ochronnego nie jest zgodne z przepisami, nie można zagwarantować ochrony przed zagrożeniami elektrycznymi.
- Do podłączenia urządzenia należy użyć kabla typu H 05 VV-F lub innego równoważnego kabla.

Informacje dotyczące przyłącza elektrycznego wykonywanego przez instalatora:

- Jeżeli po zakończeniu instalacji wtyczka jest niedostępna, instalacja musi być wyposażona w wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwar-

ciem styków co najmniej 3 mm. W przypadku podłączenia za pomocą wtyczki nie ma takiej konieczności, jeśli użytkownik ma do niej łatwy dostęp.
- Bezpieczeństwo elektryczne: Kuchenka odpowiada klasie ochronnej I i może być użytkowana wyłącznie z podłączeniem do przewodu uziemiającego.
- Do podłączenia urządzenia należy użyć kabla typu H 05 VV-F lub innego równoważnego kabla.

Istotne informacje o podłączeniu do instalacji elektrycznej

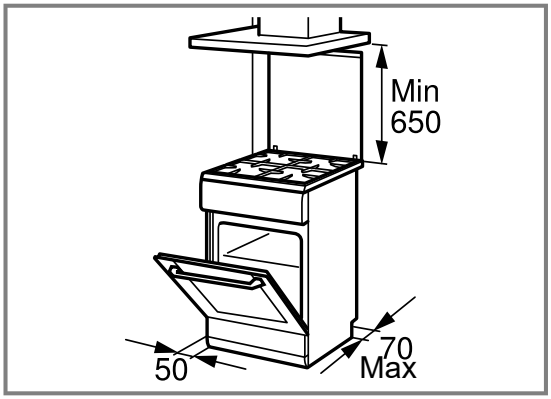
Należy przestrzegać poniższych wskazówek i upewnić się, że:

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Kontakt z elementami znajdującymi się pod napięciem wiąże się z niebezpieczeństwem porażenia prądem.
- ▸ Wtyczkę chwytać wyłącznie suchymi rękoma.
- ▸ Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka podczas pracy urządzenia.
- ▸ Przewód sieciowy wyciągać chwytając wyłącznie bezpośrednio za wtyczkę, nigdy ciągnąc za przewód, ponieważ może on ulec uszkodzeniu.
- Wtyczka i gniazdo sieciowe pasują do siebie.
- Zapewniony jest swobodny dostęp do wtyczki sieciowej.
- Przekrój poprzeczny przewodów jest wystarczający.
- Przewód sieciowy nie został zgięty, zgnieciony, zmodyfikowany ani przecięty.
- Wymiana przewodu sieciowego (o ile konieczna) zostanie przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka. Nowy przewód sieciowy można nabyć w serwisie.
- Nie używać żadnych wtyczek z rozdzielaczem, połączeń wielokrotnych ani przedłużaczy.
- Instalacja uziemiająca jest prawidłowo zainstalowana.
- W przypadku zastosowania wyłącznika różnicowoprądowego jest on oznaczony znakiem ⏦. Tylko ten znak gwarantuje spełnienie aktualnie obowiązujących przepisów.
- Przewód sieciowy nie styka się z żadnym źródłem ciepła.

4.3 Ustawianie urządzenia

Ustawić urządzenie na gładkiej powierzchni.
Nigdy nie ustawiać urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.



- Zainstalować urządzenie zgodnie z podanymi wymiarami.
- Odstęp między górną krawędzią kuchenki a dolną krawędzią okapu musi odpowiadać zaleceniom producenta okapu.
- Upewnić się, urządzenie nie będzie już przesuwane po ustawieniu.
- Szczególnie odstęp między palnikiem o dużej mocy lub palnikiem Wok a frontami sąsiadujących mebli lub ścianą nie może być mniejszy niż 50 mm.

Ustawianie wysokości dna urządzenia

Ustawić wysokość dna odpowiednio do funkcji urządzenia.

Ustawianie wysokości urządzenia z szufladami stałymi

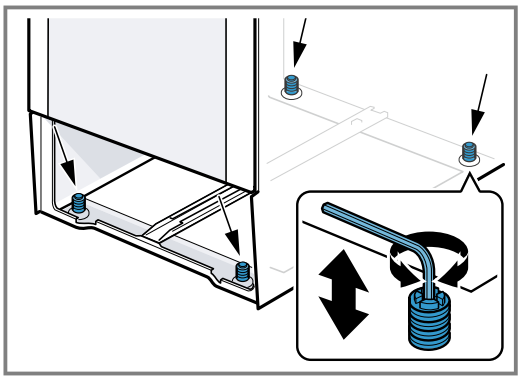
Jeśli urządzenie posiada stałe szuflady, należy ustawić wysokość dna urządzenia w sposób opisany poniżej.

Uwaga:
Urządzenie posiada regulowane nóżki. Umożliwia to podniesienie urządzenia na wysokość ok. 15 mm nad podłogą.
- Nóżki znajdują się z przodu i z tyłu na spodzie urządzenia.
- Podnieść lub opuścić nóżki, obracając je za pomocą klucza imbusowego, aż urządzenie znajdzie się w pozycji poziomej.

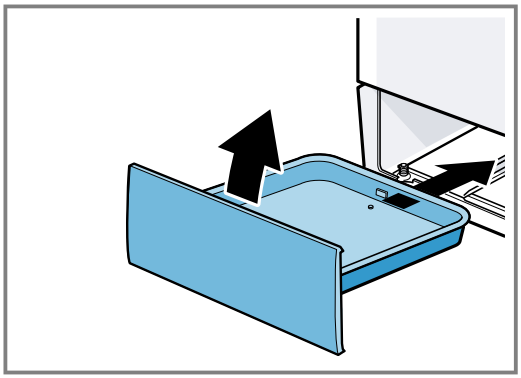
Ustawianie wysokości dna urządzenia z wyjmowaną szufladą

Jeśli urządzenie nie posiada nóżek z regulacją wysokości, a szuflada jest wyjmowana, należy ustawić wysokość dna urządzenia w sposób opisany poniżej.

1. Wysunąć szufladę cokołową i zdjąć podnosząc do góry. Z przodu i z tyłu wewnątrz cokołu znajdują się nóżki nastawcze.
2. Nóżki nastawcze można w razie potrzeby podwyższyć lub obniżyć za pomocą klucza imbusowego, co umożliwia wypoziomowanie kuchenki.



3. Wsunąć szufladę cokołową.



Sąsiadujące meble

Sąsiadujące meble muszą być wykonane z niepalnych materiałów. Sąsiadujące fronty mebli muszą być odporne na temperaturę do 90°C.

Mocowanie do ściany

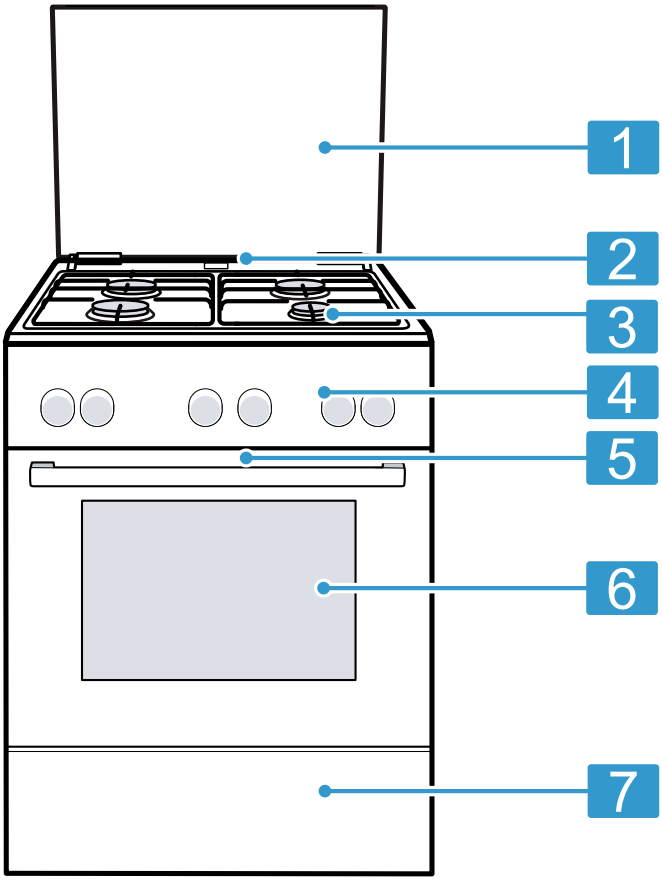
Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy przymocować urządzenie do ściany za pomocą dostarczonych kątowników. Aby przymocować urządzenie do ściany, należy postępować zgodnie z instrukcją montażu.

5 Poznawanie urządzenia

5.1 Urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.

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



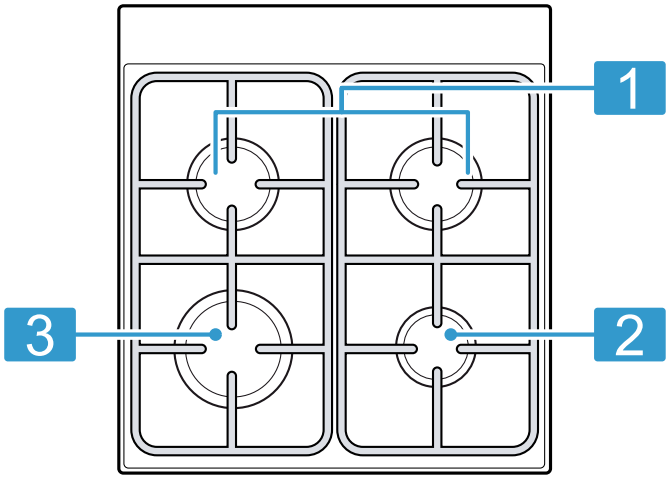
	Objaśnienie
1	Górna pokrywa[1]
2	Wylot pary[1]
3	Płyta grzewcza
4	Pulpity obsługi
5	Wentylator[1]
6	Drzwi urządzenia
7	Szuflada cokołowa[1]

[1] Zależnie od wyposażenia urządzenia

5.2 Płyta grzewcza

Poniższy rysunek przedstawia płytę grzewczą.

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



	Moc kW	Palnik/pole grzewcze
1	1,7 kW	Palnik zwykły
2	1 kW	Palnik oszczędny
3	3 kW	Palnik o dużej mocy

5.3 Pulpity obsługi

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

Elementy obsługi

Elementy obsługowe służą do sterowania funkcjami urządzenia i zapewniają informacje o jego stanie.

Element obsługi	Objaśnienie
Przyciski i wyświetlacz	Przyciski to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy lekko nacisnąć odpowiednie pole. Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara. → *"Przyciski i wyświetlacz", Strona 14*

Element obsługi	Objaśnienie
Przełącznik funkcji	Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji. Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero ○. W zależności od typu urządzenia przełącznik funkcji może być chowany. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika funkcji należy ustawić przełącznik w pozycji zero ○ i nacisnąć. → *"Rodzaje grzania i funkcje", Strona 14*

Element obsługi	Objaśnienie
Regulator temperatury	Regulator temperatury służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji. Zaczynając od pozycji zero ●, regulator temperatury można obracać do oporu wyłącznie w prawo. W zależności od typu urządzenia regulator temperatury może być chowany. W celu zablokowania lub odblokowania w pozycji zero ● nacisnąć regulator temperatury. → *"Temperatura i poziomy ustawień", Strona 15*
Włączniki pól grzejnych	4 włączniki pól grzewczych służą do ustawiania mocy poszczególnych pól. Symbole nad poszczególnymi włącznikami wskazują, które pole grzewcze można ustawić za pomocą danego włącznika. → *"Przełącznik wyboru gazowego pola grzewczego", Strona 15*

Przyciski i wyświetlacz

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje urządzenia. Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia.

Jeśli funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu świeci się odpowiedni symbol. ◷ świeci się wyłącznie w trakcie zmiany godziny.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
◷	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
◷	Funkcje zegara	Wybór godziny ◷, minutnika 🔔, czasu trwania |→| i czasu zakończenia →|. W celu dokonania wyboru poszczególnych funkcji zegara kilkakrotnie nacisnąć ◷.
−	Minus	Zmniejszanie nastawianych wartości.
+	Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Rodzaje grzania i funkcje

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

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	3D gorące powietrze	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową.

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	Delikatne gorące powietrze	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Wybrać temperaturę pomiędzy 120°C a 230°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.
	Pizza	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzewczy i grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Grzanie dolne	Dopiekanie potraw lub gotowanie w kąpieli wodnej. Grzanie z dołu.
	Grill, o dużej powierzchni	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza	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.
	Grzanie górne/dolne	Tradycyjne pieczenie na jednym poziomie. Ten rodzaj grzania jest polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Pozostałe funkcje

W tym miejscu można znaleźć przegląd pozostałych funkcji urządzenia.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Szybkie nagrzewanie	Szybkie podgrzanie komory piekarnika bez wyposażenia. → *"Szybkie nagrzewanie", Strona 20*
	Lampka piekarnika	Oświetlenie komory piekarnika bez włączania grzania. → *"Oświetlenie", Strona 16*

Temperatura i poziomy ustawień

W zależności od rodzajów grzania i wybranych funkcji dostępne są różne ustawienia.

Uwaga: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 250°C urządzenie obniża temperaturę po upływie ok. 10 minut do ok. 240°C. Jeśli urządzenie posiada grzanie górne/dolne lub grzanie dolne, obniżanie temperatury nie ma miejsca.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
•	Pozycja zero	Urządzenie nie grzeje.
50 - 275	Zakres temperatury	Ustawianie temperatury w komorze piekarnika w °C.
1, 2, 3 Albo I, II, III	Stopnie mocy grilla	W zależności o rodzaju urządzenia, ustawić stopnie mocy grilla dla grilla, dla dużej powierzchni i grilla lub dla małej powierzchni. 1 = słaby 2 = średni 3 = silny

Wskaźnik nagrzewania

Urządzenie sygnalizuje, gdy się nagrzewa.
Gdy urządzenie grzeje, na wyświetlaczu świeci się 🌡.
Symbol gaśnie podczas przerw w grzaniu.
W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym symbol po raz pierwszy gaśnie.

Uwaga: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

Przełącznik wyboru gazowego pola grzewczego

Przy pomocy przełącznika wyboru gazowego pola grzewczego ustawia się moc grzania stref grzewczych.

Pozycja	Funkcja	Objaśnienie
	Pozycja zero	Pole grzewcze jest wyłączone.
	Pozycja zapłonu	Wszystkie iskrowniki zapalają się równocześnie.
	Strefa nastawiania	Duży płomień = maksymalna moc Mały płomień = najniższa moc

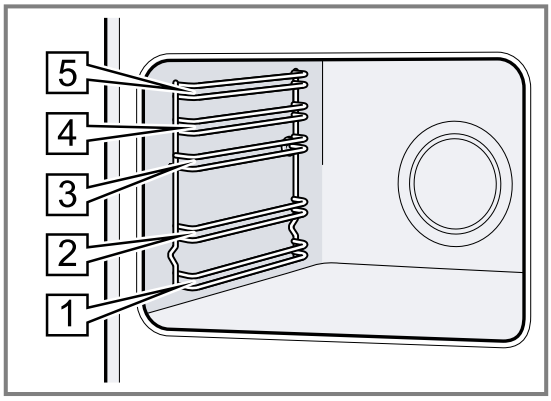
Po dojściu do końca zakresu regulacji wyczuwalny jest opór. Nie obracać przełącznika wyboru gazowego pola grzewczego poza miejsce, w którym wyczuwalny jest opór.

5.4 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Prowadnice

Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości. Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.
Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.
→ *"Prowadnice", Strona 26*



Oświetlenie

Lampka piekarnika oświetla komorę piekarnika.
W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie jest włączone w trakcie pracy. W przypadku zakończenia pracy za pomocą przełącznika funkcji oświetlenie wyłącza się.
Ustawiając lampkę piekarnika na przełączniku funkcji, można włączyć oświetlenie bez włączania piekarnika.

Wentylator

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

UWAGA!

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

- Szczelina wentylacyjna musi być odsłonięta.

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

Drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy będzie kontynuowany.

Skropliny

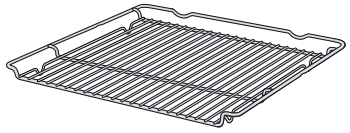
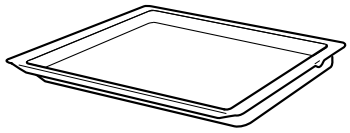
Podczas gotowania/pieczenia może dojść do kondensacji pary wodnej w komorze piekarnika oraz przy drzwiach urządzenia. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania/pieczenia skondensowaną wodę należy wytrzeć.

6 Wyposażenie

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

Uwaga: Wyposażenie może ulec deformacjom za sprawą gorącej temperatury. Deformacja nie ma wpływu na funkcjonowanie. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

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

Akcesoria		Użytkowanie
Ruszt		■ Formy do pieczenia ■ Formy do zapiekanek ■ Naczynia ■ Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa ■ Potrawy mrożone
Blacha uniwersalna		■ Soczyste ciasta ■ Ciasteczka ■ Chleb ■ Duże pieczenie ■ Potrawy mrożone ■ Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.

6.1 Korzystanie z wyposażenia

Prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko w ten sposób można wyciągnąć wyposażenie do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

1. Wyposażenie wsuwać między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Ruszt	Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem ⁀ skierowanym w dół.
Blacha np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia	Wsunąć blachę ukośnym ścięciem skierowanym w stronę pokrywy urządzenia.

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

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

6.2 Pozostałe elementy wyposażenia

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

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy wprowadzić ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia.

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”. Ustawianie aktualnej godziny.

Wymaganie: Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero ○.

1. Ustawić godzinę za pomocą − lub +.
2. Nacisnąć ◷.

✔ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.

7.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Z komory piekarnika usunąć elementy opakowania i resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
2. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
4. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
→ *"Podstawowy sposób obsługi", Strona 20*

Rodzaj grzania	3D gorące powietrze
Temperatura	Maksimum
Czas trwania	1 godzina

5. Wyłączyć urządzenie po upływie podanego czasu trwania.
6. Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.
7. Oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
8. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem i ściereczką lub miękką szczoteczką.

8 Naczynia

Poniższe wskazówki pozwalają oszczędzać energię i zapobiec uszkodzeniom naczyń.

8.1 Stosowanie naczyń do gotowania

Wybór i ustawienie naczyń do gotowania wpływa na bezpieczeństwo użytkowania i efektywność energetyczną urządzenia.
→ *"Oszczędzanie energii", Strona 9*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Łatwopalne elementy mogą się zapalić.
- Zachować odstęp minimalny 50 mm między naczyniem do gotowania a elementami palnymi.

Uwaga: Używanie niektórych naczyń do gotowania może spowodować tymczasowe, niewielkie odkształcenie się powierzchni grzewczej ze stali nierdzewnej. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia.

Nie używać odkształconych naczyń do gotowania. Używać wyłącznie naczyń z płaskim i grubym dnem.	Zdeformowane naczynia do gotowania nie stoją stabilnie na płycie grzewczej i mogą się przewrócić.
Postawić naczynie dokładnie na środku nad palnikiem.	Jeśli naczynie nie jest ustawione centralnie na palniku, może się przewrócić.
Ustawić prawidłowo naczynia na rusztach.	W przypadku ustawienia naczynia bezpośrednio na palniku może dojść do jego przewrócenia.

8.2 Odpowiednie naczynia do gotowania

1. Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy.
→ *"Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 18*
2. Upewnić się, że naczynia nie wystają poza krawędź płyty grzewczej.

Odpowiednie naczynia do gotowania

Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Naczynie nie może wystawać poza krawędź płyty grzewczej.

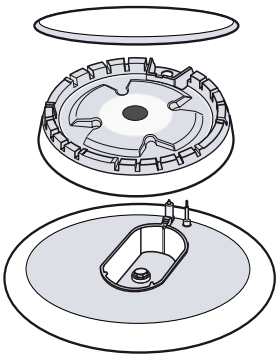
Palnik/pole grzewcze	Maksymalna średnica dna naczynia	Minimalna średnica dna naczynia
Palnik o dużej mocy	280 mm	240 mm
Palnik zwykły	240 mm	180 mm
Palnik oszczędny	180 mm	120 mm

9 Obsługa pola grzewczego

W tym miejscu można znaleźć najważniejsze informacje na temat obsługi pola grzewczego.

9.1 Montaż elementów palnika

Tutaj podane są informacje na temat prawidłowego montażu elementów palnika.
Wymaganie: Upewnić się, że elementy palnika są czyste i suche.
1. Elementy palników nałożyć dokładnie i prosto, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.
2. Nakrywkę palnika nałożyć dokładnie na kołpak palnika.



9.2 Ważne wskazówki dotyczące użytkowania płyty gazowej

Podczas korzystania z płyty gazowej należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami.
- Lekkie gwizdanie podczas pracy palnika jest normalnym zjawiskiem.

- Wydzielanie zapachu podczas pierwszego użycia jest normalnym zjawiskiem. Nie stanowi ryzyka ani nie sygnalizuje nieprawidłowego działania. Po pewnym czasie zniknie.
- Płomień w kolorze pomarańczowym jest normalnym zjawiskiem. Jest to spowodowane pyłem zawartym w powietrzu, rozlanymi cieczami itp.
- Jeżeli płomień palnika zgaśnie przypadkowo, należy wyłączyć przełącznik wyboru palnika i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponownym uruchomieniem palnika.
- Kilka sekund po wyłączeniu z palnika dochodzą odgłosy przypominające lekkie klikanie. Nie ma w tym niczego dziwnego, lecz oznacza, że bezpiecznik jest dezaktywowany.
- Świeczki zapłonowe należy utrzymywać w czystości. Jeśli świeczki zapłonowe są zabrudzone, zapalnik ulegnie uszkodzeniu. Świeczki zapłonowe należy regularnie czyścić małą szczoteczką niezawierającą metalu. Upewnić się, że świeczki zapłonowe nie są narażone na gwałtowne uderzenia.

9.3 Obsługa pola grzewczego

Palnik należy zapalać w sposób opisany poniżej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Ulatniający się gaz może się zapalić.

- ▸ Jeżeli palnik nie zapalił się po 15 sekundach, obrócić pokrętło w położenie zerowe i otworzyć drzwi lub okno pomieszczenia. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.
- ▸ Jeśli płomień w niezamierzony sposób zgaśnie podczas pracy, przekręcić pokrętło w położenie zerowe. Przed ponownym zapaleniem palnika odczekać co najmniej minutę.

UWAGA!

Palnik nie może się zapalić lub płomień palnika jest nierówny.

- ▸ Upewnić się, że palniki pól grzewczych są czyste i suche.
- ▸ Kielich palnika i nakrywka palnika muszą dokładnie pasować do siebie.

Palnik może przypadkowo zgasnąć.

- ▸ Jeżeli płomień palnika zgaśnie przypadkowo, należy wyłączyć przełącznik wyboru palnika i odczekać co najmniej 1 minutę przed ponownym uruchomieniem palnika.

1. Otworzyć pokrywę kuchenki.
   Podczas użytkowania pola grzewczego pokrywa musi być otwarta.
2. Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie nadpalnikowym.
   → *"Odpowiednie naczynia do gotowania", Strona 18*
3. Wcisnąć przełącznik wyboru żądanego palnika i ustawić go w pozycji zapłonu ✲.

✔ Rozpoczyna się proces zapalania.

4. Wcisnąć przełącznik wyboru pola grzewczego i przytrzymać wciśnięty przez około 1-3 sekundy.

✔ Zaczyna wydobywać się gaz i panik zapala się.

✔ Aktywowane zostanie zabezpieczenie przeciwwypływowe. Jeśli płomień zgaśnie, wówczas dopływ gazu zostanie automatycznie przerwany przez zabezpieczenie przeciwwypływowe.

5. Ustawić żądaną wielkość płomienia.
   W pozycji między ○ Wył. i ◉ płomień jest niestabilny. Dlatego zawsze należy wybierać ustawienie w przedziale między ◉ dużym a ◉ małym płomieniem.
6. Sprawdzić, czy płomień się pali.
   Jeżeli płomień się nie pali, powtórzyć kroki.
7. W celu zakończenia procesu gotowania:
   – Obrócić przełącznik wyboru pola grzewczego w prawo na pozycję ○.

9.4 Ręczny zapłon urządzenia

Uwaga: W przypadku awarii zasilania palniki można zapalić również ręcznie.

1. Ustawić odpowiednie naczynie do gotowania na ruszcie nadpalnikowym.
2. Wcisnąć przełącznik wybranego palnika i obrócić go w lewo na żądany stopień mocy grzania. Przytrzymać wciśnięty przełącznik.
3. Zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapałki. Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśnięty przełącznik wyboru.

9.5 Zalecane ustawienia przy gotowaniu

W tym miejscu dostępny jest przegląd różnych potraw i dostosowanych do nich stopni mocy grzania.

Uwagi

- Czas gotowania może być różny w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.
- Należy wybrać odpowiedni rozmiar naczyń dla każdego pola grzewczego. Średnica dna naczynia powinna odpowiadać wielkości pola grzewczego.
- Należy gotować w możliwie najmniejszej ilości wody, aby nie wygotować z potraw witamin i minerałów.
  – Należy gotować w możliwie najmniejszej ilości wody, aby nie wygotować z potraw witamin i minerałów.
  – Krótki czas gotowania spowoduje natomiast, że warzywa będą ugotowane na twardo i zachowają składniki odżywcze.

Przykład	Potrawa	Pole grzewcze	Stopień mocy grzania
Roztapianie	Czekolada, masło, margaryna	Palnik oszczędny	Mały płomień
Podgrzewanie	Bulion, warzywa z puszki	Palnik zwykły	Mały płomień
Podgrzewanie i podtrzymywanie ciepła	Zupy	Palnik oszczędny	Mały płomień
Gotowanie na parze*	Ryby	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia
Duszenie*	Ziemniaki i warzywa, mięso	Palnik zwykły	Od dużego do małego płomienia

Przykład	Potrawa	Pole grzewcze	Stopień mocy grzania
Gotowanie*	Ryż, warzywa, potrawy mięsne (z sosami)	Palnik zwykły	Duży płomień
Smażenie	Naleśnik, ziemniaki, sznycle, paluszki rybne	Duży palnik** Palnik Wok**	Od dużego do małego płomienia Od dużego do małego płomienia

Uwaga:
Wskazówki
- * W przypadku używania garnka z pokrywką zmniejszyć płomień, gdy tylko potrawa zacznie się gotować.
- ** Opcjonalnie. Dotyczy niektórych urządzeń. W zależności od typu urządzenia. (Do smażenia na palniku Wok zaleca się stosowanie patelni Wok.)

10 Podstawowy sposób obsługi

10.1 Włączanie urządzenia

- ▸ Obrócić przełącznik funkcji w położenie poza pozycją zero ○.
- ✔ Urządzenie jest włączone.

10.2 Wyłączanie urządzenia

- ▸ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero ○.
- ✔ Urządzenie jest wyłączone.

10.3 Rodzaje grzania i temperatura

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania.
2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
- ✔ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.
3. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Wskazówki
- Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.
- Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
  → *"Funkcje zegara", Strona 20*

Zmiana rodzaju grzania

W każdej chwili można zmienić ustawiony rodzaj grzania.

- ▸ Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądany rodzaj grzania.

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

- ▸ Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

11 Szybkie nagrzewanie

Aby zaoszczędzić czas, możliwe jest skrócenie czasu trwania za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. Używać funkcji szybkiego nagrzewania wyłącznie w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C. Po zakończeniu szybkiego nagrzewania najlepiej jest stosować następujące rodzaje ogrzewania:
- 3D gorące powietrze
- Grzanie górne/dolne

11.1 Nastawianie szybkiego nagrzewania

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

1. Ustawić szybkie nagrzewanie za pomocą przełącznika funkcji.
2. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
- ✔ Szybkie nagrzewanie włącza się po upływie kilku sekund.
- ✔ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić odpowiedni rodzaj grzania.
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

12 Funkcje zegara

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

12.1 Przegląd funkcji zegara

Za pomocą przycisku wybrać różne funkcje zegara.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik	Minutnik można ustawić niezależnie od trybu pracy. Minutnik nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas trwania I→I	W przypadku ustawienia czasu trwania dla trybu pracy, urządzenie automatycznie przestaje grzać po upływie tego czasu.
Koniec →I	Do czasu trwania można ustawić godzinę, o której urządzenie zakończy pracę. Urządzenie uruchamia się automatycznie w odpowiednim momencie, dzięki czemu tryb pracy zostaje zakończony o żądanej godzinie.
Godzina ◷	Ustawianie godziny.

12.2 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Wprowadzanie ustawień minutnika do 23 godzin i 59 minut jest możliwe zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

Uwaga: Jednoczesne działanie minutnika i odliczanie czasu trwania nie jest możliwe. Jeżeli wcześniej ustawiony został czas trwania, nie można wprowadzić ustawień minutnika.

1. Nacisnąć przycisk ◷ tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony 🔔.
2. Ustawić czas odliczany przez minutnik za pomocą przycisku — lub +.

Przycisk	Zalecana wartość
—	5 minut
+	10 minut

   Do 10 minut czas odliczany przez minutnik można ustawiać w odstępach co 30 sekund. Następnie odstępy czasowe są tym większe, im wyższa jest ustawiana wartość.
   ✔ Po kilku sekundach minutnik włącza się i odliczany jest ustawiony czas.
   ✔ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał dźwiękowy, a czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
3. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
   – W celu wyłączenia minutnika nacisnąć dowolny przycisk.

Zmiana ustawień minutnika

Nastawiony czas odliczany przez minutnik można w każdej chwili zmienić.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest 🔔.

▸ Za pomocą przycisku — lub + zmienić czas odliczany przez minutnik.
✔ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Anulowanie ustawień minutnika

Nastawiony czas odliczany przez minutnik można w każdej chwili przerwać.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest 🔔.

▸ Za pomocą przycisku — zresetować czas odliczany przez minutnik do zera.
✔ Po kilku sekundach zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie i gaśnie 🔔.

12.3 Ustawianie czasu

Czas trwania pracy może być ustawiony na wartość do 23 godzin i 59 minut.

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

1. Nacisnąć przycisk ◷ tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony I→I.
2. Nastawić czas trwania za pomocą przycisku — lub +.

Program dodatkowy	Zalecana wartość
—	10 minut
+	30 minut

   Poniżej jednej godziny czas trwania można ustawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.
   ✔ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
   ✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
3. Po upływie czasu trwania:
   – Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
   – Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć przycisk +.
   – Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Czas trwania można w każdej chwili zmienić.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest I→I.

▸ Za pomocą przycisku — lub + zmienić czas trwania.
✔ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Anulowanie ustawień czasu trwania

Czas trwania można w każdej chwili przerwać.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest I→I.

▸ Za pomocą przycisku — zresetować czas trwania do zera.
✔ Po upływie kilku sekund zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie, które kontynuuje grzanie bez ustawionego czasu trwania.

12.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

- W przypadku rodzajów grzania z funkcją grilla nie można ustawić czasu zakończenia.
- W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/pieczenia nie należy przesuwać czasu zakończenia, jeżeli tryb pracy został już uruchomiony.
- Aby potrawy nie uległy zepsuciu, nie należy zostawiać ich w komorze piekarnika przez zbyt długi czas.

Wymagania
- Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury lub stopnia mocy grzania.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk ⏲ tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony →|.
2. Nacisnąć — lub +.

✔ Na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas zakończenia.

3. Za pomocą przycisku — lub + przestawić czas zakończenia.

✔ Ustawienie zostanie zastosowane przez urządzenie po upływie kilku sekund, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas zakończenia.

✔ Po osiągnięciu obliczonego czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

4. Po upływie czasu trwania:
   – Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
   – Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć przycisk +.
   – Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Zmiana czasu zakończenia

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/pieczenia zmiana ustawionego czasu zakończenia jest możliwa wyłącznie przed uruchomieniem trybu pracy i rozpoczęciem odliczania czasu trwania.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest →|.

▸ Za pomocą przycisku — lub + przestawić czas zakończenia.

✔ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Anulowanie czasu zakończenia

Ustawiony czas zakończenia można w każdej chwili anulować.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest →|.

▸ Za pomocą przycisku — cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny plus ustawiony czas trwania.

✔ Po kilku sekundach urządzenie akceptuje zmianę i zaczyna się nagrzewać. Zaczyna się odliczanie czasu.

12.5 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Początkowym wskazaniem godziny jest “12:00”. Ustawianie aktualnej godziny.

Wymaganie: Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero ○.

1. Ustawić godzinę za pomocą — lub +.
2. Nacisnąć ⏲.

✔ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Uwaga: Przerwa w zasilaniu powoduje dezaktywację zabezpieczenia przed dziećmi.

13.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero ○.

▸ Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się SAFE.
   – Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏲, aż na wyświetlaczu zgaśnie SAFE.

14 Czyszczenie i pielęgnacja

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

14.1 Środek czyszczący

Nie stosować nieodpowiednich środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

UWAGA!

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

▸ Nie stosować agresywnych ani szorujących środków czyszczących.
▸ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
▸ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
▸ Nie należy używać specjalnych środków czyszczących, dopóki urządzenie nie ostygnie.

Środek do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika powoduje uszkodzenie emalii.
- ▸ 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 24*

Urządzenie

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.
Emalia, tworzywa sztuczne, powierzchnie lakierowane lub z nadrukiem sitodrukowym np. pulpit obsługi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynów do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Przyciski	■ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie zdejmować ani nie szorować.
Palniki pól gazowych i ruszt nadpalnikowy	■ Gorąca woda z detergentem	Elementy palnika i ruszt nadpalnikowy myć zmywakiem. Użyć mniejszej ilości wody. Woda nie może przedostać się do urządzenia przez elementy palnika. Nie myć w zmywarce.
Szuflada cokołowa	■ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem.

Pokrywa urządzenia

Obszar	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 27*
Nakładka drzwi	■ Ze stali nierdzewnej: Środki do czyszczenia stali nierdzewnej: ■ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynów do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. **Wskazówka:** W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia należy zdjąć płytę pokrywy. → *"Drzwi urządzenia", Strona 27*
Uchwyt drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć uporczywych zabrudzeń, należy natychmiast usunąć środek do odkamieniania z uchwytu drzwi.

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Uszczelka drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie zdejmować ani nie szorować.
Górna pokrywa szklana	■ Płyn do mycia szyb	Czyścić miękką ściereczką. **Wskazówka:** W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć górną pokrywę szklaną. → *"Górna pokrywa", Strona 29*

Płyta grzewcza

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	■ Gorąca woda z detergentem ■ Woda z octem ■ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Aby umożliwić osuszenie płyty grzewczej po czyszczeniu, pozostawić pokrywę urządzenia otwartą. **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 do pieczenia 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 ten można usunąć za pomocą kwasku cytrynowego.
Osłona szklana przy lampce 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. **Wskazówka:** W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć prowadnice. → *"Prowadnice", Strona 26*
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.

14.2 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 zbliżały 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 22*

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
   – W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
   → *"Odpowiednie środki czyszczące", Strona 23*
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

14.3 Czyszczenie elementów obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▸ Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.
- ▸ Nie używać mokrych ściereczek z gąbki.

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.

2. Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

14.4 Przebarwienie palników

Długi okres użytkowania powoduje przebarwienie mosiężnych elementów palnika w wyniku naturalnego procesu utleniania. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

14.5 Ręczne czyszczenie rusztów nadpalnikowych

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Ostrożnie zdjąć ruszt nadpalnikowy.
2. Namoczyć ruszt nadpalnikowy w zlewie.
3. Wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń.
4. Opłukać ruszt nadpalnikowy czystą wodą.
5. Osuszyć ruszt nadpalnikowy za pomocą ściereczki do naczyń.

14.6 Stosowanie żelu do czyszczenia przypalonych zanieczyszczeń

W przypadku przypalonych, trudnych do usunięcia zanieczyszczeń można zamówić w sklepie internetowym, specjalistycznym sklepie stacjonarnym lub w naszym serwisie żel do czyszczenia.

1. Przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego.
2. Zdjąć ruszt oraz elementy palnika.
3. **UWAGA!**
   Żel czyszczący rozprowadzony na elementach palnika, elementach obsługi i powierzchniach aluminiowych powoduje ich uszkodzenie.
   - ▸ Używać żelu wyłącznie do czyszczenia rusztów nadpalnikowych i powierzchni ze stali nierdzewnej.

   Rozprowadzić żel do czyszczenia na przypalonych zanieczyszczeniach.
4. W razie potrzeby pozostawić żel na zanieczyszczonej powierzchni przez noc.

14.7 Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.
2. Czyścić ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem zgodnie z kierunkiem szlifu.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Wskazówka: Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie internetowym.

14.8 Czyszczenie palnika

Długi okres użytkowania powoduje przebarwienie mosiężnych elementów palnika w wyniku naturalnego procesu utleniania. Przebarwienia nie mają żadnego wpływu na walory użytkowe.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.
- ▸ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Ostrożnie zdjąć ruszt nadpalnikowy.
2. Ostrożnie zdjąć elementy palnika.
3. Elementy palnika wyczyścić za pomocą szczotki do zmywania i płynu do mycia naczyń.
4. Umyć elementy palnika czystą wodą.
5. Całkowicie wysuszyć przed nałożeniem elementy palnika, w przeciwnym przypadku może dojść do usterek podczas zapalania oraz w trakcie eksploatacji.

14.9 Czyszczenie włączników pól grzewczych

Po użyciu wyczyścić włączniki pól grzewczych, jeśli są na nich zabrudzenia lub plamy.

Uwaga:
- Przestrzegać wskazówek dotyczących nieodpowiednich środków czyszczących.
- Nie używać skrobaczek do szkła.
- Nie używać środków czyszczących do ceramiki szklanej.
- Nie zdejmować włączników pól grzewczych.

1. Wyczyścić włączniki pól grzewczych gorącą wodą z detergentem i miękką ściereczką.
   - – Dobrze wycisnąć ściereczkę. Ściereczka nie może być zbyt mokra.
   - – Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

15 Funkcja wspomagania czyszczenia

Funkcja wspomagania czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomagania czyszczenia odparowuje wodę z detergentem i w ten sposób zmiękcza zabrudzenia. W ten sposób można łatwiej usunąć zabrudzenia.

15.1 Ustawianie funkcji wspomagania czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!
Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▸ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wymaganie: Komora piekarnika musi całkowicie ostygnąć.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Dodać kroplę płynu do mycia naczyń do 0,4 l i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika. Nie używać wody destylowanej.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania **grzanie dolne**.
4. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 80°C.
5. Nacisnąć przycisk tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony.
6. Za pomocą − lub + ustawić czas trwania na 4 minuty.

✔ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.

✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a na czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

7. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć ok. 20 minut.

15.2 Po użyciu wyczyścić komorę piekarnika

UWAGA!

Jeżeli komora piekarnika jest zbyt długo wilgotna, dochodzi do korozji.

▸ Po zakończeniu funkcji wspomagania czyszczenia wytrzeć komorę piekarnika i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia i wytrzeć pozostałości wody chłonną gąbką do zmywania.
2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika wyczyścić ściereczką lub miękką szczoteczką. Uporczywe pozostałości usunąć czyścikiem ze stali nierdzewnej.
3. Osady z kamienia usuwać ściereczką nasączoną octem. Zmyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką, również pod uszczelką drzwi.
4. Gdy komora piekarnika zostanie wystarczająco oczyszczona:
   – Aby umożliwić stygnięcie komory piekarnika, należy pozostawić uchylone drzwi urządzenia na ok. 30° na ok. 1 godzinę.
   – W celu szybszego osuszenia komory piekarnika nagrzewać urządzenie przy otwartych drzwiach przez ok. 5 minut, ustawiając **gorące powietrze 3D** i temperaturę 50°C.

16 Prowadnice

W celu gruntownego czyszczenia prowadnic i komory piekarnika, można zdjąć prowadnice.

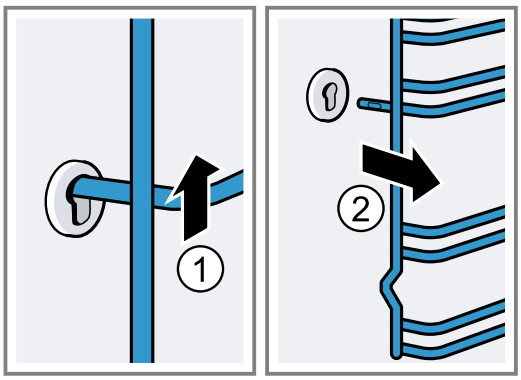
16.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

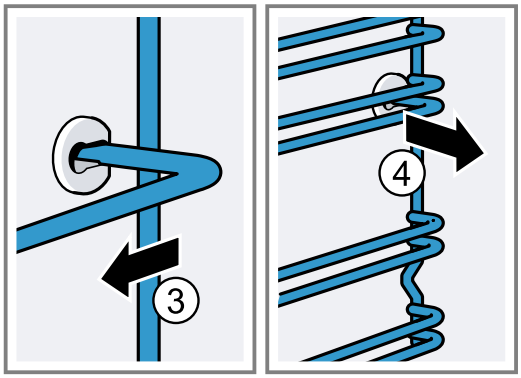
Prowadnice mogą być bardzo gorące.

▸ Nigdy nie dotykać prowadnic, gdy są gorące.
▸ Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
▸ Zapewnić dzieciom odpowiedni odstęp od urządzenia.

1. Unieść prowadnicę z przodu i wyjąć.

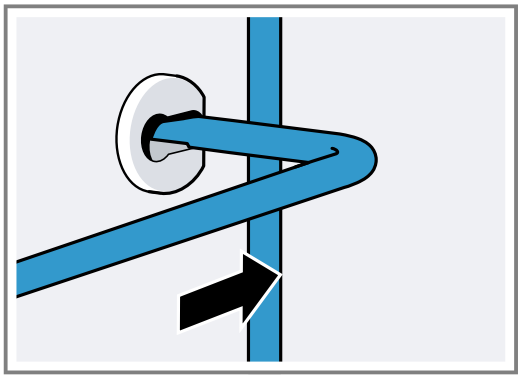


2. Następnie nacisnąć całą prowadnicę do przodu i zdjąć.

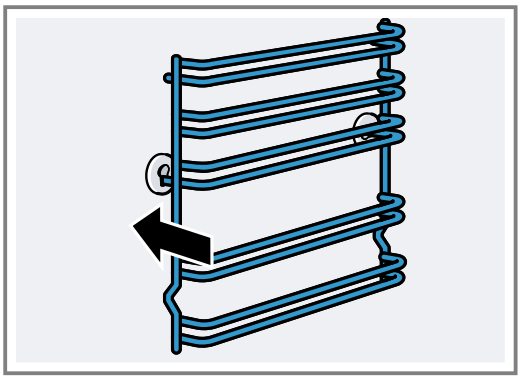


16.2 Zawieszanie prowadnic

1. Włożyć prowadnicę najpierw w tylne gniazdo, lekko przycisnąć w tył



2. i włożyć w przednie gniazdo.



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wysokości wsuwania 1 i 2 znajdują się niżej, wysokości wsuwania 3,4 i 5 wyżej.

17 Drzwi urządzenia

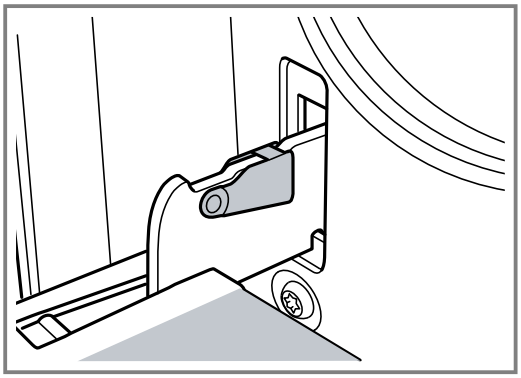
Zazwyczaj wystarczy wyczyścić zewnętrzną część drzwi urządzenia. W przypadku, gdy drzwi urządzenia są mocno zabrudzone od zewnątrz i od wewnątrz, można je wyjąć i wyczyścić.

17.1 Zawiasy drzwiowe

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą.

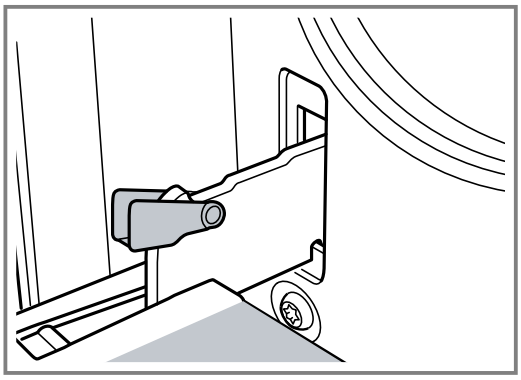
- Otwierając drzwi urządzenia, upewnić się, że dźwignie blokujące są całkowicie zamknięte lub całkowicie otwarte.

1. Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone, wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone.



Nie można ich wtedy zdjąć.

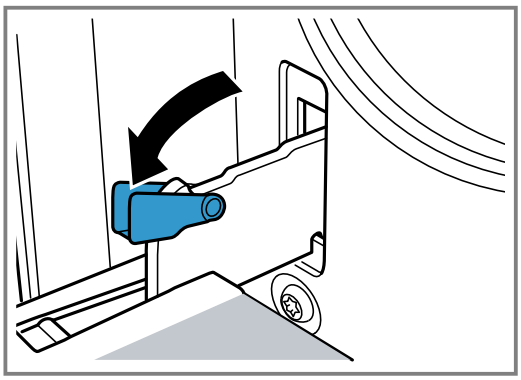
2. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika, wówczas zawiasy są zabezpieczone.



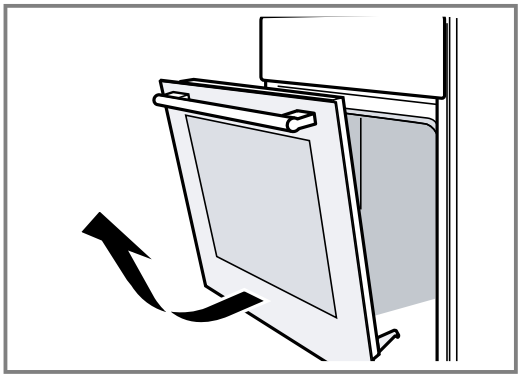
Zawiasy nie mogą się zamknąć.

17.2 Zdejmowanie drzwi urządzenia

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



3. Przymknąć drzwiczki piekarnika do wyczucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przymknąć nieco bardziej i wyciągnąć.



17.3 Demontaż szyb w drzwiach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

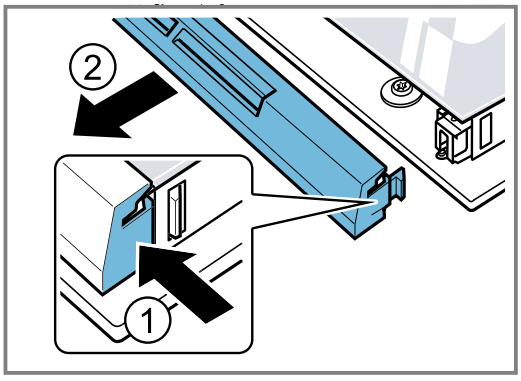
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

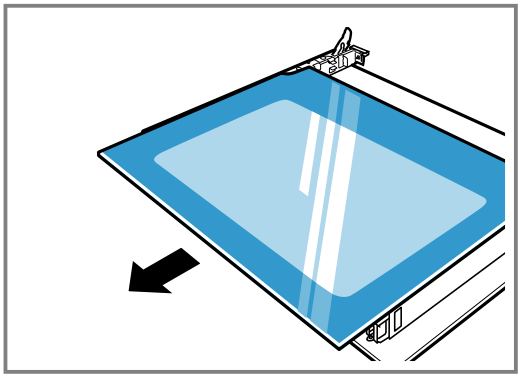
Komponenty w drzwiach urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- Używać rękawiczek.

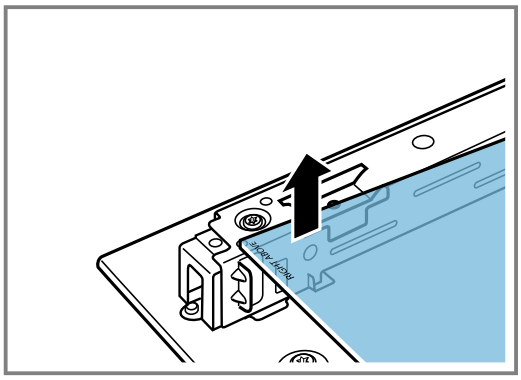
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika.
   → *"Zdejmowanie drzwi urządzenia", Strona 27*
2. Położyć na ściereczce uchwytem do dołu.
3. Aby zdjąć górną osłonę drzwi piekarnika, nacisnąć palcami zapadki z lewej i prawej strony. Zdjąć i usunąć osłonę.



4. Górną szybę w drzwiczkach unieść i wyciągnąć.



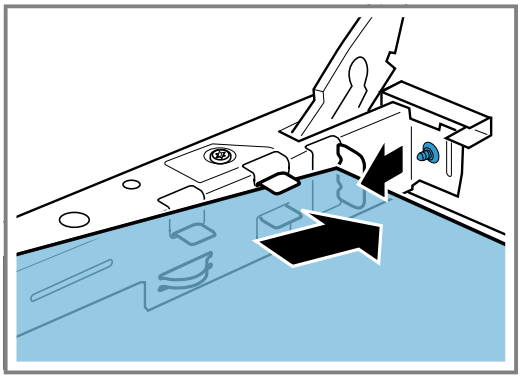
5. Szybę unieść i wyciągnąć.



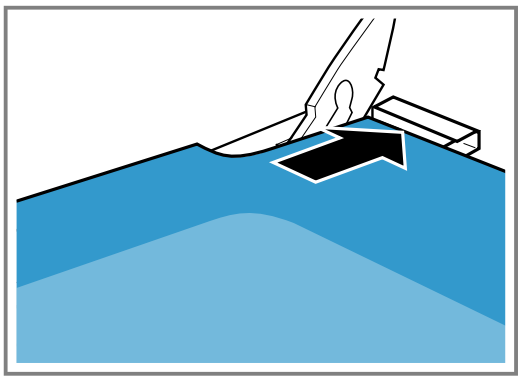
17.4 Montaż szyb w drzwiczkach

Upewnić się podczas montażu, że napis "Right above" nie jest do góry nogami i znajduje się z lewej strony na dole szyby.

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu.



2. Górną szybę nasadzić na oba mocowania i wsunąć ukośnie do tyłu.



   Włożyć szybę w dwa otwory na spodniej części. Gładka powierzchnia szyby musi być zwrócona na zewnątrz.
3. Nałożyć osłonę na górną część drzwi piekarnika i docisnąć.
   Zapadki muszą się po obu stronach zatrzasnąć.
4. Założyć drzwi piekarnika.
   → *"Zakładanie drzwiczek urządzenia", Strona 28*

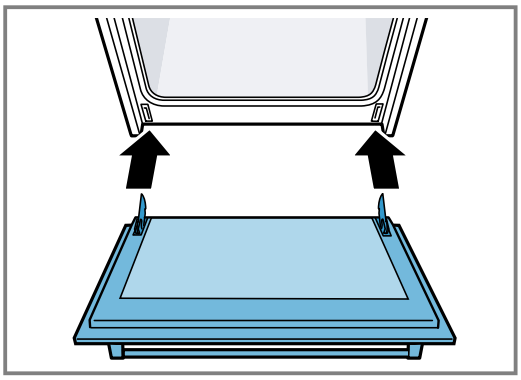
Uwaga: Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać piekarnika.

17.5 Zakładanie drzwiczek urządzenia

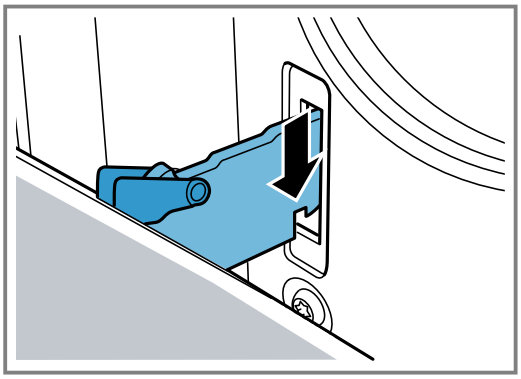
Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Drzwi piekarnika mogą w niezamierzony sposób wypaść lub zawiasy mogą się nagle zatrzasnąć.
- ▸ W takim wypadku nie trzymać za uchwyt. Skontaktować się z serwisem.

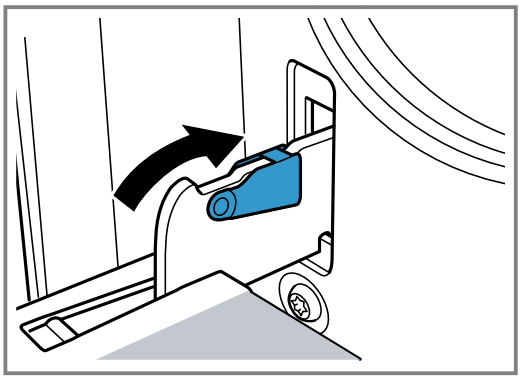
1. Podczas zakładania drzwiczek piekarnika uważać, żeby oba zawiasy umieścić odpowiednio w kierunku otwierania.



2. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.



3. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące.



4. Zamknąć drzwi urządzenia.

17.6 Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

Istnieją dodatkowe zabezpieczenia, które zapobiegają kontaktowi z drzwiami piekarnika. Jeśli w pobliżu piekarnika znajdują się dzieci, należy zamontować te zabezpieczenia. Te akcesoria dodatkowe 11023590 można nabyć za pośrednictwem Obsługi klienta.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
W przypadku dłuższych czasów gotowania, drzwi piekarnika mogą bardzo się rozgrzać.
- ▸ Gdy piekarnik jest włączony, małe dzieci powinny znajdować się pod nadzorem.

18 Górna pokrywa

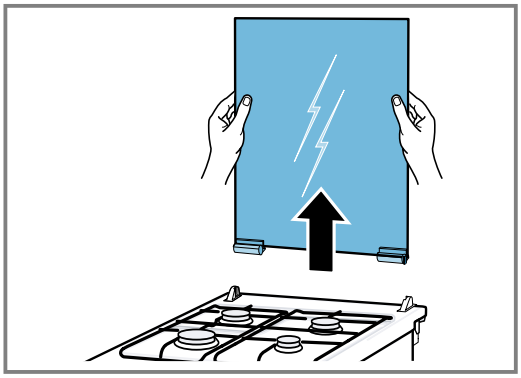
Zdjąć górną pokrywę do czyszczenia.

18.1 Zdejmowanie górnej pokrywy

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Porysowana górna pokrywa szklana może pęknąć i rozbić się.
- ▸ Nie stosować skrobaczek do szkła ani żrących lub szorujących środków czyszczących.

Wymaganie: Przed otworzeniem górnej pokrywy, wytrzeć ewentualnie rozlane płyny za pomocą ściereczki.

1. Trzymać pokrywę oburącz po bokach i pociągnąć ją do góry.



2. Do czyszczenia używać płynu do mycia szkła.

Uwaga: W przypadku poluzowania zawiasów pokrywy, uważać na znajdujące się na nich litery.
Zamontować nawias z literą R po prawej stronie a nawias z literą L po lewej.

18.2 Montaż górnej pokrywy

- Po oczyszczeniu założyć pokrywę w odwrotnej kolejności.

Uwaga: Górną pokrywę zamykać dopiero po wystygnięciu pól grzewczych.

19 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 32*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone 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 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.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▸ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Urządzenie nie wyłącza się całkowicie po upływie czasu trwania.	Po upływie czasu trwania urządzenie przestaje się nagrzewać. Lampka piekarnika i dmuchawa chłodząca nie wyłączają się. W przypadku rodzajów grzania z termoobiegiem wentylator w tylnej ścianie komory piekarnika pracuje nadal. ▸ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. ✔ Urządzenie jest wyłączone. ✔ Lampka piekarnika i wentylator w tylnej ściance są wyłączone. ✔ Dmuchawa chłodząca wyłącza się automatycznie, gdy urządzenie ostygnie.
Na wyświetlaczu miga godzina.	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Ponowne ustawić godzinę. → *"Ustawianie godziny", Strona 22*
Na wyświetlaczu świeci się SAFE i nie można wprowadzać ustawień urządzenia.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. ▸ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą ⏲. → *"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 22*
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat z E, np. E05-32.	Zakłócenia w układzie elektronicznym **1.** Nacisnąć ⏲. – W razie potrzeby ponownie ustawić godzinę. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat o błędzie znika. **2.** Jeśli komunikat ponownie się pojawi, wezwać serwis. Podać dokładny komunikat o błędzie i pełny numer E urządzenia. → *"Serwis", Strona 32*
W kuchni wyczuwalny jest zapach gazu.	Przyłącze butli gazowej jest nieszczelne. **1.** Przewietrzyć pomieszczenie. **2.** Sprawdzić przyłącze butli gazowej.
	Przewód gazowy podłączany do urządzenia jest nieszczelny. **1.** Przewietrzyć pomieszczenie. **2.** Zadzwonić do dostawcy gazu.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Palnik nie zapala się.	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Zapalić palnik za pomocą zapalarki lub zapałki.
	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. **1.** Prawidłowo zamontować elementy palnika. **2.** Upewnić się, że noski wzębiające zatrzaskują się we wgłębieniach.
	Elementy palnika są mokre. ▸ Elementy palnika należy starannie osuszyć.
	Pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem znajdują się resztki potraw lub zanieczyszczenia. ▸ Przestrzeń pomiędzy świeczką zapłonową a palnikiem należy utrzymywać w czystości.
	Zawór bezpieczeństwa przewodu gazowego jest zamknięty. ▸ Otworzyć zawór bezpieczeństwa przewodu gazowego.
	Butla z gazem jest pusta. ▸ Wymienić butlę gazową.
	Po pierwszym podłączeniu lub wymianie butli w przewodzie gazowym występuje powietrze. **1.** Obrócić pokrętło obsługi na 0. **2.** Ponownie zapalić palnik. **3.** W razie potrzeby kilkakrotnie powtórzyć proces zapalania.
Palnik gaśnie natychmiast po zapaleniu.	Pokrętło obsługi nie zostało przytrzymane przez odpowiednio długi czas. **1.** Po zapaleniu palnika przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętło obsługi. **2.** Mocno wcisnąć pokrętło obsługi.
	Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▸ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.
Płomień palnika jest nierównomierny.	Elementy palnika znajdują się w nieprawidłowym położeniu. **1.** Prawidłowo zamontować elementy palnika. **2.** Upewnić się, że noski wzębiające zatrzaskują się we wgłębieniach.
	Otwory w palniku są zanieczyszczone. ▸ Wyczyścić i osuszyć otwory w palniku.
Płomień palnika gaśnie podczas pracy.	Butla z gazem jest pusta. ▸ Wymienić butlę gazową.

19.2 Wymiana lampki piekarnika

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, należy wymienić żarówkę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

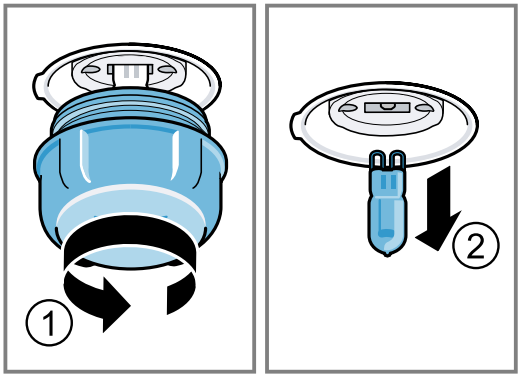
Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

Wymagania

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

1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
2. Odkręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę.
3. Wyjąć żarówkę halogenową, nie obracając.



4. Włożyć nową żarówkę halogenową i wcisnąć w oprawkę.
Zwrócić uwagę na położenie styków.
5. W zależności od typu urządzenia osłona żarówki może być wyposażona w pierścień uszczelniający.
Założyć pierścień uszczelniający.

6. Przykręcić osłonę żarówki.
7. Wyjąć ściereczkę z komory piekarnika.
8. Podłączyć urządzenie do zasilania.

20 Transport i utylizacja

W tym miejscu został opisany sposób przygotowywania urządzenia do transportu. Można tu również znaleźć informacje o sposobie utylizacji zużytych urządzeń.

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

20.2 Transport urządzenia

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Transportować urządzenie wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Przestrzegać strzałek transportowych podanych na opakowaniu środka.

1. Wszystkie ruchome elementy znajdujące się w urządzeniu i na nim, zamocować za pomocą taśmy klejącej, którą można usunąć bez pozostawiania śladów.
2. Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia, wsunąć wszystkie elementy wyposażenia, takie jak blachy do pieczenia, owinięte w cienki papierowy karton na krawędziach, w odpowiednie półki.
3. Aby uniknąć uderzania w wewnętrzną stronę drzwi szklanych, włożyć karton papierowy lub coś podobnego między przednią i tylną stronę.
4. Drzwi i górną pokrywę, o ile taka istnieje, przymocować do urządzenia za pomocą taśmy klejącej.

Jeżeli oryginalne opakowanie nie zostało zachowane

1. Aby zagwarantować wystarczającą ochronę przed ewentualnymi szkodami podczas transportu, zapakować urządzenie w ochronne opakowanie zewnętrzne.
2. Urządzenie transportować w pozycji pionowej.
3. Nie trzymać urządzenia za uchwyty drzwi ani za złącza na tylnej stronie, ponieważ można je uszkodzić.
4. Na urządzeniu nie kłaść żadnych ciężkich przedmiotów.

21 Serwis

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

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

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

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

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 otworzeniu 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 są optymalnie dostosowane do danego urządzenia. Szczegółowe tabele pieczenia dla danego urządzenia oraz wskazówki dotyczące pieczenia w tym urządzeniu można znaleźć w instrukcjach dostępnych w Internecie: www.bosch-home.com

22.1 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 zakończeniu nagrzewania.
- Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.
- Należy upewnić się, że wyposażenie zostało wsunięte we właściwy sposób.

22.2 Wskazówki dotyczące pieczenia

Podczas pieczenia należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie	**Wysokość**
wyrastające produkty mączne/wypieki lub forma na ruszcie	2
płaskie produkty mączne/wypieki lub wypieki w blasze do pieczenia	2 - 3

Pieczenie na kilku poziomach	**Wysokość**
Brytfanka uniwersalna	3
Blacha do pieczenia	1
Formy ustawione na ruszcie:	Wysokość
pierwszy ruszt	3
drugi ruszt	1

Pieczenie na trzech poziomach	**Wysokość**
Blachy do pieczenia	5
Brytfanka uniwersalna	3
Blachy do pieczenia	1

Uwagi

- Do pieczenia na kilku poziomach stosować Gorące powietrze. Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą upiec się w jednakowym czasie. W takim przypadku można wyjąć gotowe potrawy i kontynuować pieczenie w drugiej blasze. W razie potrzeby można zmienić pozycję oraz kierunek ustawienia blach do pieczenia.
- Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą. Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię.
- Najlepszy rezultat pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

22.3 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs i grillowania

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu, mięsa lub ryb bez farszu, gotowych do pieczenia, schłodzonych w lodówce, wstawionych do zimnej komory piekarnika.

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.
- Im większy jest kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa jest temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.
- Drób, mięso i rybę należy obrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.
- W przypadku drobiu wlać do naczynia niewielką ilość wody. Do naczynia należy wlać tyle wody, aby zakrywała dno na wysokość 1-2 cm.
- Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.
- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Steki należy solić dopiero po grillowaniu. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

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

22.4 Wybór potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem lub forma prostokątna	3+1		140-160	60-80
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Rolada biszkoptowa	Brytfanka uniwersalna	2		170-190[1]	15-20
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	2		160-180	60-90
Muffiny	Blacha do muffinów na ruszcie	2		170-190	20-40
Wypieki drobne	Brytfanka uniwersalna	3		150-170	25-35
Ciasteczka	Brytfanka uniwersalna	3		140-160	20-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
Ciasteczka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130-150	30-40
Chleb, 1000 g, w formie prostokątnej i pieczony na blasze	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		200-220	35-50
Pizza, świeża	Brytfanka uniwersalna	3		170-190	20-30
Pizza, świeża, cienki spód	Brytfanka uniwersalna	2		250-270[1]	15-25
Quiche, placek z kruchego ciasta	Forma do tarty	2		190-210	35-45
Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez pokrywki	3		220-230	30-35
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	120-140
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	140-160
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	3		210-220	45-55
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	100-120[2]
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	60-70
Hamburger, wys. 3-4 cm	Ruszt	4		3[3]	25-30[4]

[1] Nagrzać urządzenie.
[2] Na początku dodać do naczynia tyle wody, aby co najmniej 2/3 pieczeni było zanurzone w wodzie
[3] Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.
[4] Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.
[5] Nie obracać potrawy. Dno naczynia przykryć wodą.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	70-80[5]
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		2	20-25[4]

[1] Nagrzać urządzenie.
[2] Na początku dodać do naczynia tyle wody, aby co najmniej 2/3 pieczeni było zanurzone w wodzie
[3] Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.
[4] Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.
[5] Nie obracać potrawy. Dno naczynia przykryć wodą.

22.5 Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzić jogurt.

Przyrządzanie jogurtu

1. Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
2. Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości tłuszczu 3,5%) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C. Mleko UHT należy podgrzewać tylko do temperatury 40°C.
3. Dodać do mleka 30 g jogurtu.
4. Przelać mieszankę do małych naczyń, np. do małych słoiczków z pokrywką.
5. Naczynia przykryć folią, np. folią spożywczą.
6. Następnie postawić na dnie piekarnika.
7. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
8. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Jogurt

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania/ Funkcja	Temperatura w °C	Czas trwania, minuty
Jogurt	Filiżanka/słoiczek	Dno komory piekarnika		-	4-5 godzin

22.6 Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały sporządzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.

Pieczenie

Należy uwzględnić podane informacje podczas pieczenia potraw testowych.

Wskazówki ogólne

- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.

Wysokości wsunięcia

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na jednym poziomie:

- Brytfanka uniwersalna/blacha do pieczenia: wys. 3
- Formy na ruszcie: wys. 2

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

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na dwóch poziomach:

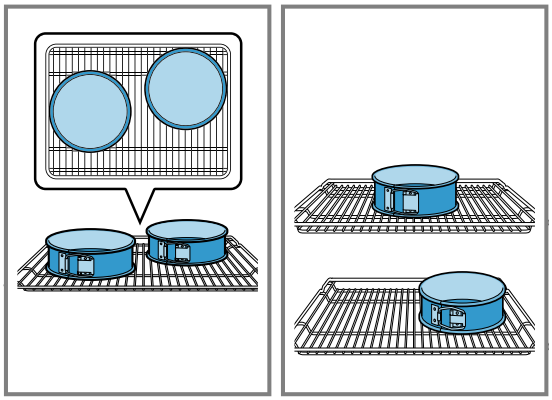
- Brytfanka uniwersalna: wys. 3
  Blacha do pieczenia: wys. 1
- Formy ustawione na ruszcie:
  pierwszy ruszt: wys. 3
  drugi ruszt: wys. 1

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na trzech poziomach:

- Blacha do pieczenia: wys. 5
  Brytfanka uniwersalna: wys. 3
  Blacha do pieczenia: wys. 1

Pieczenie w dwóch tortownicach:

Jeśli urządzenie umożliwia pieczenie na kilku poziomach, formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.



Pieczenie

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania, minuty
Ciasteczka wyciskane	Brytfanka uniwersalna	3		140-150	30-40
Ciasteczka wyciskane	Brytfanka uniwersalna	3		140-150	30-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140-150[1]	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130-140[1]	40-55
Placuszki	Brytfanka uniwersalna	3		150[1]	25-35
Placuszki	Brytfanka uniwersalna	3		150[1]	25-35
Placuszki, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		150[1]	25-35
Placuszki, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		140[1]	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170[2]	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		170	30-40
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	30-45

[1] Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. W przypadku urządzeń z funkcją szybkiego podgrzewania, nie używać tej funkcji do nagrzewania.
[2] Nagrzać urządzenie. W przypadku urządzeń z funkcją szybkiego podgrzewania, nie używać tej funkcji do nagrzewania.

Grillowanie

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	0,2-1,5

23 Instrukcja montażu

Instrukcja montażu zawiera wytyczne dotyczące podłączenia gazu oraz informacje na temat zespołu umożliwiającego przestawienie na inny rodzaj gazu.

Uwaga: Informacje te są przeznaczone wyłącznie dla pracowników serwisu.



23.1 Informacje ogólne

Urządzenie może zostać przestawione na inny rodzaj gazu jedynie przez uprawnionego instalatora i musi to nastąpić zgodnie z wytycznymi niniejszej instrukcji.
Błędne podłączenie i ustawienia mogą doprowadzić do uszkodzeń urządzenia. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za błędne podłączenia i ustawienia.

- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Dostępne elementy mogą mieć ostre krawędzie.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Nigdy nie ustawiać tego urządzenia na łodziach lub pojazdach.
- Należy dokładnie przestrzegać symboli na tabliczce znamionowej. W przypadku braku symbolu dla danego kraju, należy podczas wprowadzania ustawień stosować się do technicznych wytycznych danego państwa.
- Przed instalacją urządzenia należy uzyskać informację o rodzaju i ciśnieniu gazu lokalnej sieci gazowej. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie ustawienia są prawidłowo wprowadzone.
- Przestrzegać lokalnych oraz państwowych wytycznych i przepisów.
- Informacje na temat ustawienia urządzenia są podane na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Fabrycznie ustawiony rodzaj gazu zaznaczono gwiazdką (*).
- Po przestawieniu urządzenia na inny rodzaj gazu zaznaczyć na tabliczce znamionowej ustawiony rodzaj gazu.
  - W tym celu użyć etykiety z informacją o przestawieniu na inny rodzaj gazu.
  - Rodzaj gazu jest zaznaczony na etykiecie za pomocą (*).
  - Etykietę, na której gwiazdką (*) zaznaczono informację o przestawieniu na inny rodzaj gazu, należy nakleić w przewidzianym do tego celu miejscu na tabliczce znamionowej.
- Zmiany dokonane na urządzeniu oraz rodzaj podłączenia odgrywają istotną rolę z punktu widzenia prawidłowego i bezpiecznego funkcjonowania.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac odłączyć zasilanie i dopływ gazu.
- Po zakończeniu prac związanych z podłączeniem gazu należy zawsze sprawdzić przyłącze pod kątem szczelności. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wycieki gazu z uszkodzonego przyłącza gazowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Może dojść do wycieku gazu. Jeśli urządzenie zostanie przeniesione po wykonaniu przyłącza gazowego, może dojść do wycieku gazu.

- ▸ Nie przenosić urządzenia po podłączeniu gazu.
- ▸ W przypadku przeniesienia urządzenia należy sprawdzić szczelność połączeń.

UWAGA!

Nie trzymać i nie przesuwać urządzenia za rurę gazową (kolektor). Uszkodzenie rury gazowej może prowadzić do wycieków gazu. Rura gazowa nie jest przystosowana do utrzymywania ciężaru urządzenia.

- ▸ Nie trzymać i nie przesuwać urządzenia za rurę gazową.

23.2 Informacje o urządzeniu

Wprowadzić do poniższej tabeli ustawienia fabryczne rodzaju i ciśnienia gazu oraz ustawienia rodzaju i ciśnienia gazu obowiązujące po przestawieniu gazu.

Nr E	FD
Numer telefonu serwisu	
Rodzaj gazu/ciśnienie gazu Dane znajdują się na tabliczce znamionowej.	
Rodzaj gazu/ciśnienie gazu Dane po przestawieniu na inny rodzaj gazu	

23.3 Wybór strony do podłączenia gazu

Przyłącze gazowe w przypadku niektórych urządzeń mogą być wykonane po prawej lub po lewej stronie. W razie potrzeby można zmienić stronę podłączenia.

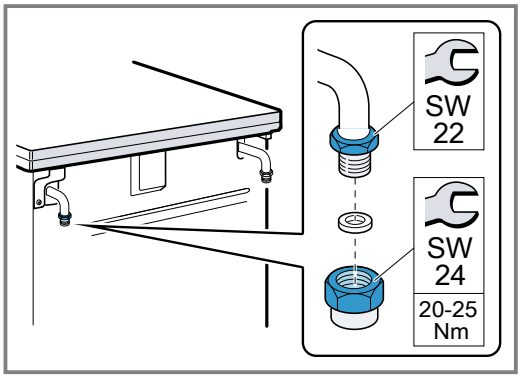
Wymagania

- Odciąć główny przewód gazowy.
- Króciec przyłącza gazu po nieużywanej stronie zamknąć zaślepką.

1. Włożyć do zaślepki nową uszczelkę. Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki.

2. **Uwaga:** Przy podłączaniu urządzenia należy używać klucza dynamometrycznego.

   Króciec przyłącza gazu **przytrzymać za pomocą klucza 22** przy urządzeniu i za pomocą klucza 24 nasadzić na króciec zaślepkę.



3. Po zmianie strony podłączenia przeprowadzić kontrolę szczelności. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale "Kontrola szczelności i działania" → *Strona 42*.

23.4 Podłączenie urządzenia do gazu

Zamieszczone instrukcje mają zastosowanie tylko wtedy, gdy urządzenie jest instalowane w krajach określonych na tabliczce znamionowej.
Jeśli urządzenie jest instalowane i używane w kraju, który nie jest wyszczególniony na tabliczce znamionowej, należy zapoznać się z instrukcją instalacji i montażu, która zawiera informacje wymagane do spełnienia wymagań przyłączeniowych urządzenia w danym kraju.

Uwaga: Przy podłączaniu urządzenia należy używać klucza dynamometrycznego.

Przyłącze gazu ziemnego (NG)

W przypadku korzystania z gazu ziemnego (NG) przyłącze gazu powinno być wykonane przy użyciu rury gazowej lub gazowego węża bezpieczeństwa z połączeniami gwintowymi po obu stronach.

Typy przyłączy:

- *G½: EN ISO 228 G½ (TS EN ISO 228 G½)
- *R½: EN 10226 R½ (TS 61-210 EN 10226 R½)
- *G½: EN ISO 228-1 G½ (TS EN ISO 228-1 G½)
- *R½: EN 10226-1 R½ (TS 61-210 EN 10226-1 R½)

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

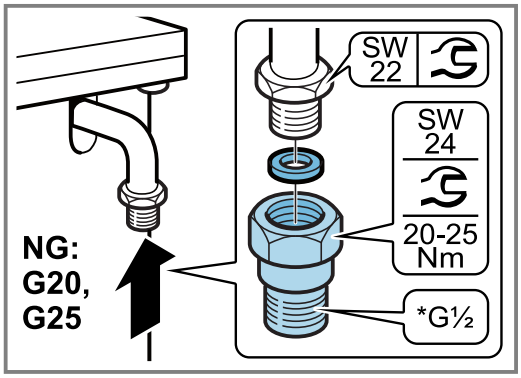
Może wystąpić wyciek gazu z powodu uszkodzonego króćca przyłączeniowego.

- Przy podłączaniu rury gazowej lub gazowego węża bezpieczeństwa w żadnym wypadku nie dokręcać króćca przyłącza gazowego do urządzenia za pomocą klucza 22. Króciec przyłączeniowy może ulec uszkodzeniu.

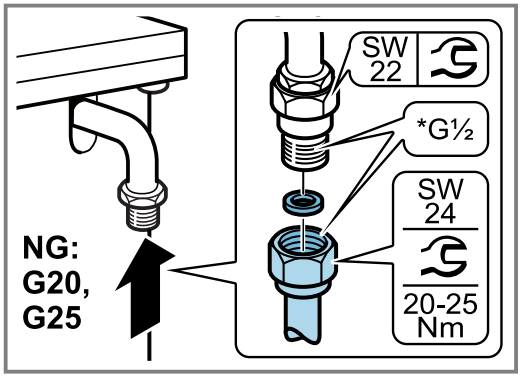
Przyłącze zgodnie z EN ISO 228-1 G½ (TS EN ISO 228-1 G½)

Przyłącze zgodnie z EN ISO 228-1 G½ (TS EN ISO 228-1 G½)

1. Włożyć nową uszczelkę do złączki. Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki.
2. **Za pomocą klucza 22 przytrzymać** króciec przyłącza gazu przy urządzeniu i za pomocą klucza 24 umieścić łącznik w króćcu przyłącza.



3. Do rury gazowej lub gazowego węża bezpieczeństwa włożyć nową uszczelkę. Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki.
4. **Za pomocą klucza 24 przytrzymać** łącznik, nasadzić na łącznik złącze gwintowane rury gazowej lub gazowego węża bezpieczeństwa i dokręcić.

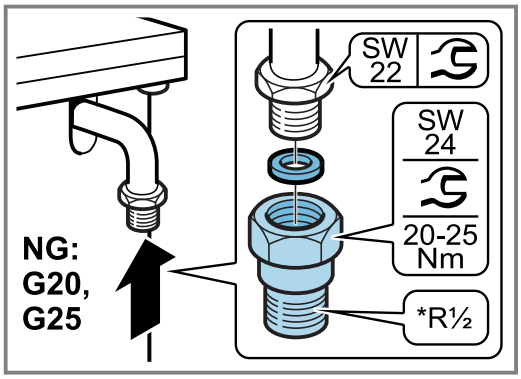


5. Otworzyć zawór dopływu gazu. Przeprowadzić kontrolę szczelności → *Strona 42*.

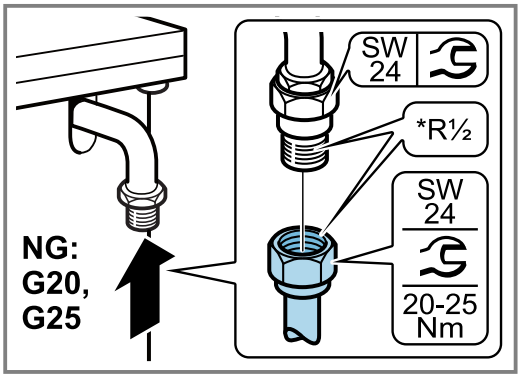
Przyłącze zgodnie z EN 10226-1 R½ (TS 61-210 EN 10226-1 R½)

Przyłącze zgodnie z EN 10226-1 R½ (TS 61-210 EN 10226-1 R½)

1. Włożyć nową uszczelkę do złączki. Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki.
2. **Za pomocą klucza 22 przytrzymać** króciec przyłącza gazu przy urządzeniu i za pomocą klucza 24 umieścić łącznik w króćcu przyłącza.



3. **Za pomocą klucza 24 przytrzymać** łącznik, nasadzić na łącznik złącze gwintowane rury gazowej lub gazowego węża bezpieczeństwa i dokręcić.



4. Otworzyć zawór dopływu gazu. Przeprowadzić kontrolę szczelności → *Strona 42*.

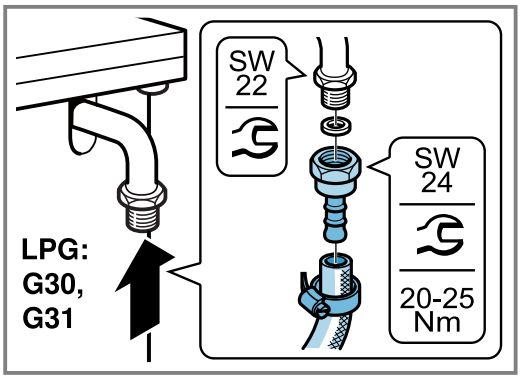
Przyłącze gazu płynnego (LPG)

W przypadku korzystania z gazu płynnego (LPG) przyłącze gazu powinno być wykonane przy użyciu węża gazowego lub stałego połączenia.
Przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju.
W przypadku użycia węża gazowego należy przestrzegać następujących zaleceń:

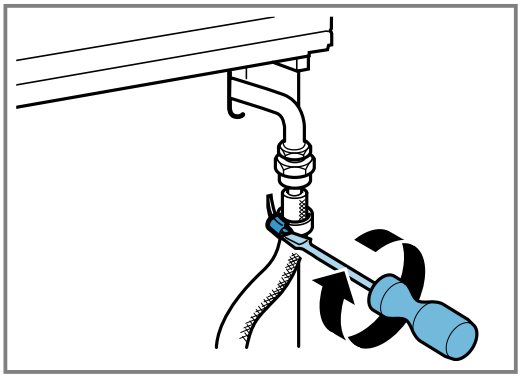
- Używać gazowego węża bezpieczeństwa lub węża z tworzywa sztucznego o średnicy 8 lub 10 mm.
- Wąż należy przymocować do przyłącza gazowego za pomocą dopuszczonego do użytku złącza, np. opaski zaciskowej.
- Wąż musi być krótki i całkowicie szczelny. Długość węża może wynosić maks. 1,5 m. Przestrzegać obowiązujących przepisów.
- Wymieniać wąż gazowy raz w roku.

Przyłącze z wężem gazowym

1. Włożyć nową uszczelkę do złączki. Zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki.
2. **Za pomocą klucza 22 przytrzymać** króciec przyłącza gazu przy urządzeniu i za pomocą klucza 24 umieścić łącznik w króćcu przyłącza.



3. Nasadzić gazowy wąż bezpieczeństwa i dokładnie go przymocować za pomocą połączenia śrubowego lub obejmy zaciskowej.



4. Otworzyć zawór dopływu gazu. Przeprowadzić kontrolę szczelności → *Strona 42*.

23.5 Przestawienie na inny rodzaj gazu

Można zmienić rodzaj gazu, który jest ustawiony dla urządzenia.

Uwaga: Więcej informacji na temat rodzajów gazu odpowiednich dla urządzenia i związanych z nimi dysz gazowych można znaleźć w rozdziale "Dane techniczne – gaz" → *Strona 43*. Na dyszach znajdują się liczby oznaczające ich średnicę.

Przestawienie na inny rodzaj gazu

- Wymienić element przyłączeniowy.
- Wymienić dysze palników.
- W zależności od fabrycznego ustawienia gazu, wymienić lub dokręcić dysze obejściowe zaworów palnikowych.

Po przestawieniu

- Po przedstawieniu na inny rodzaj gazu należy przeprowadzić kontrolę szczelności. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Kontrola szczelności i działania“ → *Strona 42*.
- Po przedstawieniu na inny rodzaj gazu sprawdzić, czy płomień jest równomierny. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Kontrola prawidłowych właściwości spalania“ → *Strona 43*.
- Wpisać do tabeli nowy rodzaj oraz nowe ciśnienie gazu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Informacje o urządzeniu“ → *Strona 37*.

UWAGA!

Po przestawieniu na inny rodzaj gazu zaznaczyć ustawiony rodzaj gazu.

- ▸ Po przestawieniu na inny rodzaj gazu **nakleić** etykietę wskazującą rodzaj gazu i symbol w kształcie gwiazdy na przeznaczonym do tego celu miejscu na tabliczce znamionowej urządzenia.

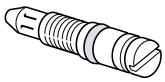
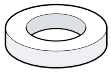
Elementy do przestawienia na inny rodzaj gazu

Poniżej wymienione są części, które będą potrzebne do opisanego przestawienia gazu.

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

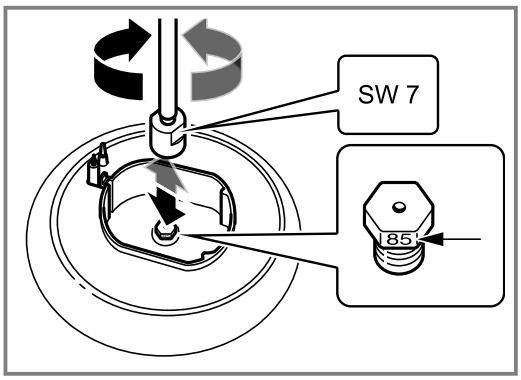
- Króciec przyłączeniowy gazu może się różnić w zależności od rodzaju gazu i wytycznych obowiązujących w danym kraju

- W tabeli „Dane techniczne – gaz“ → *Strona 43* ustalić prawidłową średnicę dyszy.
- Zawsze używać nowej uszczelki.
- **(*)** Nigdy nie wykonywać przyłącza gazowego bez tych części.

	Objaśnienie
	**Dysza obejściowa**
	**Dysza palnika**
	**(*) Uszczelka**
	**(*) Złączka do gazu ziemnego (NG: G20, G25)** ■ TS 61-210 EN 10226 R½ ■ EN 10226 R½ ■ TS 61-210 EN 10226-1 R½ ■ EN 10226-1 R½
	**(*) Złączka do gazu ziemnego (NG: G20, G25)** ■ TS EN ISO 228 G½ ■ EN ISO 228 G½ ■ TS EN ISO 228-1 G½ ■ EN ISO 228-1 G½
	**(*) Króciec przyłączeniowy do gazu płynnego (LPG: G30, G31)**
	**Łącznik**
	**Zaślepka**

Wymiana dysz palników kuchenki

1. Wyłączyć wszystkie przyciski na panelu obsługi.
2. Zamknąć zawór odcinający dopływ gazu.
3. Zdjąć kratki lub ruszty nadpalnikowe oraz elementy palników.
4. Zdemontować dysze palników kuchenki za pomocą klucza nasadowego 7.



5. Znaleźć w tabeli dysze palników. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Dane techniczne – gaz“ → *Strona 43*.
   – Nowe dysze zamontować w poszczególnych palnikach.
6. Po dokonaniu wymiany sprawdzić dysze pod kątem szczelności. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Kontrola szczelności i działania“ → *Strona 43*.

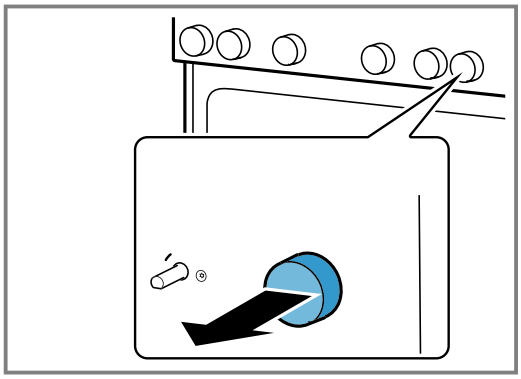
Ustawianie lub wymiana dysz obejściowych (regulacja małego płomienia)

Za pomocą dysz obejściowych można ustawić minimalną wysokość płomienia palnika.

Wymagania

- Zamknąć zawór odcinający gaz.
- Wyłączyć zasilanie urządzenia.

1. Wyłączyć wszystkie przyciski na panelu obsługi.
2. Usunąć kolejno wszystkie przyciski, trzymając je blisko panelu obsługi i wyciągając lekko do przodu.



Przestawianie z gazu ziemnego na gaz płynny

Jeśli urządzenie w momencie dostawy było ustawione fabrycznie na gaz ziemny (NG: G20, G25), a obecnie przestawiane jest na gaz płynny (LPG: G30, G31), wówczas:

1. Aby uzyskać dostęp do dysz obejściowych, zdjąć panel obsługi. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Demontaż panelu obsługi“ → *Strona 41*.
2. Dokręcić dysze obejściowe do oporu.
3. Następnie postępować zgodnie z zaleceniami zamieszczonymi w rozdziale „Montaż panelu obsługi“ → *Strona 42*.

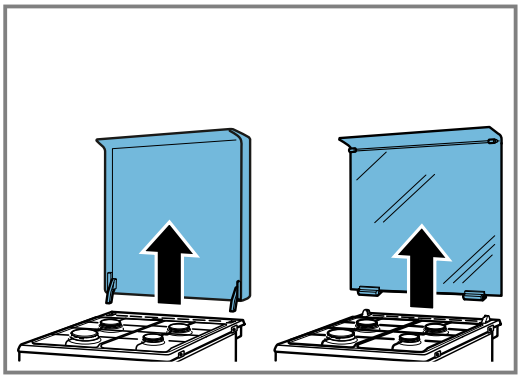
Przestawianie z gazu płynnego na gaz ziemny

Jeżeli urządzenie jest przestawiane z gazu płynnego (LPG: G30, G31) na gaz ziemny (NG: G20, G25) lub jeżeli takie przestawienie zostało wcześniej przeprowadzone, a następnie przywrócono stan pierwotny, wówczas:

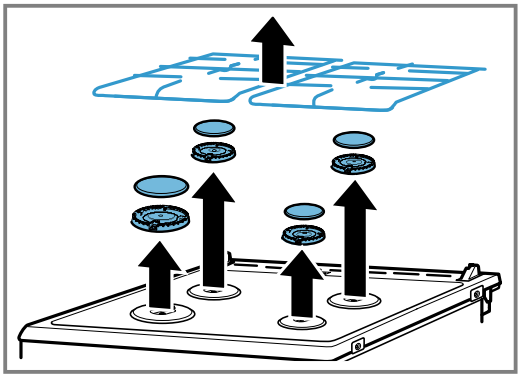
1. Wymienić wszystkie dysze obejściowe w urządzeniu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Demontaż panelu obsługi“ → *Strona 41*.
2. W kolejnym etapie wykonać czynności opisane w rozdziale „Wymiana dysz obejściowych“ → *Strona 42*.
3. Następnie postępować zgodnie z zaleceniami zamieszczonymi w rozdziale „Montaż panelu obsługi“ → *Strona 42*.

Demontaż panelu obsługi

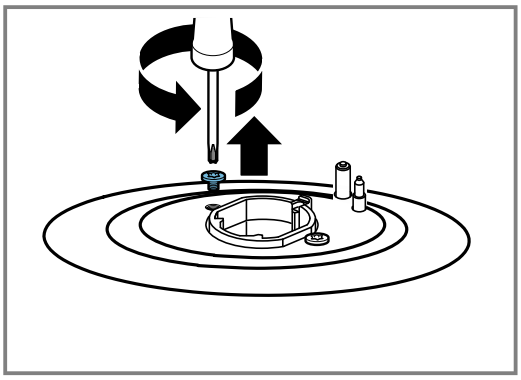
1. Jeśli urządzenie posiada górną pokrywę, należy ją zdjąć.
   – W tym celu otworzyć pokrywę, chwycić rękoma z obu stron i pociągnąć w górę. Upewnić się, że zawiasy nie zostaną zgubione.



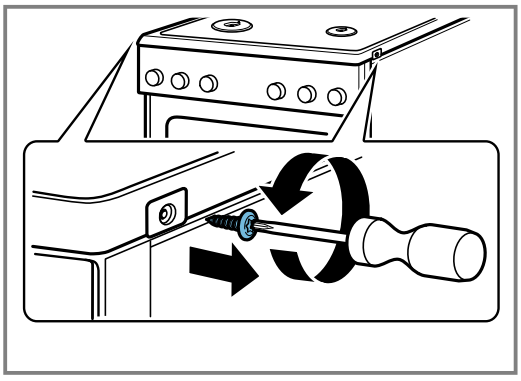
2. Zdjąć kratki lub ruszty nadpalnikowe oraz elementy palników.



3. Jeśli dostępne są śruby mocujące palniki, należy wszystkie usunąć z płyty grzewczej.

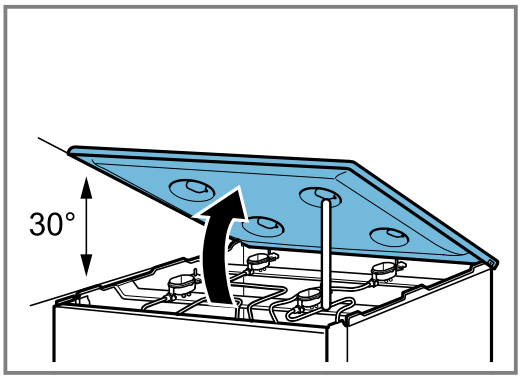


4. Usunąć obie śruby (T20) z przodu po prawej i lewej stronie płyty grzewczej. Nie wyjmować elementów z tworzywa sztucznego znajdujących się pod śrubami.

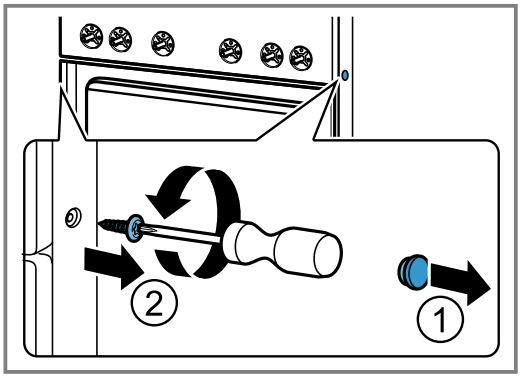


5. **Uwaga:** Nie dotykać spodu płyty grzewczej żadnymi przedmiotami, aby uniknąć zarysowań na matowej płycie szklanej.

   Chwycić płytę grzewczą z przodu i odchylić do góry o maksymalnie 30°. Zabezpieczyć płytę grzewczą szyną profilową, którą należy ustawić pionowo na przednim mocowaniu palnika.

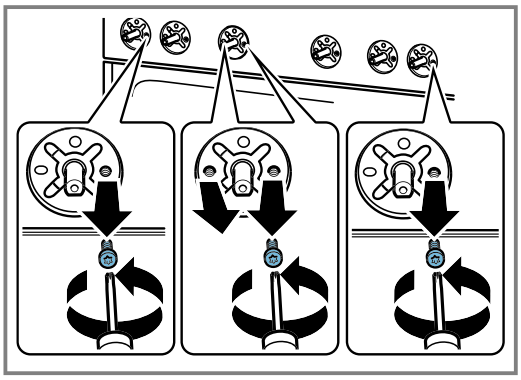


6. Zdjąć zaślepki z tworzywa sztucznego po prawej i lewej stronie przednich profili. Upewnić się, że pokrywy nie są uszkodzone lub porysowane. Wykręcić znajdujące się pod spodem śruby (T20).



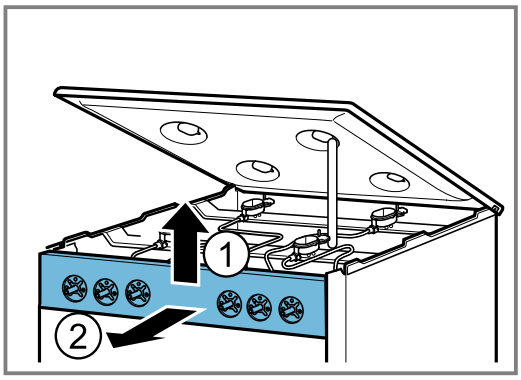
7. **Uwaga:** Wymienione poniżej śruby należy usunąć, aby nie uszkodzić włącznika oraz elementów elektronicznych.

   Usunąć cztery śruby (M4), które będą widoczne na panelu obsługi po zdjęciu pokręteł włączników (T15).



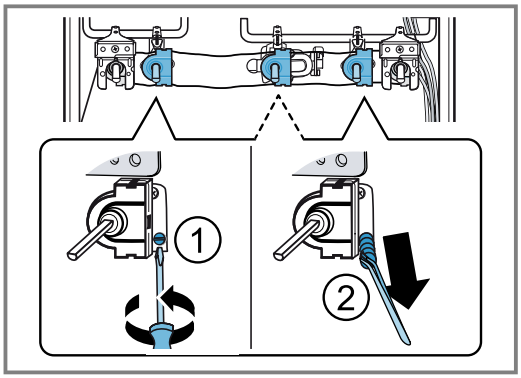
8. **Uwaga:** Aby uzyskać dostęp do dysz obejściowych po prawej stronie, obrócić przesłonę lekko w prawo. Aby uzyskać dostęp do dysz obejściowych po lewej stronie, obrócić przesłonę lekko w lewo. Zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić przewodów ani nie poluzować połączeń.

   Przytrzymać oburącz panel i powoli pociągnąć do góry. Zdjąć panel z występów mocujących. Następnie ostrożnie zdjąć panel do przodu. Upewnić się, że przewody nie zostaną uszkodzone, a złącza poluzowane.

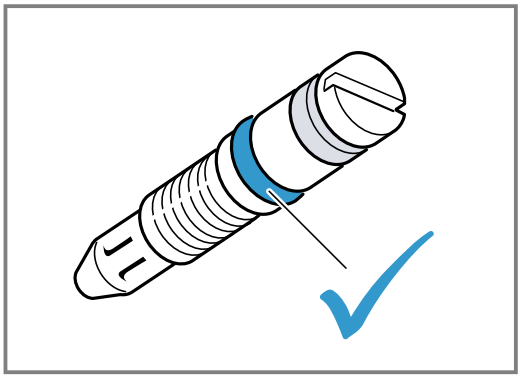


Wymiana dysz obejściowych

1. Wykręcić dysze obejściowe za pomocą śrubokręta krzyżowego (nr 2). Wyjąć dysze obejściowe.



2. Wybrać z tabeli odpowiednie nowe dysze obejściowe. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Dane techniczne – gaz“ → *Strona 43*.
3. Sprawdzić, czy uszczelki dysz obejściowych są odpowiednio zamocowane i prawidłowo funkcjonują. Używać wyłącznie dysz obejściowych z odpowiednio zamocowanymi i prawidłowo funkcjonującymi uszczelkami.



4. Zamontować nowe dysze obejściowe i mocno przykręcić. Upewnić się, że wszystkie dysze obejściowe są podłączone do odpowiednich zaworów.
5. Na tym etapie koniecznie przeprowadzić kontrolę szczelności. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Kontrola szczelności i działania“ → *Strona 42*.

Montaż panelu obsługi

Montaż przeprowadzić w odwrotnej kolejności.

1. Przytrzymać oburącz panel i ostrożnie zamontować. Upewnić się, że przewody nie zostaną uszkodzone, a połączenia rozłączone. Przesunąć lekko w dół i osadzić w panelu.
2. Włożyć śruby (T15) (M4), które zostały wyjęte z panelu obsługi.
3. Ponownie włożyć i dokręcić śruby (T20), które zostały wykręcone z prawej i lewej strony przednich profili. Nałożyć osłony z tworzywa sztucznego.
4. Ostrożnie ponownie zamontować płytę grzewczą. Upewnić się, że elementy z tworzywa sztucznego, które muszą być umieszczone pod śrubami, nie spadną. Przykręcić dwie śruby (T20) z przodu po prawej i lewej stronie płyty grzewczej. Jeśli dostępne są śruby mocujące palniki, należy wszystkie zamontować w płycie grzewczej.
5. Nałożyć kołpaki palników, zwracając uwagę na ich poprawne rozmieszczenie zgodnie z wielkością. Umieścić świeczki zapłonowe w odpowiednich otworach obok kołpaków palników. Umieścić emaliowane nakrywki na środku odpowiednich kołpaków palników, zwracając uwagę na ich wielkość.
   – Nałożyć kratki i ruszty nadpalnikowe. Upewnić się, ruszt nadpalnikowy o rozpiętości 80 mm został umieszczony na palniku pomocniczym.
6. Jeśli urządzenie wyposażone jest w pokrywę, wówczas trzymając ją z obu stron w pozycji pionowej, ostrożnie wsunąć w mocowanie.
7. Ostrożnie ponownie zamontować przyciski.
   – Na tym etapie koniecznie sprawdzić, czy płomień palników gazowych jest równomierny. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Kontrola prawidłowych właściwości spalania“ → *Strona 43*.
8. Sprawdzić, czy urządzenie działa prawidłowo.

23.6 Kontrola szczelności i sprawności działania

Kontrolę szczelności muszą przeprowadzić dwie osoby.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Iskry, płomienie lub otwarty ogień mogą powodować wybuchy podczas kontroli szczelności i działania.

- ▸ Upewnić się, że nie dochodzi do iskrzenia.
- ▸ Nie używać płomienia ani otwartego ognia.
- ▸ Szczelność sprawdzać wyłącznie za pomocą odpowiedniej pianki.

W przypadku wycieku gazu

- ■ Zamknąć zawór odcinający.
- ■ Odpowiednio przewietrzyć zagrożone miejsce.
- ■ Ponownie sprawdzić połączenia gazowe oraz dysze.
- ■ Powtórzyć kontrolę szczelności → *Strona 42*.

Kontrola miejsca podłączenia do gazu

1. Otworzyć zawór dopływu gazu.

2. Rozprowadzić odpowiednią piankę wokół przyłącza gazowego.

✔ Jeśli na pokrytej pianką powierzchni pojawią się krople i pęcherzyki, co świadczy o wypływie gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w rozdziale „W przypadku wycieku gazu”. → *Strona 42*.

3. Postępować zgodnie z tymi samymi instrukcjami w przypadku elementów zabezpieczonych zaślepkami.

Kontrola dysz palników kuchenki

Sprawdzić szczelność każdej dyszy.

1. Otworzyć zawór dopływu gazu.
2. W tym celu ostrożnie zakryć otwór dyszy palnika palcem lub specjalnym urządzeniem.
3. Rozprowadzić wokół dyszy odpowiednią piankę.
4. Wcisnąć pokrętło palnika i obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W ten sposób gaz przedostanie się do dyszy.

✔ Jeśli na pokrytej pianką powierzchni pojawią się krople i pęcherzyki, co świadczy o wypływie gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w rozdziale „W przypadku wycieku gazu”. → *Strona 42*.

Kontrola dysz obejściowych

Sprawdzić szczelność każdej dyszy obejściowej.

1. Otworzyć zawór dopływu gazu.
2. W tym celu ostrożnie zakryć otwór dyszy palnika palcem lub specjalnym urządzeniem.
3. Wokół dyszy obejściowej sprawdzanego palnika rozprowadzić odpowiednią piankę.
4. Nacisnąć wrzeciono zaworu i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W ten sposób gaz przedostanie się do dyszy.

✔ Jeśli na pokrytej pianką powierzchni pojawią się krople i pęcherzyki, co świadczy o wypływie gazu, należy postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w rozdziale „W przypadku wycieku gazu”. → *Strona 42*.

23.7 Kontrola prawidłowych właściwości spalania

Po przestawieniu na inny rodzaj gazu sprawdzić właściwości spalania i tworzenie się sadzy w odniesieniu do każdego palnika. Jeśli wystąpi problem, porównać wartości dysz z wartościami w tabeli.

Kontrola prawidłowych właściwości spalania w palnikach kuchenki

1. Zapalić palnik kuchenki gazowej zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi. → *"Obsługa pola grzewczego", Strona 18*
2. Ustawić pokrętło kuchenki gazowej na mały płomień. Sprawdzić, czy działa system bezpieczeństwa płomienia, przytrzymując płomień w pozycji „małego płomienia” przez 1 minutę.
3. Sprawdzić, czy właściwości spalania są prawidłowe zarówno w przypadku dużego, jak i małego płomienia.

✔ Płomień musi być równomierny i stabilny.

4. Szybko obracać pokrętłem palnika do przodu i do tyłu, przełączając między dużym a małym płomieniem. Powtórzyć tę czynność kilka razy.

✔ Płomień nie powinien drgać ani zgasnąć.

23.8 Dane techniczne – gaz

W poniższej tabeli podane są różne rodzaje gazu oraz odpowiednie wartości.

Wskazówki dotyczące niektórych rodzajów gazu

W przypadku niektórych palników należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących rodzajów gazu podanych w tabeli.

Rodzaj gazu	Objaśnienie
G20/25 (20/25 mbar)	* Dla Francji i Belgii
G2.350 (13 mbar)	Dla Polski
G30 (50 mbar)	Serwis musi zamówić zestaw dysz HEZ353110.

Wartości dysz dla palnika pomocniczego

W przypadku niektórych palników należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących rodzajów gazu podanych w tabeli.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/ G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Ciśnienie gazu (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30 /37	50	37	20	13
Dysza (mm)	0,72	0,72	0,68	0,77	0,72	0,72	0,50	0,43	0,47	0,77	1,00
Zawór obejściowy[1] (mm)	0,52/0, 5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5	0,52/ 05	0,52/ 0,5	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,32/ 0,3	0,52/ 0,5	0,52/ 0,5
Maks. moc wejściowa (kW)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Min. moc wejściowa (kW)	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55	≤0,55

[1] Stosować zawór obejściowy oodpowiedniej średnicy zawarty w zestawie.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/ G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar m^3/h	0,095/ 0,111	0,095	0,095	0,111	0,111	0,108	-	-	-	0,116	0,132
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	-	73/71	73	73	-	-

[1] Stosować zawór obejściowy oodpowiedniej średnicy zawarty w zestawie.

Wartości dysz dla palnika zwykłego

W przypadku niektórych palników należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących rodzajów gazu podanych w tabeli.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Ciśnienie gazu (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/3 7	50	37	20	13
Dysza (mm)	0,97	0,97	0,91	1	0,94	0,94	0,65	0,58	0,62	1	1,31
Zawór obejściowy[1] (mm)	0,6/0,5 8	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,6/0, 58	0,4/0,38	0,4/0, 38	0,4/0, 38	0,6/0, 58	0,6/0, 58
Maks. moc wejściowa (kW)	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
Min. moc wejściowa (kW)	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar m^3/h	0,167/ 0,194	0,167	0,167	0,194	0,194	0,190	-	-	-	0,203	0,225
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar g/ h	-	-	-	-	-	-	127/125	127	127	-	-

[1] Stosować zawór obejściowy oodpowiedniej średnicy zawarty w zestawie.

Wartości dysz dla palnika o dużej mocy

W przypadku niektórych palników należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących rodzajów gazu podanych w tabeli.

	G20/ G25	**G20**	**G20**	**G25**	**G25**	**G25.3**	**G30/ G31**	**G30**	**G30**	**G27**	**G2 350**
Ciśnienie gazu (mbar)	20/25	20	25	20	25	25	28-30/ 37	50	37	20	13
Dysza (mm)	1,16	1,16	1,10	1,34	1,26	1,26	0,85	0,75	0,80	1,38	1,65
Zawór obejściowy[1] (mm)	0,78/0, 75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75	0,49/0, 46	0,49/ 0,46	0,49/ 0,46	0,78/ 0,75	0,78/ 0,75
Maks. moc wejściowa (kW)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Min. moc wejściowa (kW)	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3	≤1,3
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar $m^3/$ h	0,285/ 0,332	0,285	0,285	0,332	0,332	0,325	-	-	-	0,348	0,397
Przepływ gazu przy 15°C i 1013 mbar g/h	-	-	-	-	-	-	218/21 4	218	218	-	-

[1] Stosować zawór obejściowy oodpowiedniej średnicy zawarty w zestawie.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001684667 (031208)
pl