SIEMENS

BE732.1.1., BE932.1.1.



Kuchenka mikrofalowa

PL Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo ... 2
2 Wykluczanie szkód materialnych ... 6
3 Ochrona środowiska i oszczędność ... 7
4 Poznawanie urządzenia ... 7
5 Akcesoria ... 9
6 Przed pierwszym użyciem ... 9
7 Podstawowy sposób obsługi ... 10
8 Mikrofale ... 10
9 Tryb kombi z mikrofalami ... 12
10 Grill ... 12
11 Potrawy ... 13
12 Funkcje zegara ... 15
13 Zabezpieczenie przed dziećmi ... 16
14 Ustawienia podstawowe ... 16
15 humidClean ... 18
16 Czyszczenie i pielęgnacja ... 18
17 Usuwanie usterek ... 20
18 Utylizacja ... 21
19 Serwis ... 22
20 Tak to działa ... 22

21 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 30
21.2 Bezpieczny montaż ... 30

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Definicja haseł ostrzegawczych

Poniżej podane jest znaczenie haseł ostrzegawczych użytych w niniejszej instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE
Należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć ewentualnie poważnych lub śmiertelnych obrażeń.

UWAGA
Przestrzegać poniższych wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia lub innym szkodom materialnym.

Uwaga: Wskazuje to na ważne informacje.

1.2 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:
- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

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

1.4 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.

1.5 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.
→ *"Akcesoria", Strona 9*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.
- ▸ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▸ Gdy w urządzeniu pojawia się dym, wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę, a drzwi pozostawić zamknięte, aby ugasić ewentualne płomienie.

Resztki jedzenia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.
- ▸ Przed uruchomieniem należy usunąć większe zanieczyszczenia w komorze piekarnika z elementów grzewczych i wyposażenia.

⚠ 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.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.
- ▸ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. 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 oparzenia!
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.
- ▸ Nie dotykać gorących elementów.
- ▸ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- ▸ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
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 urządzenia, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

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

⚠ 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 zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.
- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▸ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.
- ▸ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▸ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▸ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▸ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▸ Skontaktować się z serwisem. →*Strona 22*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.
- ▸ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.
- ▸ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▸ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

1.6 Mikrofale

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.
- ▸ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.
- ▸ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
- ▸ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

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

Olej spożywczy może się zapalić.
- ▸ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Przedmioty lub naczynia przechowywane w kuchence mikrofalowej mogą się zapalić.
- ▸ Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w komorze nie znajdują się przedmioty lub naczynia, które nie nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.
- ▸ Komory kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do przechowywania łatwopalnych przedmiotów, przyborów kuchennych, żywności i podobnych przedmiotów, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.
- ▸ Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

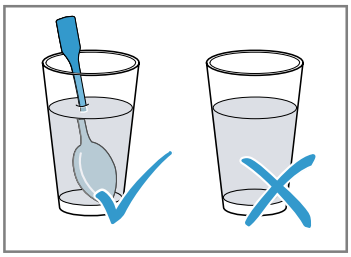
Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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



⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

Niedostateczne czyszczenie może zniszczyć powierzchnię urządzenia, skrócić czas jego użytkowania i doprowadzić do niebezpiecz-

nych sytuacji, jak np. wydostawanie się mikrofal.
- ▸ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▸ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwi, drzwi oraz zawias były zawsze czyste.
  → *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 18*

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale.
- ▸ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▸ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale.
- ▸ Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy.
- ▸ W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA
Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika i doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.
- ▸ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkohou ≥ 15% obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

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.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.
- ▸ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę. Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▸ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▸ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▸ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.

2.2 Mikrofale

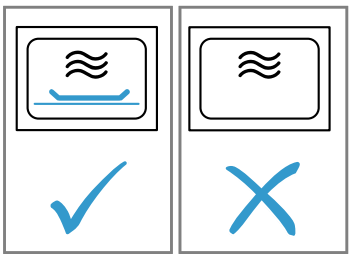
Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA
Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.
- ▸ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

W przypadku pracy wyłącznie w trybie mikrofalowym ruszt nie nadaje się do użycia jako powierzchnia do stawiania przedmiotów. Może to spowodować powstawanie iskier, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika.
- ▸ W trybie mikrofal umieścić naczynie na poziomie komory gotowania.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie iskier. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.
- ▸ Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.
- ▸ Pomiędzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▸ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▸ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▸ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.

- Przy używaniu grilla lub trybu pracy mikrofale-kombi używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Jednoczesne podgrzewanie dwóch filiżanek.

✔ Jednoczesne podgrzewanie większej ilości potraw zużywa mniej energii, niż podgrzewanie potraw jedna po drugiej.

Wyłączyć wyświetlacz w Ustawieniach podstawowych.

✔ Urządzenie oszczędza energię w trybie niskiego zużycia energii.

Uwagi

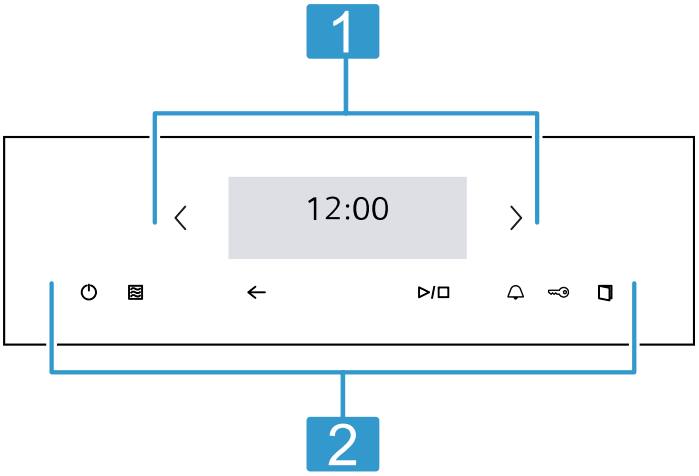
- W trybie niskiego zużycia energii wyświetlacz automatycznie zmniejsza jasność do poziomu 1.
- Zgodnie z dyrektywą UE w sprawie ekoprojektu 2023/826, to urządzenie jest w innym stanie, gdy jest wyłączone. Jest to określane poniżej jako tryb lub stan niskiego zużycia energii.
- Nawet gdy funkcja główna nie jest aktywna, urządzenie wymaga energii do następujących funkcji:
  – Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
  – Monitorowanie otwarcia drzwi
  – Edycja godziny (bez wyświetlacza)

  Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Panel obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.
Zależnie od typu urządzenia pokazane na ilustracji detale, takie jak kolor czy kształt, mogą być inne.



1	**Wyświetlacz dotykowy** Wyświetlacz dotykowy jest jednocześnie ekranem i elementem sterującym. → *"Wyświetlacz dotykowy", Strona 8*
2	**Pola dotykowe** Pola dptykowe umożliwiają bezpośrednie wprowadzanie ustawień różnych funkcji. → *"Pola dotykowe", Strona 7*

4.2 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe	Funkcja
⏻	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → *"Podstawowy sposób obsługi", Strona 10*
≋	Bezpośredni dostęp do mikrofal → *"Mikrofale", Strona 10*
←	Cofnięcie się o jedno ustawienie.
▷/□	Włączenie lub przerwanie trybu pracy. → *"Podstawowy sposób obsługi", Strona 10*
🔔	Wybór minutnika. → *"Ustawianie minutnika", Strona 16*
🔒	Aktywacja lub dezaktywacja funkcji Zabezpieczenie przed dziećmi.

Pole dotykowe	Funkcja
❒	Otwieranie drzwi urządzenia
〈	Nawigacja w lewo na wyświetlaczu dotykowym.
〉	Nawigacja w prawo na wyświetlaczu dotykowym.

4.3 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym wyświetlane są dostępne możliwości wyboru i dokonane ustawienia aktualnej funkcji.
Aby wybrać jeden z punktów, należy dotknąć odpowiedniego pola tekstowego.

Strefa nastawiania

Strefa nastawiania jest przedstawiona w formie kafelków.
Poszczególne kafelki pokazują aktualne opcje wyboru i dokonane już ustawienia. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy nacisnąć odpowiedni kafelek.
Informacje są przedstawiane również w formie kafelków. Aby w przypadku wielu kafelków przewijać w lewo lub w prawo, używać przycisków nawigacyjnych 〈 i 〉.

Możliwe symbole na kafelkach

Symbol	Znaczenie
∧ ∨	Przewijanie w przypadku rozbudowanej zawartości kafelka.
− +	Zmniejszenie lub zwiększenie wartości ustawienia.
↺	Resetowanie wartości ustawienia.
✕	Zamknięcie kafelka.

4.4 Przycisk automatycznego otwierania drzwi

Po naciśnięciu przycisku automatycznego otwierania drzwi następuje otwarcie drzwi. Drzwi urządzenia można otworzyć ręcznie na całą szerokość.

Uwagi

- Funkcja automatycznego otwierania drzwi nie działa w przypadku przerwy w dopływie prądu. Drzwi można otworzyć ręcznie.
- Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany.
- Po zamknięciu drzwi urządzenie nie kontynuuje pracy automatycznie. Włączyć tryb pracy.
- Jeżeli urządzenie jest przez dłuższy czas wyłączone, po naciśnięciu przycisku otwierającego drzwi urządzenia otwierają się z opóźnieniem.

4.5 Rodzaje grzania i funkcje

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

Nazwa	Moc/stopnie	Zastosowanie
Mikrofale	90/180/360/600/"boost"	Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów. → *"Mikrofale", Strona 10*
Grill	Stopnie mocy grilla: ▪ 1 = słaby ▪ 2 = średni ▪ 3 = mocny	Grillowanie płaskich kawałków, np. kiełbasek lub tostów. Zapiekanie potraw. → *"Grill", Strona 12*
Tryb kombi z mikrofalami	90/180/360 W + stopnie mocy grilla 1/2/3	Pieczenie zapiekanek i sufletów. Potrawy zostają zrumienione. → *"Tryb kombi z mikrofalami", Strona 12*
Potrawy		Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.
Czyszczenie		Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → *"humidClean", Strona 18*
Ustawienia podstawowe		Dopasowanie ustawień podstawowych. → *"Ustawienia podstawowe", Strona 16*

4.6 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Powierzchnie samoczyszczące

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

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeśli drzwi pozostaną otwarte dłużej niż przez ok. 15 minut, oświetlenie komory piekarnika wyłączy się.
W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie komory piekarnika jest włączone w trakcie

pracy. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie komory piekarnika wyłącza się.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Ciepłe powietrze wydostaje się przez szczeliny wentylacyjne nad drzwiami urządzenia.

UWAGA
Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.
- Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

Aby po zakończeniu trybu pracy komora piekarnika szybciej ostygła, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony. Jeśli urządzenie pracuje w trybie mikrofal, pozostanie zimne, ale wentylator włączy się mimo to. Wentylator może pracować dalej nawet po zakończeniu pracy w trybie mikrofal.

4.7 Skropliny

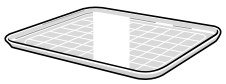
Podczas gotowania/pieczenia może dojść do kondensacji pary wodnej w komorze piekarnika oraz przy drzwiach urządzenia. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania/pieczenia skondensowaną wodę należy wytrzeć.

4.8 Drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia można otworzyć za pomocą ❒. W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia można kontynuować tryb pracy za pomocą ▷/□.

5 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.
W zależności od typu urządzenia, dostarczone akcesoria mogą być różne.

Akcesoria		Zastosowanie
Ruszt		▪ Ruszt nie nadaje się do stosowania w połączeniu z maksymalną mocą mikrofal. ▪ Ruszt do grillowania i zapiekania ▪ Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczynia
Taca szklana		▪ Osłona przed rozpryskami podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie ▪ Ruszt postawić na tacy szklanej. ▪ Możliwość stosowania w trybie mikrofal

6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Pierwsze uruchomienie

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

Ustawianie języka

1. Nacisnąć ⏻.
2. Wybrać żądany język.
3. Nacisnąć →.

Ustawianie godziny

Wymaganie: Wyświetlacz pokazuje 12:00. Migają godziny.
1. Za pomocą + i − ustawić wartość godzin.
2. Nacisnąć Minuty.
3. Za pomocą + i − ustawić wartość minut.
4. Nacisnąć → .

Ustawianie daty

Wymaganie: Wyświetlacz pokazuje datę. Miga dzień.

1. Za pomocą + i − ustawić dzień.
2. Nacisnąć Miesiąc.
3. Za pomocą + i − ustawić miesiąc.
4. Nacisnąć rok.
5. Za pomocą + i − ustawić rok.
6. Nacisnąć "Zakończ".

✔ Na wyświetlaczu pojawia się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
5. Ustawić grill na stopień mocy 3.

6. Ustawić czas trwania na 15 minut.
7. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
8. Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

6.3 Czyszczenie wyposażenia

- Dokładnie wyczyścić wyposażenie roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

- Nacisnąć ⏻.
- ✔ Urządzenie jest gotowe do pracy.

7.2 Wyłączanie urządzenia

- Nacisnąć ⏻.
- ✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.
- ✔ Wyświetlacz pokazuje przez kilka minut wskazanie godziny.

7.3 Włączanie trybu pracy

- Nacisnąć ▷/□.

7.4 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.
- ✔ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.
- ✔ Tryb pracy będzie kontynuowany.

7.5 Przerwanie trybu pracy

- Nacisnąć ⏻.
- ✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie gotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.

W trybie mikrofal umieścić naczynie na poziomie komory gotowania.

8.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz zalecenia dotyczące ich zastosowania.

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

Uwagi

- W celu ochrony urządzenia maksymalna moc mikrofal "boost" zostaje w pierwszych minutach stopniowo zredukowana do 600 W. Maksymalną moc można znowu włączyć po upływie czasu studzenia.
- Moc mikrofal nie odpowiada rzeczywistemu zużyciu energii przez urządzenie.

8.2 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych

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

Uwaga: Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofal, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń.
→ *"Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal", Strona 11*

Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal: ▪ szkło ▪ ceramika szklana ▪ porcelana ▪ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ▪ szkliwiona ceramika bez pęknięć	Materiały te przepuszczają mikrofale. Mikrofale nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę.

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Sztućce metalowe	**Uwaga:** Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę.

UWAGA
Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.
- ▸ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Metalowe naczynia	Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy są podgrzewane w minimalnym stopniu.
Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami	Mikrofale mogą uszkodzić złote lub srebrne zdobienia. **Wskazówka:** Jeżeli producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, można ich używać.

8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal

Sprawdzić, czy naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofal, przeprowadzając test naczyń. Urządzenie może być eksploatowane w trybie mikrofal bez umieszczenia potrawy w komorze gotowania wyłącznie podczas testu naczyń.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.
- ▸ Nie dotykać gorących elementów.
- ▸ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
2. Ustawić urządzenie na działanie z maksymalną mocą mikrofal przez ½ - 1 minutę.
3. Włączyć tryb pracy.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
   - – Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofal.
   - – Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal.

8.4 QuickStart

1. Nacisnąć ≋.
2. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

✔ Wstępnie ustawiona moc mikrofal zostanie uruchomiona na 1 minutę.

Uwaga: Wstępne ustawienie mocy mikrofal można zmienić w ustawieniach podstawowych. →*Strona 16*

8.5 Nastawianie mikrofal

Uwaga
Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofal:
- Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa. →*Strona 4*
- Przestrzegać wskazówek dotyczących zapobiegania szkodom materialnym. →*Strona 6*
- Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

1. Nacisnąć ≋ lub "Mikrofale".
2. Nacisnąć "Moc mikrofal".
3. Wybrać żądaną moc mikrofal.
4. Nacisnąć "Zaakceptować".
5. Nacisnąć "Czas trwania".
6. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↺ zresetować ustawiony czas trwania.
7. Nacisnąć "Zaakceptować".
8. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
   - ▸ Nacisnąć "Koniec".
   - ▸ Ustawić żądany czas.
   - ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".

   Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza w momencie zaprogramowanego czasu zakończenia.
9. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Wskazówka: Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, należy kierować się informacjami zawartymi w zalecanych ustawieniach.
→ *"Tak to działa", Strona 22*

8.6 Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony poziom mocy mikrofal.
2. Wybrać żądaną moc mikrofal.
   Jeśli ustawiony czas trwania przekracza maksymalny czas trwania mocy mikrofal, urządzenie automatycznie skraca czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

8.7 Zmiana ustawionego czasu trwania

Czas trwania można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony czas trwania.
2. Ustawić żądany czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

8.8 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↺ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

8.9 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.

2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Tryb pracy będzie kontynuowany.

8.10 Przerwanie trybu pracy

▸ Nacisnąć ⏻.

✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.

9 Tryb kombi z mikrofalami

W celu skrócenia czasu gotowania lub jeśli konieczne jest podgrzanie lub zrumienienie potrawy w samym czasie, można użyć grilla w połączeniu z mikrofalami.

Dostępne są następujące moce mikrofal:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

9.1 Wprowadzanie ustawień dodatku mikrofal

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill".
2. Nacisnąć "Stopień".
   ▸ Wybrać żądany stopień mocy grilla.
   ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".
3. Nacisnąć "Dołączanie mikrofal".
   ▸ Wybrać żądaną moc mikrofal.
   ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".

✔ Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiony czas trwania.

4. W celu dokonania zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć "Czas trwania".
   ▸ Ustawić żądany czas trwania.
   ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".
5. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, nacisnąć "Koniec".
   ▸ Ustawić żądany czas.
   ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".

✔ Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza w momencie zaprogramowanego czasu zakończenia.

6. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

9.2 Zmiana stopnia mocy grilla

Stopień mocy grilla można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony stopień mocy grilla.
2. Ustawić żądany stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

9.3 Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony poziom mocy mikrofal.
2. Wybrać żądaną moc mikrofal.
   Jeśli ustawiony czas trwania przekracza maksymalny czas trwania mocy mikrofal, urządzenie automatycznie skraca czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

9.4 Zmiana ustawionego czasu trwania

Czas trwania można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony czas trwania.
2. Ustawić żądany czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

9.5 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↺ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

9.6 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.

2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Tryb pracy będzie kontynuowany.

9.7 Przerwanie trybu pracy

▸ Nacisnąć ⏻.

✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.

10 Grill

Za pomocą grilla możliwe jest zrumienianie lub zapiekanie potraw. Można włączyć sam grill lub w połączeniu z mikrofalami.

10.1 Stopnie mocy grilla

Dostępne są następujące stopnie mocy grilla:

Stopień mocy grilla	Rodzaj potrawy
1 (niski)	▪ Wysokie zapiekanki ▪ Suflety
2 (średni)	▪ Płaskie zapiekanki ▪ Ryby
3 (wysoki)	▪ Kiełbaski ▪ Tosty

10.2 Wyłącznik bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli jest zbyt długo używane.

Czas trwania do momentu wyłączenia zależy od wprowadzonego ustawienia:

- Grill: 90 minut

10.3 Wprowadzanie ustawień grilla

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill".
2. Nacisnąć "Stopień".
3. Wybrać żądany stopień mocy grilla.
4. Nacisnąć "Zaakceptować".
5. Jeśli wymagany jest czas trwania, należy ustawić czas trwania.
   - ▸ Nacisnąć "Czas trwania".
   - ▸ Ustawić żądany czas trwania.
   - ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".
6. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
   - ▸ Nacisnąć "Koniec".
   - ▸ Ustawić żądany czas.
   - ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".

   Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza w momencie zaprogramowanego czasu zakończenia.
7. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

10.4 Zmiana stopnia mocy grilla

Stopień mocy grilla można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony stopień mocy grilla.
2. Ustawić żądany stopień mocy grilla.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

10.5 Zmiana ustawionego czasu trwania

Czas trwania można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ustawiony czas trwania.
2. Ustawić żądany czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

10.6 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↻ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

10.7 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.

2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Tryb pracy będzie kontynuowany.

10.8 Przerwanie trybu pracy

▸ Nacisnąć ⏻.

✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.

11 Potrawy

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

11.1 Automatyczne wyłączanie

Proces gotowania przebiega spokojnie dzięki funkcji automatycznego wyłączania.
Aby uzyskać optymalny rezultat, należy wyjąć potrawę po zakończeniu programu.

11.2 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w trybie mikrofal, np. ze szkła lub ceramiki.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.

Rozmrażanie

- Produkty spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18°C, układając je płasko, w porcjach.
- Zamrożone produkty spożywcze położyć na płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Produkty spożywcze mogą nie być całkowicie rozmrożone po zakończeniu programu. Doskonale nadają się jednak do dalszego przetwarzania.
- Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wylać powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Warzywa

- Warzywa świeże: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać jedną łyżkę wody.
- Warzywa mrożone: Nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożo-

ne z sosem śmietanowym nie nadają się. Dodać 1-3 łyżki wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty nie dodawać wody.

Ziemniaki

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: używać ziemniaków tej samej wielkości. Umyć i ponakłuwać łupinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.
- Ziemniaki pieczone: używać ziemniaków tej samej grubości. Umyć, osuszyć i ponakłuwać łupinę.

Ryż

- Nie używać ryżu naturalnego ani ryżu w torebkach.
- Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody.

Drób

- Używać wyłącznie schłodzonych kwawałków kurczaka wyjętych z lodówki.
- Skórę ponakłuwać miejscami widelcem.
- Kawałki kurczaka układać na ruszcie skórą do góry. Ruszt postawić na tacy szklanej. Umożliwia to zbieranie skapującego płynu.

Lasagne

- Najlepszy rezultat uzyskiwany jest w przypadku mrożonej lasagne o wysokości do ok. 3 cm.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- W przypadku przygotowywania mrożonej lasagne w porcjach większych niż 700 g, należy ustawić naczynie na odwróconym talerzu nadającym się do gotowania przy użyciu mikrofal.

11.3 Ustawianie programu

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Potrawy".
2. Wybrać program.
3. Nacisnąć "Waga".
4. Ustawić wagę za pomocą + i −
5. Nacisnąć "Zaakceptować".
6. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
   - ▸ Nacisnąć "Koniec".
   - ▸ Ustawić żądany czas.
   - ▸ Nacisnąć "Zaakceptować".

   Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza w momencie zaprogramowanego czasu zakończenia.
7. Włożyć potrawy do komory piekarnika.
8. Zamknąć drzwi urządzenia.
9. Nacisnąć ▷/□.

✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Uwaga: Podczas korzystania z niektórych programów na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przyrządzania potraw. Należy się do nich stosować.

Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↺ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.

2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ▷/□.

✔ Tryb pracy będzie kontynuowany.

Przerwanie trybu pracy

- ▸ Nacisnąć ⏻.

✔ Urządzenie przerywa działające funkcje.

11.4 Przegląd potraw

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynie/Wyposażenie
Rozmrażanie chleba [1]	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto z owocami, ciasto bez polewy, śmietany lub żelatyny	0,20-1	Płaskie naczynie bez przykrycia
Rozmrażanie mięsa [1]	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, kurczak, mięso mielone	0,20-2	Płaskie naczynie bez przykrycia
Rozmrażanie ryby [1]	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,10-1	Płaskie naczynie bez przykrycia
Warzywa, świeże [2]	np. kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15-1	Naczynie z przykryciem
Warzywa, mrożone [2]	np. kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15-1	Naczynie z przykryciem
Ryż [2]	Ryż długoziarnisty	0,05-0,3	Wysokie naczynie z przykryciem

[1] Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.
[2] Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynie/Wyposażenie
Gotowane ziemniaki [1]	Ziemniaki w łupinach lub bez, cząstki ziemniaków tej samej wielkości	0,20-1	Naczynie z przykryciem
Ziemniaki pieczone [2]	Ziemniaki w łupinach, po 200-250 g	0,20-1,5	Ruszt na tacy szklanej
Lasagne, mrożona	Lasagne lub podobna zapiekanka mrożona	0,30-1	Naczynie bez przykrycia
Porcje kurczaka świeże	Udka z kurczaka, podudzia z kurczaka	0,50-1	Ruszt na tacy szklanej

12 Funkcje zegara

Urządzenie posiada zaprogramowane funkcje zegara, które umożliwiają wprowadzenie ustawień czasu trwania i czasu zakończenia trybu pracy, jak również minutnika.

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

12.1 Ustawianie czasu trwania

Czas trwania trybu pracy z wykorzystaniem "boost" można ustawić w przedziale do 30 minut. W przypadku wszystkich pozostałych stopni mocy można ustawić czas trwania do 90 minut.

Wymaganie: Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i stopnia mocy.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. Za pomocą + i − ustawić sekundy lub wybrać wstępnie zdefiniowaną wartość na wyświetlaczu.
3. W celu ustawienia minut nacisnąć Minuty.
4. Za pomocą + i − ustawić minuty lub wybrać wstępnie zdefiniowaną wartość na wyświetlaczu.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
   → *"Ustawianie czasu trwania", Strona 15*
   Za pomocą ↺ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Za pomocą + i − ustawić sekundy lub wybrać wstępnie zdefiniowaną wartość na wyświetlaczu.
3. W celu ustawienia minut nacisnąć Minuty.
4. Za pomocą + i − ustawić minuty lub wybrać wstępnie zdefiniowaną wartość na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć "Zaakceptować".

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Zresetować czas trwania za pomocą ↺.
   W przypadku trybów pracy, które zawsze wymagają czasu trwania, urządzenie resetuje czas trwania do wartości domyślnej.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

12.2 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i stopnia mocy.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.

1. Nacisnąć "Koniec".
2. Przestawić godzinę za pomocą + lub −.
   W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ↺.

[1] Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.
[2] Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

3. Nacisnąć ▷/□.
✔ Na wyświetlaczu widoczny jest czas rozpoczęcia. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
✔ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia uruchamia się tryb pracy i odliczany jest czas trwania.
✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
4. Po upływie czasu trwania wykonać jedną z następujących czynności:
   ▸ W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
   ▸ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ⏻.

Zmiana czasu zakończenia

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

1. Nacisnąć Czas zakończenia.
2. Zmienić godzinę za pomocą + lub −.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

Anulowanie ustawień czasu zakończenia

W każdej chwili można skasować ustawioną godzinę.

1. Nacisnąć Czas zakończenia.
2. Zresetować godzinę za pomocą ↺.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".

12.3 Ustawianie minutnika

Możliwe jest ustawienie czasu odliczanego przez minutnik, po którym rozlega się sygnał dźwiękowy. Czas odliczany przez minutnik można ustawić na maksymalnie 24ºgodziny. Funkcja działa niezależnie od trybu pracy oraz innych funkcji zegara. Sygnał minutnika różni się od innych sygnałów.

1. Nacisnąć 🔔.
✔ Migają minuty.
2. Za pomocą + i − ustawić wartość minut.
3. W celu ustawienia godzin nacisnąć Godziny.
4. Za pomocą + i − ustawić wartość godzin.
5. W celu ustawienia sekund nacisnąć Sekundy.
6. Za pomocą + i − ustawić wartość sekund.
7. Nacisnąć "Start".
✔ Minutnik włącza się.
✔ W przypadku niektórych wyświetlaczy funkcja minutnika kontynuuje działanie w tle. W celu wyświetlenia minutnika nacisnąć 🔔.

Wyłączanie minutnika

Wymaganie: Rozlega się sygnał.

▸ Nacisnąć dowolne pole.
✔ Minutnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień minutnika

1. Nacisnąć 🔔.
2. Nacisnąć "Stop".
✔ Migają minuty.
3. Za pomocą + i − ustawić wartość minut.
4. W celu ustawienia godzin nacisnąć Godziny.
5. Za pomocą + i − ustawić wartość godzin.
6. W celu ustawienia sekund nacisnąć Sekundy.
7. Za pomocą + i − ustawić wartość sekund.
8. Nacisnąć "Start".

Anulowanie ustawień minutnika

1. Jeśli minutnik działa w tle, wcześniej wybrać minutnik za pomocą 🔔.
2. Nacisnąć ↺.

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

13.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

▸ Przytrzymać naciśnięty przycisk 🔒 przez ok. 4 sekundy.
✔ Elementy obsługi są zablokowane.
✔ Jeżeli ustawiony został czas minutnika, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik. Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, np. po upływie czasu odliczanego przez minutnik, nacisnąć dowolny przycisk.

13.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk 🔒 przez ok. 4 sekundy.
2. Elementy obsługi są odblokowane.

14 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

14.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Uwagi

- Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie inne ustawienia zaczną obowiązywać dopiero po ich zapisaniu.
- Zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane przez pewien czas również po awarii zasilania.

Ustawienia podstawowe	**Wybór**
Język	Patrz opcje na urządzeniu
Godzina	"Godzina" w formacie 24 h
Data	"Data" w formacie DD.MM.RRRR

Wyświetlacz	**Wybór**
Jasność	▪ Stopnie od 1 do 8 [1]
"Godzina", wskazanie trybu niskiego zużycia energii	▪ Wł. (to ustawienie zwiększa zużycie energii) ▪ wł., z ograniczeniem czas. [1] ▪ Wył.
"Godzina", prezentacja	▪ Cyfrowe + data [1] ▪ Cyfrowe ▪ Analogicznie
Regulacja	▪ Pozycjonowanie wyświetlacza w poziomie i w pionie.

Dźwięk	**Wybór**
Dźwięk przycisków	▪ Wł.: [1] ▪ Wył.
Sygnał	▪ Bardzo krótki czas trwania ▪ Krótki czas trwania ▪ Średni czas trwania [1] ▪ Długi czas trwania

Ustawienia urządzenia	**Wybór**
Podświetlenie	▪ Wł.: [1] ▪ Wył.
Wstępne ustawienie mocy mikrof.	▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ boost

Personalizacja	**Wybór**
Logo firmy	▪ Wyświetlać [1] ▪ Nie wyświe.
Tryb pracy po włączeniu	▪ Menu główne [1] ▪ Mikrofale ▪ Potrawy ▪ Grill
Upływający czas trwania	▪ Wyświetlać [1] ▪ Nie wyświe.
Zabezpiecz. przed dziećmi	▪ Dostępne ▪ Dezaktywow.

Ustawienia fabryczne	**Wybór**
Ustawienia fabryczne	▪ Przywrócić ▪ Przerwać
Informacje o urządzeniu	▪ Wyświetlanie "Informacje o urządzeniu"

14.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe".
2. Nacisnąć żądane ustawienie podstawowe.
3. Zmienić na wyświetlaczu żądane ustawienia.
4. Za pomocą ← przejść do przeglądu lub do menu głównego.

14.3 Zmiana ustawionej godziny

Godzinę można zmienić w ustawieniach podstawowych.

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe".
2. Nacisnąć ustawienie podstawowe "Godzina".

✔ Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona wartość. Migają godziny.

3. Za pomocą + i − ustawić wartość godzin.
4. Nacisnąć Minuty.
5. Za pomocą + i − ustawić wartość minut.
6. Nacisnąć "Zaakceptować".
7. Za pomocą ← przejść do przeglądu lub do menu głównego.

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

15 humidClean

Funkcja wspomagania czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomagania czyszczenia umożliwia namoczenie zabrudzeń w wyniku parowania wody z detergentem. Dzięki temu zabrudzenia można później łatwiej usunąć.

UWAGA
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nigdy nie wlewać płynów do komory piekarnika.

15.1 Ustawianie funkcji wspomagania czyszczenia

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.
1. Nacisnąć "humidClean".
2. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
3. Nacisnąć "Zaakceptować".
4. Nacisnąć ▷/□.

✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

16 Czyszczenie i pielęgnacja

16.1 Środek czyszczący

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▸ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

UWAGA
Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.
- ▸ Nie stosować żrących ani szorujących środków czyszczących.
- ▸ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▸ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▸ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.
- ▸ Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnie.
- ▸ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Informacje o tym, jakie środki czyszczące są odpowiednie w odniesieniu do poszczególnych powierzchni i części, można znaleźć w odnośnych instrukcjach czyszczenia.

16.2 Czyszczenie urządzenia

Urządzenie należy czyścić zgodnie z zaleceniami, aby zapobiec uszkodzeniu różnych części i powierzchni w wyniku nieprawidłowego czyszczenia lub stosowania nieodpowiednich 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.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**
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 urządzenia, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
   - ▸ Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
   - ▸ Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.3 Czyszczenie komory piekarnika

UWAGA
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić komorę gotowania.
- ▸ Nie używać sprayów do piekarnika, środków do szorowania ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia powierzchni ze stali nierdzewnej stosować środek do czyszczenia piekarników.
   Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze gotowania.
   Wskazówka: Aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy, podgrzewać filiżankę wody z kilkoma kroplami soku z cytryny przez 1 do 2 minut, ustawiając maksy-

malną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.
4. Komorę piekarnika wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

16.4 Regeneracja powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika

Górna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie stosowania funkcji grilla powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski tłuszczu ze smażenia lub grillowania. W przypadku korzystania głównie z funkcji mikrofal, należy w regularnych odstępach czasu uruchamiać funkcję grilla, aby oczyścić ściankę górną.

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

Wymagania
- Komora piekarnika jest pusta.
- Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill".
2. Nacisnąć "Stopień".
3. Wybrać maksymalny stopień mocy grilla.
4. Nacisnąć "Zaakceptować".
5. Nacisnąć "Czas trwania".
6. Ustawić żądany czas trwania.
   Wymagany czas czyszczenia zależy od ilości nagromadzonych pozostałości tłuszczu. Na początku należy ustawić czas trwania na 20 minut.
7. Nacisnąć "Zaakceptować".
8. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
   Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.

✔ W trakcie pracy może wystąpić dymienie. Jest to normalne zjawisko, które mija z upływem czasu.
✔ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

9. Jeśli dym jest nadal widoczny pod koniec czasu trwania, należy wydłużyć czas trwania.

16.5 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szczoteczką.
4. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.
   W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.
5. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.6 Czyszczenie szyb w drzwiach

UWAGA
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Szyby w drzwiach czyścić wilgotną ściereczką i płynem do mycia szyb.
   Uwaga: Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory gotowania.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.7 Czyszczenie uszczelki drzwi

UWAGA
Niepoprawne czyszczenie może uszkodzić urządzenie.
- Nie używać skrobaczek do metalu czy szkła do czyszczenia.
- Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.8 Czyszczenie frontu urządzenia

UWAGA
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić front urządzenia.
- Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb skrobaków metalowych ani skrobaczek do szkła.
- W celu uniknięcia korozji na frontach ze stali nierdzewnej natychmiast usuwać z nich osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- W przypadku powierzchni ze stali nierdzewnej stosować specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.
   Uwaga: Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, np. szkła, tworzyw sztucznych lub metalu.
3. W przypadku frontów ze stali nierdzewnej rozprowadzić miękką ściereczką cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
   Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.9 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.
- Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

17 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 ciała!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 22*

⚠ **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 zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

17.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
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.
	Zakłócenie działania **1.** Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. **3.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 22*
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte. ▸ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.
Potrawy nie są podgrzewane.	W ustawieniach podstawowych aktywowany jest tryb demo. **1.** Odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** W ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych. → *Strona 16*
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Możliwe są różne przyczyny. ▸ Wezwać . → *"Serwis", Strona 22*
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	Zakłócenie działania **1.** Zresetować urządzenie. ▸ Ewentualnie nacisnąć przycisk ⏻ i przytrzymać go przez co najmniej 10 sekund.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	▸ Lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. **2.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 22*
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ▸ Ustawić większą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ▸ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.
	Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ▸ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Gdy urządzenie jest wyłączone, nie pojawia się godzina	Wyświetlacz wyłącza się po krótkim czasie. Nie jest konieczne żadne działanie.

17.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E".	Zakłócenie działania **1.** Zresetować urządzenie. ▸ Ewentualnie nacisnąć przycisk ⏻ i przytrzymać go przez co najmniej 10 sekund. ▸ Lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. **2.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 22*

18 Utylizacja

18.1 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.

19 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.
Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.
Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej D. Źródła światła są dostępne jako część zamienna i mogą być wymieniane tylko przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem siemens-home.bsh-group.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te 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.

20 Tak to działa

Tutaj podane są odpowiednie ustawienia oraz najlepsze akcesoria i naczynia do różnych potraw. Zalecenia zostały przez nas optymalnie dostosowane do danego urządzenia.

20.1 Optymalny sposób postępowania

Wskazówka
Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Zalecane ustawienia dotyczą zawsze zimnej i pustej komory piekarnika.
- Czasy podane w zestawieniach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć.
- ▸ Nigdy nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać w skorupkach jaj ugotowanych na twardo.
- ▸ Nigdy nie gotować skorupiaków.
- ▸ W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.
- ▸ Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

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.

Uwaga: Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel
W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.
1. Przed użyciem komory piekarnika wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
2. Wybrać żądaną potrawę z zalecanych ustawień.
3. Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia.
4. Naczynie można postawić pośrodku na dnie komory piekarnika.
   Dzięki temu mikrofale mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
   Ustawić najpierw najkrótszy czas trwania. W razie potrzeby wydłużyć czas trwania.
6. Do wyjmowania gorących naczyń z komory piekarnika używać łapek kuchennych.

20.2 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.
Czas trwania zależy od użytego naczynia, jak również od temperatury, ilości i konsystencji produktów spożywczych. Dlatego w tabelach podane są przedziały wartości. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. W przypadku używania innych ilości niż podane w tabelach, należy postępować zgodnie z zasadą: podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania, połowa ilości - połowa czasu trwania.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Potrawy zamrażać na płasko.
- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywki.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie zamieszać lub obrócić potrawę 2 do 3 razy. Przy obracaniu wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wylać powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
- Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatury.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Mięso w całości, z kością i bez [1]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 10-15 min.
Mięso w całości, z kością i bez [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 15-20 min.
Mięso w całości, z kością i bez [1]	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 20-25 min.
Mięso w kawałkach lub w plastrach [1,2]	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 3-5 min.
Mięso w kawałkach lub w plastrach [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min.
Mięso w kawałkach lub w plastrach [1,2]	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-10 min. 2. 5-10 min.
Mięso mielone, mieszane [1,2]	200 g	90 W	8-10 min
Mięso mielone, mieszane [1,2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 8-10 min.
Mięso mielone, mieszane [1,2]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. 2. 10-15 min.
Drób lub części drobiu [1,2]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min.
Drób lub części drobiu [1,2]	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10-15 min. 2. 10-15 min.
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby [1,2]	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 10-15 min.
Ryba w całości [1]	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min. 2. 3-5 min.
Ryba w całości [1]	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 8-10 min.
Warzywa, np. groch [3]	300 g	180 W	5-10 min
Owoce, np. maliny [3]	300 g	180 W	6-9 min
Owoce, np. maliny [3]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min. 2. 5-10 min.
Masło, rozmrażanie [4]	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 1-2 min.
Masło, rozmrażanie [4]	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Chleb w całości [1]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 5-10 min.

[1] Kilkakrotnie obrócić potrawę.
[2] Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
[3] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[4] Całkowicie usunąć opakowanie.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Chleb w całości [1]	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 9-10 min.
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane [2,3]	500 g	90 W	5-10 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane [2,3]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min. 2. 4 min.
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik [2]	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. 2. 3-5 min.
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik [2]	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 4 min. 2. 5-10 min.

Podgrzewanie lub gotowanie mrożonych potraw za pomocą mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Najlepszy rezultat uzyskiwany jest w przypadku mrożonej lasagne o wysokości do ok. 3 cm.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400 g	600 W	8-13 min
Zupa	400 g	600 W	8-12 min.
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W	10-15 min
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W	10-15 min
Ryba, np. filety [4]	400 g	600 W	10-15 min
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni (wysokość ok. 3 cm)	450 g	600 W	12-15 min
Dodatki, np. ryż, makaron [4]	250 g	600 W	3-7 min
Dodatki, np. ryż, makaron [4]	500 g	600 W	8-12 min.
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew [4]	300 g	600 W	7-10 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew [4]	600 g	600 W	14-17 min
Szpinak ze śmietaną [5]	450 g	600 W	9-12 min

[1] Kilkakrotnie obrócić potrawę.
[2] Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.
[3] Porozdzielać kawałki ciasta.
[4] Dodać do potrawy trochę płynu.
[5] Potrawę gotować, nie dodając wody.

Porady dotyczące następnego rozmrażania, podgrzewania i gotowania z przy użyciu mikrofal

Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.

Cel/problem	Porada
Potrawa jest zbyt sucha.	▪ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal. ▪ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	▪ Od czasu do czasu zamieszać. ▪ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	▪ Zmniejszyć moc mikrofal. ▪ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

20.3 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

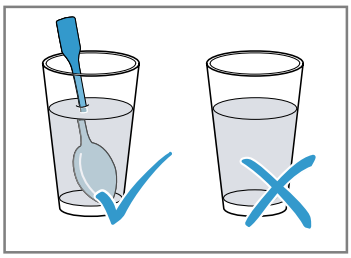
Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



UWAGA

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

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

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Potrawy serwowane na talerzu, chłodzone	1 porcja	600 W	5-8 min
Napoje [1,2,3]	125 ml	boost	40-50 s
Napoje [1,2,3]	200 ml	boost	1-2 min
Napoje [1,2,3]	500 ml	boost	2-3 min

[1] Włożyć łyżkę do szklanki.
[2] Nie przegrzewać napojów alkoholowych.
[3] Koniecznie sprawdzić temperaturę.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [1,2,3]	50 ml	600 W	ok. 20-30 s
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [1,2,3]	100 ml	600 W	30-40 s
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [1,2,3]	200 ml	600 W	50-60 s.
Zupa, 1 filiżanka [4]	po 175 g	600 W	2-3 min
Zupa, 2 filiżanki [4]	po 175 g	600 W	3-4 min
Mięso w sosie [5]	500 g	600 W	7-10 min
Potrawa jednogarnkowa [4]	400 g	600 W	4-5 min
Potrawa jednogarnkowa [4]	800 g	600 W	7-8 min
Warzywa, 1 porcja [4]	150 g	600 W	2-3 min
Warzywa, 2 porcje [4]	300 g	600 W	3-4 min

20.4 Gotowanie

W urządzeniu możliwe jest gotowanie potraw.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Cały kurczak, świeży, bez wnętrzności [6]	1200 g	600 W	25–30 minut
Filet rybny, świeży [7]	400 g	600 W	6–11 minut
Warzywa, świeże [8,7,9]	250 g	600 W	5–9 minut
Warzywa, świeże [8,7,9]	500 g	600 W	10–15 minut
Ziemniaki [8,7,9]	250 g	600 W	7–9 minut
Ziemniaki [8,7,9]	500 g	600 W	10–12 minut
Ziemniaki [8,7,9]	750 g	600 W	15–20 minut
Ryż [10,9]	125 g	1600 W 2180 W	1. 4 – 5 minut 1. 12 – 15 minut
Ryż [10,9]	250 g	1600 W 2180 W	1. 6 – 8 minut 1. 15 – 18 minut
Desery, np. pudding (instant) [9]	500 ml	600 W	5 – 8 minut
Prażone owoce [9]	500 g	600 W	9 – 12 minut

[1] Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.
[2] Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.
[3] Koniecznie sprawdzić temperaturę.
[4] W międzyczasie kontrolować potrawę.
[5] Plastry mięsa porozdzielać.
[6] Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.
[7] Dodać do potrawy trochę płynu.
[8] Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.
[9] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[10] Dodać podwójną ilość wody.

Pudding z proszku

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.
- ▸ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

1. Opakowanie pudingu w proszku wymieszać, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, z cukrem i odrobiną mleka w nadającej się do mikrofali, wysokiej misce tak, aby nie było grudek.
2. Dodać pozostałe mleko i zamieszać jeszcze raz.
3. Wstawić miskę do komory piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
5. Po 3 minutach zamieszać po raz pierwszy. Potem mieszać co minutę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
   Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania.
- ▸ Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu.
- ▸ Do wyjmowania potraw z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

UWAGA
Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.
- ▸ Pomiędzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▸ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▸ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▸ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Uwaga
Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Używać płaskiego, odpornego na wysokie temperatury naczynia szklanego. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
- Torebkę z prażoną kukurydzą położyć na naczyniu oznakowaną stroną do dołu.
- Dopasować czas trwania odpowiednio do ilości potrawy.
- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Ostrożnie, prażona kukurydza jest gorąca.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej [1]	1 torebka 100 g	600 W	2,5-3,5 min

20.5 Grillowanie

Grillować potrawy, które powinny być chrupiące.

Uwaga
Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Nie podgrzewać.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości.
  Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Ruszt postawić na tacy szklanej. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni.
- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania.
  Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania.
  Sól wyciąga z mięsa wodę.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak np. jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.
- Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

[1] Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu. Przestrzegać wskazówek producenta.

Rodzaj potrawy	Ilość	Waga	Stopień mocy grilla	Czas trwania
Steki z karkówki, grubość ok. 2 cm	3-4 sztuk	po ok. 220 g	3 (mocny)	1. strona ok. 15 min 2. strona: ok. 10-15 min
Kiełbaski na grilla	4-6 sztuk	po ok. 100 g	3 (mocny)	1. strona: ok. 20-25 min 2. strona: ok. 10-20 min
Kotlet rybny [1]	2-3 sztuki	po ok. 150 g	3 (mocny)	1. strona ok. 10 min 2. strona: ok. 15-20 min
Ryba, cała, np. pstrąg [1]	2-3 sztuki	po ok. 260 g	3 (mocny)	1. strona ok. 15 min 2. strona: ok. 10-15 min
Chleb tostowy (podpiekanie)	2-6 kromek		3 (mocny)	1. strona: ok. 4-5 min 2. strona: ok. 2-3 min
Zapiekanie tostów	2-6 kromek		3 (mocny)	w zależności od dodatków: 5-10 min

20.6 Grillowanie w połączeniu z mikrofalami

Aby skrócić czas gotowania/pieczenia, możliwe jest stosowanie grilla w połączeniu z mikrofalami.

Grillowanie w połączeniu z mikrofalami

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Do pieczenia używać wysokiej formy. W przypadku pieczenia w naczyniu z pokrywką komora piekarnika jest bardziej czysta.
- Kawałki kurczaka i pierś kaczki układać skórką do góry.
- Skórę ponakłuwać miejscami widelcem.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń.
  W wąskich i wysokich naczyniach potrawy pieką się dłużej i są z wierzchu ciemniejsze.
- Zapiekanki i suflety pozostawić na 5 minut w wyłączonym urządzeniu.
- Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika. Naczynie nie może być zbyt duże.
- Przed nacięciem odstawić mięso na 5-10 minut.
  Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zawsze ustawiać maksymalny czas gotowania.
  Po upływie krótszego z podanych czasów należy skontrolować potrawę.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- W przypadku przygotowywania mrożonej lasagne o wysokości ok. 4-5 cm postawić naczynia na odwróconym talerzu nadającym się do stosowania w trybie mikrofal.

Rodzaj potrawy	Waga	Stopień mocy grilla	Moc mikrofal	Czas trwania
Pieczeń wieprzowa, np. stek z karkówki [2]	ok. 750 g	1 (słaby)	360 W	35-40 min
Pieczeń rzymska, maks. wysokość 7 cm	ok. 750 g	2 (średni)	360 W	20-25 min
Kurczak, połówki [3]	ok. 1200 g	3 (mocny)	360 W	35-40 min

[1] Uprzednio nasmarować ruszt olejem.
[2] Po upływie 15 minut odwrócić.
[3] Nie obracać potrawy.

Rodzaj potrawy	Waga	Stopień mocy grilla	Moc mikrofal	Czas trwania
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka [1]	ok. 800 g	3 (mocny)	360 W	20-25 min
Pierś kaczki [1]	ok. 800 g	3 (mocny)	180 W	20-25 min
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników) [2]	ok. 1000 g	1 (słaby)	360 W	25-30 min
Lasagne, mrożona (wysokość ok. 3 cm)	350-450 g	3 (mocny)	360 W	12-15 min
Lasagne, mrożona (wysokość ok. 4-5 cm)	600-1000 g	3 (mocny)	360 W	25-30 min
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków), maks. wysokość 3 cm	ok. 1000 g	2 (średni)	360 W	25-30 min
Ryba, zapiekana	ok. 600 g	3 (mocny)	360 W	15 min
Zapiekanka twarogowa, maks. wysokość 5 cm	ok. 850 g	1 (słaby)	360 W	20-25 min

20.7 Potrawy testowe

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

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Forma z pyrexu
Biszkopt, 475 g	600 W	7-9 min	Forma z pyrexu, Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W	20-25 min	Forma z pyrexu Ø 28 cm, długa
Potrawa serwowana na talerzu, chłodzona, 1 porcja	600 W	5-6 min	Pokrywa do kuchenki mikrofalowej

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mięso, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min. 2. 6-9 min.	Forma z pyreksu, Ø 24 cm

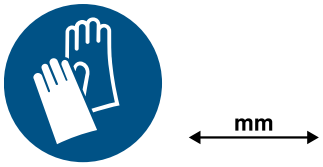
Gotowanie przy użyciu mikrofal i grilla

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g	360 W + stopień mocy grilla 2	25-35 min	Okrągła forma z pyrexu, Ø 22 cm
Ciasto	-		Nie zaleca się

[1] Nie obracać potrawy.
[2] Posypać potrawę serem.

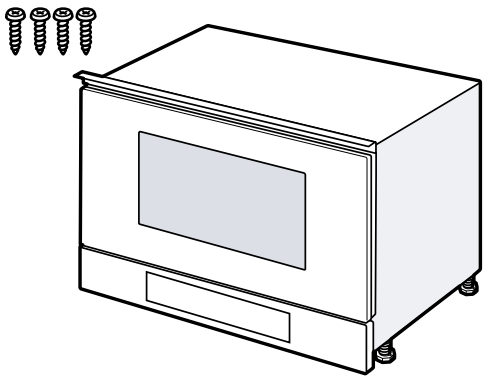
21 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



21.1 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.



21.2 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory gotowania oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Części, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie i powodować skaleczenia.

▸ Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego 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.

21.3 Meble do zabudowy

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym, nie nadaje się również do montażu w szafce.
Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Minimalna wysokość montażu to 850 mm.
Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych i otworów ssących.
Urządzenie musi być stabilnie zamontowane i nie może się przechylać po zakończeniu montażu.

21.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.
- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia. Przewód przyłączeniowy o długości 5 m można nabyć w serwisie.

- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.

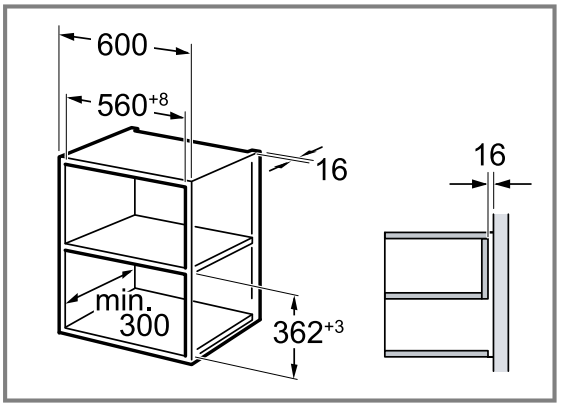
Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej

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

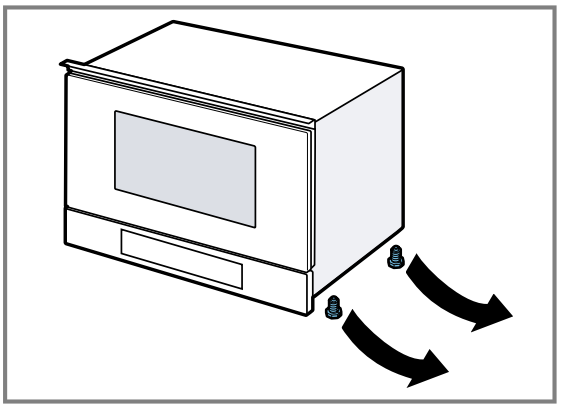
1. Podłączyć wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieciowego w urządzeniu.
   Sprawdzić, czy wtyczka jest stabilnie osadzona.
2. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazda znajdującego się w pobliżu urządzenia.
   Gdy urządzenie jest zabudowane, wtyczka sieciowa przewodu sieciowego musi być łatwo dostępna. Jeśli łatwy dostęp do wtyczki sieciowej nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający urządzenie od sieci elektrycznej.

21.5 Montaż w szafce górnej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce górnej.

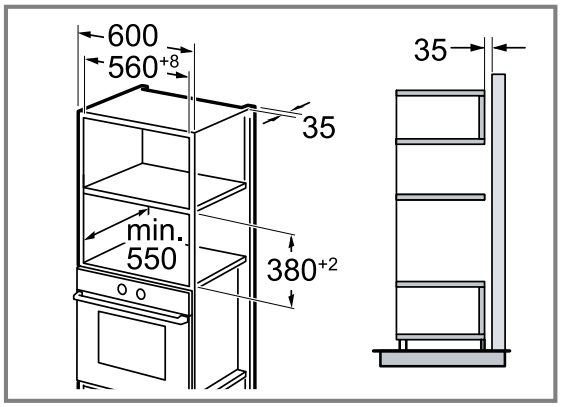


Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.
Usunąć nóżki.

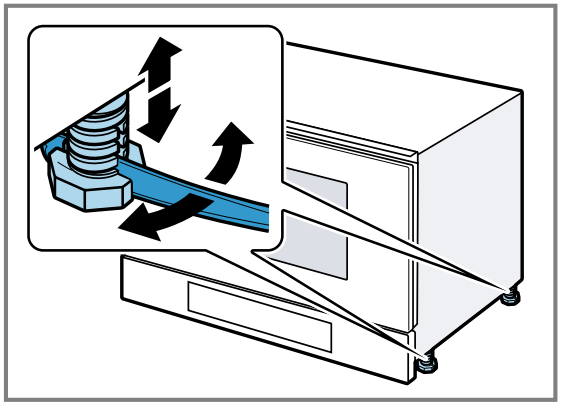


21.6 Montaż w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.

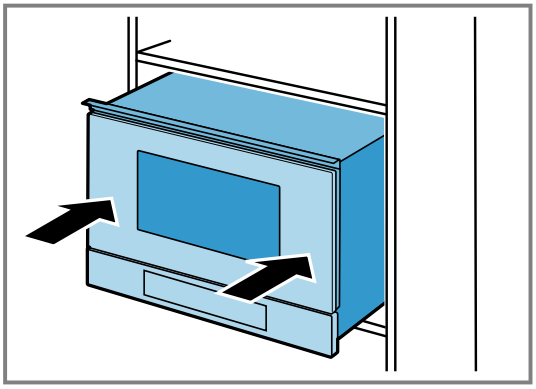


Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.
Wyregulować nóżki.



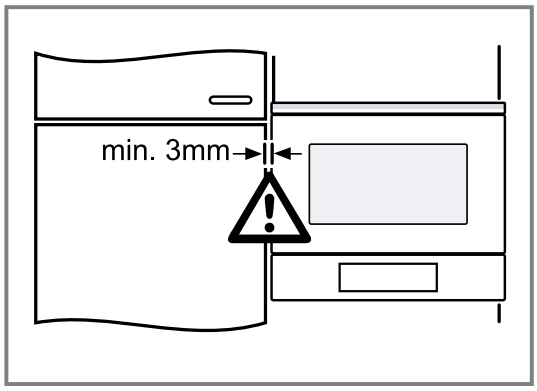
21.7 Montaż urządzenia

1. Całkowicie wsunąć urządzenie.



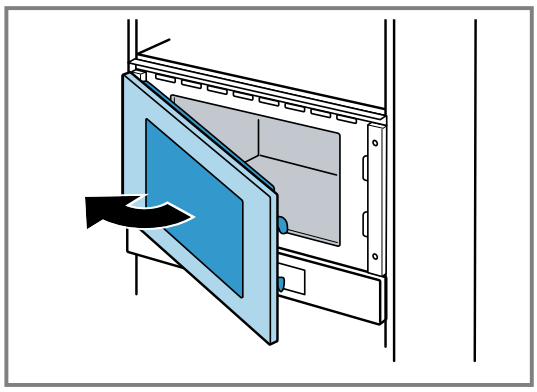
Uważać przy tym, aby przewodu przyłączeniowego nie zagiąć, nie przyciąć ani nie prowadzić po ostrych krawędziach.

2. Sprawdzić odstęp od sąsiednich urządzeń.

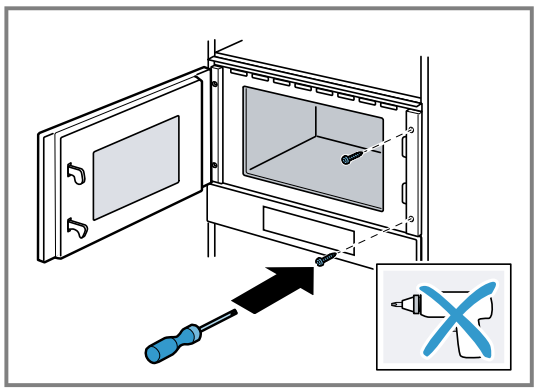


3. **UWAGA –** Przy otwieraniu drzwi urządzenie może przechylić się do przodu.
   ▸ Przy otwieraniu drzwi urządzenia należy przytrzymać urządzenie w odpowiedniej pozycji.

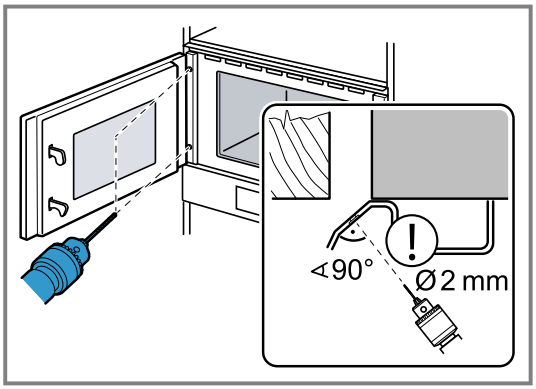
   Powoli otworzyć drzwi urządzenia.



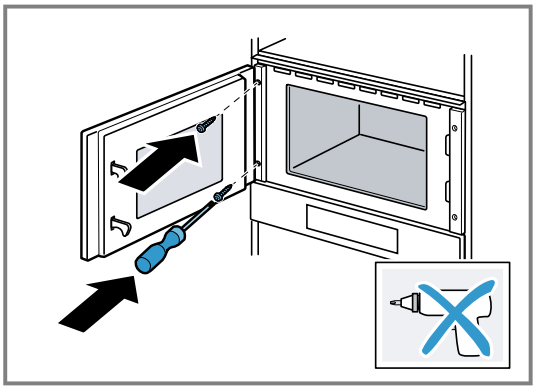
4. Przykręcić urządzenie do mebla po przeciwnej stronie zawiasów.



5. Wywiercić otwory w celu wykonania połączenia śrubowego z boku zawiasów mebla.



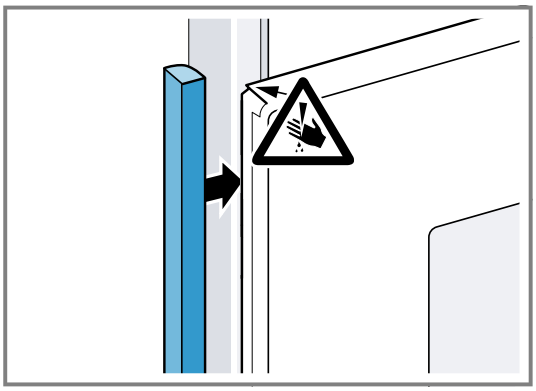
   Zakryć zawiasy drzwiowe.
   Użyć wiertła do drewna o średnicy 2 mm.
6. Usunąć wióry z komory piekarnika.
7. Przykręcić urządzenie do mebla po stronie zawiasów.



8. Usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

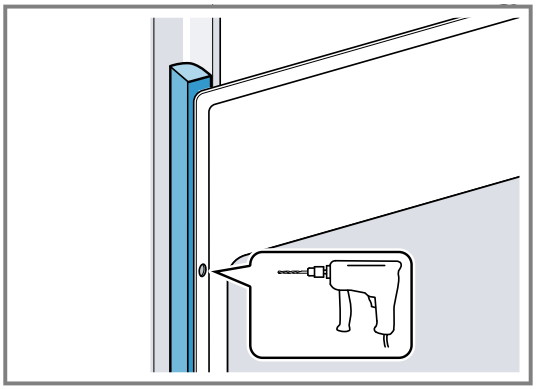
21.8 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

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

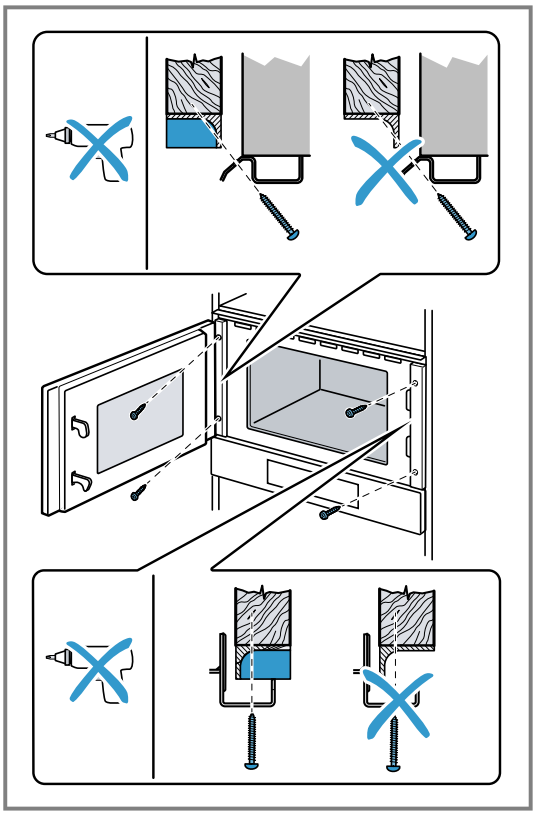


2. Przymocować element wypełniający do mebla.

3. Nawiercić element wypełniający i mebel, aby utworzyć połączenie śrubowe.



4. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



21.9 Demontaż urządzenia

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

PL Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG

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

9001700701 (060527) REG25
pl