



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Piekarnik do zabudowy

HRG578C.7

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu





Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo	2	15 Ustawienia podstawowe	21
2 Wykluczanie szkód materialnych	5	16 Home Connect	22
3 Ochrona środowiska i oszczędność	6	17 Czyszczenie i pielęgnacja	24
4 Poznawanie urządzenia	7	18 Pyroliza	26
5 Akcesoria	10	19 Odkamienianie	27
6 Przed pierwszym użyciem	11	20 Drzwi urządzenia	28
7 Podstawowy sposób obsługi	12	21 Prowadnice	32
8 Szybkie nagrzewanie	12	22 Usuwanie usterek	32
9 Funkcje zegara	13	23 Utylizacja	35
10 Para	15	24 Serwis	35
11 Termosonda	16	25 Deklaracja zgodności	36
12 Programy	17	26 Tak to działa	36
13 Zabezpieczenie przed dziećmi	20	27 INSTRUKCJA MONTAŻU	42
14 Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas	21	27.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu	42

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.

- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 10

⚠ **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.

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. 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 alkoholu $\geq 15\%$ 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 piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

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

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet spaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się.

→ "Wykluczanie szkód materialnych",

Strona 5

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu 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 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 35*

Po zainstalowaniu urządzenia otwory z tyłu urządzenia nie mogą być dostępne dla dzieci.

- ▶ Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

1.5 Żarówka halogenowa

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno się nagzewają. Niebezpieczeństwo poparzenia istnieje nawet przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

- ▶ Nie dotykać pokrywy szklanej.
- ▶ Unikać kontaktu ze skórą podczas czyszczenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

1.6 Para

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać.

- ▶ Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę. W komorze piekarnika powstaje gorąca para.
- ▶ Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.

Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

1.7 Termosonda**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Termosonda jest ostra.

- ▶ Zachować ostrożność w przypadku korzystania z termosondy.

1.8 Funkcja czyszczenia**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

W trakcie trwania funkcji czyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.

- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi.
- ▶ Nie zasłaniać przedniej strony urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obzar drzwi staje się bardzo gorący.

- ▶ Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia urządzenie jest bardzo gorące. Wysoka temperatura powoduje uszkodzenie powłoki antyadhezyjnej blach i form oraz powstawanie trujących gazów.

- ▶ Nigdy nie stosować funkcji czyszczenia do jednoczesnego czyszczenia blach i form z powłoką antyadhezyjną.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalanie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych.

- ▶ Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię.
- ▶ Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas.
- ▶ Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.

- ▶ Nie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
- ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

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 alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

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

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

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

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

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

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

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

Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

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

2.2 Para

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

UWAGA

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

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

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

- ▶ Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy.

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

- ▶ Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.

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

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

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

→ "Tak to działa", Strona 36

- ✓ Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

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

- ✓ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

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

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

- ✓ Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- ✓ Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

Uwaga: 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)

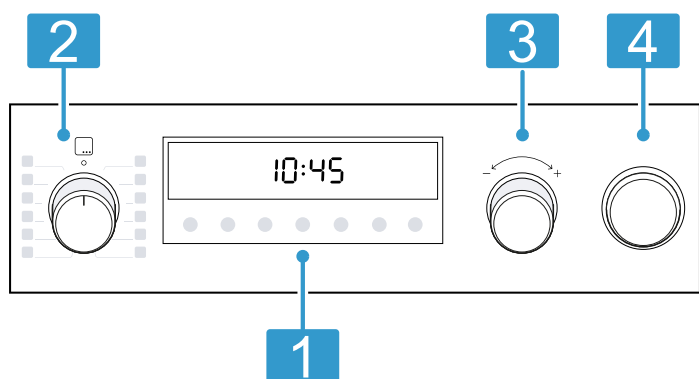
Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznanie urządzenia

4.1 Elementy obsługi

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

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



Przyciski i wyświetlacz

Przyciski to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy lekko nacisnąć odpowiednie pole.

1

Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.

→ "Przyciski i wyświetlacz", Strona 7

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero o.

2

W zależności od typu urządzenia przełącznik funkcji może być chowany. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika funkcji należy ustawić przełącznik w pozycji zero o i nacisnąć.

→ "Rodzaje grzania i funkcje", Strona 8

Regulator temperatury

Regulator temperatury służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji.

3

Regulator temperatury można obrać w prawo i w lewo, nie ma pozycji zero.

W zależności od typu urządzenia regulator temperatury może być chowany. W celu zablokowania lub odblokowania nacisnąć regulator temperatury.

→ "Temperatura i poziomy ustawień", Strona 9

Zbiornik na wodę

4

Napełnianie i opróżnianie zbiornika na wodę.

→ "Para", Strona 15

4.2 Przyciski i wyświetlacz

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje urządzenia. Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia. Jeśli funkcja jest aktywna, na wyświetlaczu świeci się odpowiedni symbol. Symbol zegara ☹️ świeci się wyłącznie w trakcie zmiany godziny.

Symbol	Funkcja
☹️	Wybór godziny ☹️, minutnika ⌚, czasu trwania ☹️ i czasu zakończenia ☹️. W celu dokonania wyboru poszczególnych funkcji zegara kilkakrotnie nacisnąć przycisk ☹️. Czerwony słupek powyżej lub poniżej odpowiedniego symbolu wskazuje funkcję, której ustawienie jest widoczne na wyświetlaczu. → "Funkcje zegara", Strona 13
—	Zmniejszanie nastawianych wartości.
+	Zwiększanie ustawianych wartości.
☹️	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia komory piekarnika. → "Oświetlenie", Strona 10
☹️	Szybkie rozgrzanie komory piekarnika bez wyposażenia. → "Szybkie nagrzewanie", Strona 12
☹️	Aktywacja lub dezaktywacja dodatkowego zastosowania pary.

Symbol	Funkcja
	Należy przestrzegać informacji dotyczących napełniania zbiornika na wodę  , opróżniania zbiornika na wodę  i odkamieniania  . → "Para", Strona 15

Symbol	Funkcja
	Aby aktywować lub dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 20

4.3 Rodzaje grzania i funkcje

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

Po dokonaniu wyboru rodzaju grzania urządzenie proponuje odpowiednią temperaturę lub stopień mocy grzania. Wartości te można zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	3D gorące powietrze 30-275°C	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Delikatne gorące powietrze 125 - 275°C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte nawet na krótko, urządzenie będzie kontynuować ogrzewanie, nie wykorzystując ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termobiegiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Odgrzewanie ¹ 80 - 180°C	Do delikatnego odgrzewania potraw lub do odświeżania pieczywa.
	Pizza 30-275°C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzewczy i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Rozmrażanie 30 - 60°C	Delikatne rozmrażanie potraw.
	Powolne gotowanie 70 - 120°C	Powolne gotowanie pieczonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniach bez przykrycia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grill, o dużej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Grillowanie płaskich kawałków, np. warzyw, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza 30-275°C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grzanie górne/dolne 30-275°C	Tradycyjne pieczenie ciast i mięs na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Rodzaje grzania z zastosowaniem pary

Zastosowanie pary umożliwia przyrządzanie potraw w wyjątkowo delikatny sposób.

Rodzaje grzania, które umożliwiają dodatkowe zastosowanie pary:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 

- Grill z cyrkulacją powietrza 

Odgrzewanie  to typowy rodzaj grzania z użyciem pary, w którym urządzenie automatycznie wykorzystuje parę.

Uwaga: W przypadku rodzajów grzania z użyciem pary należy pamiętać, że zbiornik na wodę musi być napeł-

¹ Rodzaj grzania z zastosowaniem funkcji pary (zbiornik na wodę musi być napełniony)

niony. Przestrzegać informacji dotyczących trybu z użyciem pary.

→ "Para", Strona 15

Pozostałe funkcje

Tutaj znajduje się przegląd dodatkowych funkcji dostępnych na przełączniku funkcji lub w menu urządzenia.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Programy	Stosowanie zaprogramowanych wartości nastawczych dla różnych potraw. → "Programy", Strona 17
	Funkcje czyszczenia	Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → "Pyroliza", Strona 26 → "Odkamienianie", Strona 27
	Home Connect	Urządzenie można podłączać do sieci Wi-Fi i sterować nim za pomocą urządzenia mobilnego. ▪  Sieć domowa i serwer Home Connect połączone Ilość linii pokazuje jakość sygnału sieci domowej ▪  Sieć domowa nie jest połączona ▪ Serwer  Home Connect nie jest połączony ▪  Zdalne włączanie aktywowane ▪  Zdalna diagnostyka aktywowana → "Home Connect", Strona 22

Funkcje z Home Connect

W przypadku obsługi urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect użytkownik ma do dyspozycji jeszcze więcej możliwości.

Więcej informacji o aktualnie dostępnych funkcjach można znaleźć w aplikacji.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Air Fry	Gotowanie chrupiących potraw na jednym poziomie z niewielką ilością tłuszczu. Rodzaj grzania polecany szczególnie do potraw smażonych zazwyczaj w głębokim oleju, np. frytek.

4.4 Temperatura i poziomy ustawień

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

Ustawienia są widoczne na wyświetlaczu.

Do 100°C temperatura ustawiana jest w krokach co 1 stopień, w przypadku wyższej temperatury w krokach co 5 stopni.

Uwaga: W przypadku ustawienia stopnia mocy grilla 3 urządzenie przełącza się po upływie ok 20 minut na stopień mocy grilla 1.

Wskaźnik nagrzewania

Urządzenie sygnalizuje, gdy się nagrzewa.

Linia na dole wyświetlacza wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzewania komory piekarnika.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment całkowitego wypełnienia się linii.

Uwagi

- Wskaźnik nagrzewania wypełnia się tylko w przypadku rodzajów grzania, dla których ustawiana jest temperatura. Na przykład w przypadku stopni mocy grilla wskaźnik jest od razu wypełniony.
- Jeżeli podczas uruchamiania danego trybu temperatura w komorze piekarnika jest zbyt wysoka, przy niektórych rodzajach grzania na wyświetlaczu pojawi się **h**. Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia. Następnie ponownie włączyć tryb pracy.

Wskaźnik zalegania ciepła

Po wyłączeniu urządzenia linia na wyświetlaczu wskazuje poziom ciepła reszkowego w komorze piekarnika. Im niższa temperatura w komorze piekarnika, tym mniejszy odcinek linii jest wypełniony.

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

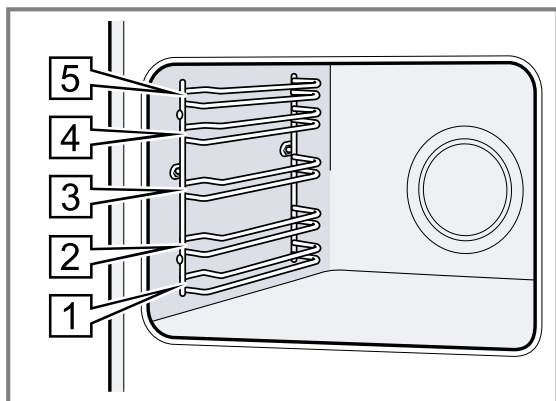
4.5 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Prowadnice

Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości. Urządzenie oferuje 5 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.
→ "Prowadnice", Strona 32



Oświetlenie

Lampa piekarnika oświetla komorę piekarnika. W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie jest włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu pracy oświetlenie wyłącza się. Za pomocą przycisku  można włączyć oświetlenie bez włączania piekarnika.

Wentylator

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie podczas pracy. Powietrze uchodzi nad drzwiami. Urządzenie rozpoznaje zwiększoną wilgotność w komorze piekarnika. Regulacja wilgotności może powodować wahania intensywności działania oraz natężenia odgłosów pracy wentylatora chłodzącego.

UWAGA

Zastąpienie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

Aby schłodzić urządzenie i usunąć resztki wilgoci z komory piekarnika, wentylator chłodzący pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony.

Uwaga: Czas opóźnienia wyłączenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. W przypadku częstego przygotowywania bardzo wilgotnych potraw lub utrzymywania ich w cieple w komorze piekarnika, należy ustawić dłuższy czas opóźnienia wyłączenia.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 21

Drzwi urządzenia

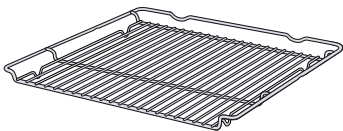
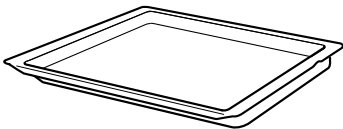
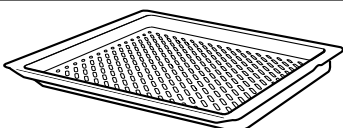
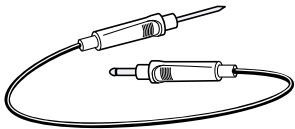
W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, urządzenie przestaje się nagrzewać. Po zamknięciu drzwi urządzenia, proces nagrzewania jest kontynuowany.

5 Akcesoria

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

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

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

Akcesoria		Zastosowanie
Ruszt		- Formy do ciast - Formy do zapiekanek - Naczynia - Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa - Potrawy mrożone
Brytfanka uniwersalna		- Soczyste ciasta - Wypieki - Chleb - Duże pieczenie - Potrawy mrożone - Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.
Air Fry i do grillowania Błacha, emaliowana, perforowana		- Pieczenie na chrupiąco potraw, które zazwyczaj są smażone w oleju np.: frytki. - Grillowanie potraw.
Termosonda		Precyzyjne smażenie lub gotowanie/pieczenie.

5.1 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

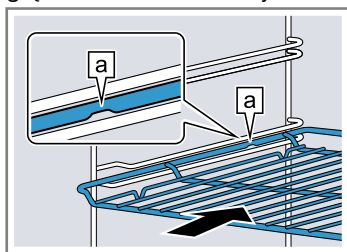
Blachy i ruszty można wyciągnąć do około połowy, aż zostaną zablokowane. Zabezpieczenie przed przechyleniem działa wyłącznie, gdy wyposażenie jest prawidłowo wsunięte do komory piekarnika.

5.2 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

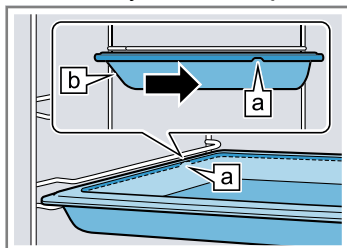
Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko wówczas możliwe jest wysunięcie wyposażenia do około połowy bez ryzyka przechylenia.

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

ruszt Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem ~ skierowanym w dół.



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



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

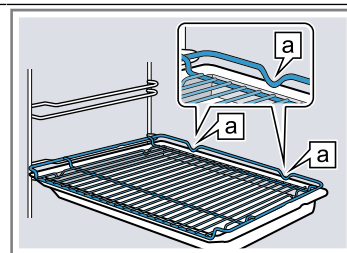
Uwaga: Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

Kombinacja wyposażenia

W celu zebrania skapującego płynu można połączyć ruszt z brytfanką uniwersalną.

1. Ruszt umieścić na brytfance uniwersalnej w taki sposób, aby oba elementy dystansowe  znajdowały się na tylnej krawędzi brytfanki uniwersalnej.
2. Brytfankę uniwersalną wsunąć między oba drążki prowadzące na danej wysokości. Ruszt znajduje się nad górnym drążkiem prowadzącym.

Ruszt na brytfance uniwersalnej



5.3 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach:

www.bosch-home.com

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

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

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 godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Początkowym wskazaniem jest godzina 12:00. Należy nastawić aktualną godzinę.

Wymaganie: Przełącznik funkcji musi być ustawiony na pozycję zero 0.

1. Za pomocą przycisku — lub + ustawić godzinę.
2. Nacisnąć przycisk .

✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.

Ustawianie twardości wody

UWAGA

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

- ▶ Wprowadzić prawidłowe ustawienie twardości wody. Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania nieodpowiednich płynów.
- ▶ Nie używać wody destylowanej ani innych płynów.
- ▶ Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wymaganie: Przed ustawieniem stopnia twardości wody należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.

1. Zmienić ustawienie podstawowe dotyczące stopnia twardości wody.
 - ▶ Sposób wprowadzania zmian w ustawieniach podstawowych jest opisany w rozdziale Ustawienia podstawowe → *Strona 21*.

Uwaga: Jeśli woda wodociągowa zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.

Ustawienie podstawowe - stopień twardości wody	Twardość wody w mmol/l	Niemiecka skala twardości wody w °dH	Francuska skala twardości wody w °fH
0 = zmiękczona ¹	-	-	-
1 = miękka	do 1,5	do 8,4	do 15
2 = średni	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 = twarda	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 = bardzo twarda ²	powyżej 3,8	powyżej 21,3	powyżej 38

2. Potwierdzić zmianę ustawienia podstawowego.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Wyjąć z komory piekarnika instrukcję obsługi urządzenia i elementy wyposażenia. Usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu i taśmę klejącą z wnętrza i obudowy urządzenia.
2. Przetrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Napełnić zbiornik na wodę.
→ *"Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 15*
4. Ustawić rodzaj grzania z zastosowaniem pary oraz temperaturę.
→ *"Podstawowy sposób obsługi", Strona 12*
→ *"Para", Strona 15*

Rodzaj grzania	3D gorące powietrze
Dodatek pary	najwyższy stopień
Temperatura	200°C
Czas trwania	30 minutach

5. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
6. Wyłączyć urządzenie po upływie podanego czasu trwania.
7. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
8. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem i ściereczką lub miękką szczoteczką.
9. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika.
→ *"Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary", Strona 16*

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

1. W celu włączenia urządzenia obrócić przełącznik funkcji w położenie poza pozycją zero o.
2. W celu wyłączenia urządzenia obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero o.

7.2 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

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

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

→ *"Rodzaje grzania i funkcje", Strona 8*

Uwaga: Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
→ *"Funkcje zegara", Strona 13*

Zmiana rodzaju grzania

W każdej chwili można zmienić ustawiony rodzaj grzania.

- ▶ Zmianę rodzaju grzania umożliwia przełącznik funkcji.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Zmianę temperatury umożliwia regulator temperatury.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

8 Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie można zastosować w celu skrócenia czasu nagrzewania.

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

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

8.1 Ustawianie szybkiego nagrzewania

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

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

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 

2. Ustawić temperaturę od 100°C.

W przypadku ustawienia temperatury od 200°C funkcja szybkiego nagrzewania włącza się automatycznie.

3. Jeżeli szybkie podgrzewanie nie włącza się automatycznie, nacisnąć .

- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się .
- ✓ Szybkie nagrzewanie włącza się po upływie kilku sekund.
- ✓ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu gaśnie symbol .

4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

9 Funkcje zegara

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

9.1 Przegląd funkcji zegara

Za pomocą przycisku  można wybrać różne funkcje zegara.

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

9.2 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Minutnik można ustawić na 23 godziny i 59 minut zarówno przy włączonym, jak i wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

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

Przycisk	Proponowana wartość
—	5 minut
+	10 minutach

W przedziale do 10 minut czas alarmu można ustawić w odstępach co 30 sekund. Następnie odstępy cza-

sowe są tym większe, im wyższa jest ustawiana wartość.

- ✓ Po kilku sekundach minutnik włącza się i odliczany jest ustawiony czas.
 - ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał dźwiękowy, a czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
3. W celu wyłączenia minutnika nacisnąć dowolny przycisk.

Zmiana ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili zmienić.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

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

Anulowanie ustawień minutnika

Ustawiony czas minutnika można w każdej chwili anulować.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

- ▶ Za pomocą przycisku — zresetować czas odliczany przez minutnik do zera.
- ✓ Po kilku sekundach zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie i gaśnie .

9.3 Nastawianie czasu trwania

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

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

1. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie .
2. Ustawić czas trwania za pomocą przycisku — lub +.

Przycisk	Proponowana wartość
—	10 minutach

Przycisk	Proponowana wartość
+	30 minutach

Poniżej jednej godziny czas trwania można ustawiać w odstępach co jedną minutę, następnie w odstępach co 5 minut.

- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
- 3. Po upływie czasu trwania:
 - ▶ Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - ▶ Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć przycisk +.
 - ▶ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest ☹.

- ▶ Za pomocą przycisku — lub + zmienić czas trwania.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest ☹.

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

9.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury lub stopnia mocy grzania.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
- 1. Tyle razy nacisnąć przycisk ☹, aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie symbol ☹.
- 2. Nacisnąć przycisk — lub +.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas zakończenia.

- 3. Za pomocą przycisku — lub + przestawić czas zakończenia.
- ✓ Ustawienie zostanie zastosowane przez urządzenie po upływie kilku sekund, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas zakończenia.
- ✓ Po osiągnięciu obliczonego czasu rozpoczęcia urządzenia zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
- 4. Po upływie czasu trwania:
 - ▶ Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - ▶ Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć przycisk +.
 - ▶ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Zmiana czasu zakończenia

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

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest ☹.

- ▶ Za pomocą przycisku — lub + przestawić czas zakończenia.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

Anulowanie czasu zakończenia

W każdej chwili można skasować ustawiony czas zakończenia.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest ☹.

- ▶ Za pomocą przycisku — cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny plus ustawiony czas trwania.
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie akceptuje zmianę i zaczyna się nagrzewać. Zaczyna się odliczanie czasu trwania.

9.5 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Początkowym wskazaniem jest godzina 12:00. Należy nastawić aktualną godzinę.

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

1. Za pomocą przycisku — lub + ustawić godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ☹.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.

Zmiana ustawionej godziny

W każdej chwili można zmienić ustawioną godzinę.

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

1. Tyle razy nacisnąć przycisk ☹, aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie ☹.
2. Za pomocą przycisku — lub + zmienić godzinę.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

10 Para

Zastosowanie pary umożliwia przyrządzanie potraw w wyjątkowo delikatny sposób.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

10.1 Przed każdym zastosowaniem trybu z użyciem pary

Przed każdym zastosowaniem trybu z użyciem pary upewnić się, że w urządzeniu znajduje się wystarczająca ilość wody.

Napełnianie zbiornika na wodę

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

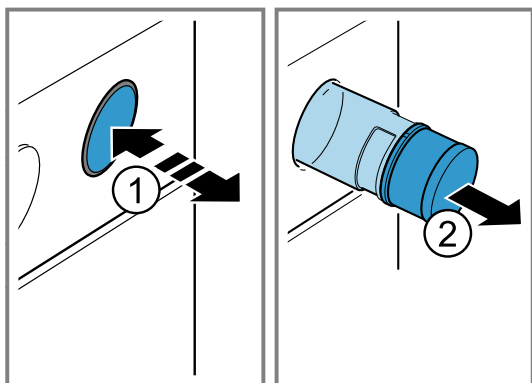
Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

Wymaganie: Stopień twardości wody jest ustawiony prawidłowo.

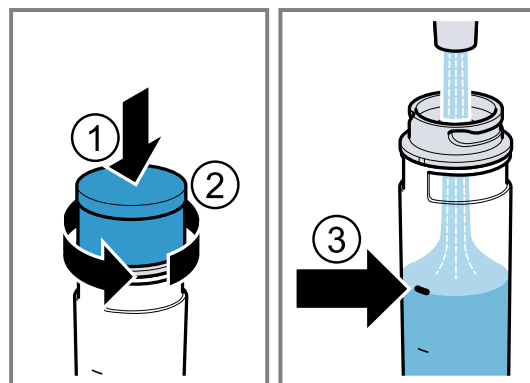
→ "Ustawianie twardości wody", Strona 11

1. Nacisnąć zbiornik na wodę ① i wyjąć zbiornik ②.

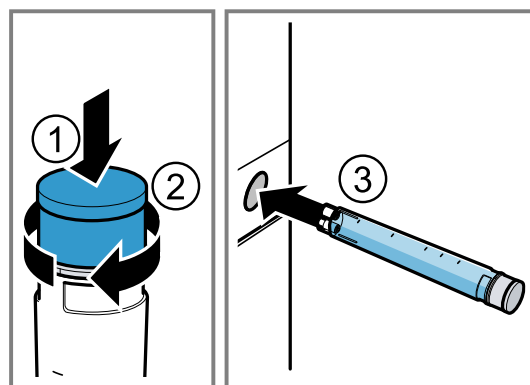


2. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę ① i odkręcić ②.

3. Napełnić zbiornik wodą do wysokości oznaczenia ③.



4. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę ① i zakręcić ②.
5. Zbiornik na wodę ponownie umieścić w otworze i docisnąć tak, aby się zatrzasnął ③.



10.2 Dodatkowe zastosowanie pary

Podczas gotowania z zastosowaniem pary urządzenie w różnych odstępach czasu doprowadza parę do komory piekarnika. Dzięki temu potrawa ma chrupiącą skórkę i lśniąca powierzchnię. Mięso jest soczyste w środku, kruche i tylko w minimalnym stopniu zmniejsza swoją objętość.

Ustawianie dodatkowego zastosowania pary

Wymaganie: Zbiornik na wodę jest napełniony.

→ "Przed każdym zastosowaniem trybu z użyciem pary", Strona 15

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić odpowiedni rodzaj grzania.
Odpowiednie rodzaje grzania:
 - 3D gorące powietrze
 - Grzanie górne/dolne
 - Grill z cyrkulacją powietrza
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić temperaturę w zakresie od 80°C do 240°C.
3. Ustawić intensywność pary za pomocą przycisku .

Stopień	Intensywność
	niski
	mocna

- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i doprowadzać parę.
- 4. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

5. Osuszyć komorę piekarnika.
→ "Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary",
Strona 16

10.3 Regeneracja

Rodzaj grzania Odgrzewanie  umożliwia delikatne odgrzanie ugotowanych potraw lub odświeżenie pieczywa z poprzedniego dnia. Urządzenie automatycznie włącza zastosowanie pary.

Ustawianie trybu Odgrzewanie

Wymagania

- Komora piekarnika ostygła.
 - Zbiornik na wodę jest napełniony.
→ "Przed każdym zastosowaniem trybu z użyciem pary", Strona 15
1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania Odgrzewanie .
 2. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i doprowadzać parę.
 3. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.
 4. Osuszyć komorę piekarnika.
→ "Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary", Strona 16

10.4 Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary

Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary należy osuszyć urządzenie.

Uwaga: Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 24

Opróżnianie zbiornika na wodę

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

UWAGA

Osuszanie zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika prowadzi do uszkodzenia zbiornika.

- ▶ Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika.

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

1. Nacisnąć zbiornik na wodę.

2. Wyciągnąć zbiornik na wodę.
3. Odkręcić pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokryw.
7. Zbiornik na wodę pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Nasadzić i zakręcić pokrywę zbiornika na wodę.
9. Włożyć pojemnik na wodę.

Suszenie rynienki na skropliny

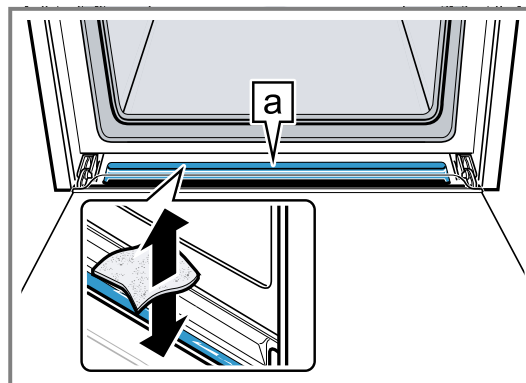
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. **Uwaga:** Rynienka na skropliny  znajduje się poniżej komory piekarnika.



Wodę w rynience na skropliny  usunąć za pomocą gąbki i ostrożnie wytrzeć.

Osuszanie komory piekarnika

UWAGA

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

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

Wymaganie: Urządzenie ostygło.

1. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką lub miękką ściereczką.
2. Ewentualny osad z kamienia usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

11 Termosonda

W celu uzyskania precyzyjnych rezultatów pieczenia wbić termosondę w potrawę i ustawić na urządzeniu temperaturę wewnątrz potrawy. Po osiągnięciu ustawio-

nej temperatury wewnątrz potrawy urządzenie automatycznie przestaje się nagrzewać.

11.1 Odpowiednie rodzaje grzania do stosowania z termosondą

Tylko określone rodzaje grzania umożliwiają korzystanie z termosondy.

Odpowiednie rodzaje grzania:

- 3D gorące powietrze 
- Delikatne gorące powietrze 
- Pizza 
- Grill z cyrkulacją powietrza 
- Grzanie górne/dolne 

Uwaga: Jeżeli po włożeniu termosondy wybrany zostanie nieodpowiedni rodzaj grzania, rozlega się sygnał.

11.2 Wkładanie termosondy

Używać termosondy dołączonej do urządzenia lub zamówić odpowiednią termosondę w serwisie.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku zastosowania nieodpowiedniej termosondy może dojść do uszkodzenia izolacji.

- ▶ Używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do danego typu urządzenia.

UWAGA

Termosonda może ulec uszkodzeniu.

- ▶ Nie przyciąć przewodu termosondy.
- ▶ Aby termosonda nie została uszkodzona przez zbyt wysoką temperaturę, należy zachować kilkucentymetrową odległość między grzałką grilla a termosondą. Podczas pieczenia mięso może wyrastać.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Termosonda jest ostra.

- ▶ Zachować ostrożność w przypadku korzystania z termosondy.

1. Termosondę umieścić ukośnie w najgrubszym miejscu mięsa.
Upewnić się, że końcówka termosondy jest prawidłowo umieszczona w mięsie:
 - Końcówka musi być wbita w mięso mniej więcej pośrodku.
 - Końcówka nie może być wbita w tłuszcz.
 - Końcówka nie może stykać się z naczyniem lub kośćmi.
2. Potrawę z umieszczoną w niej termosondą włożyć do komory piekarnika.
Potrawę, najlepiej umieszczoną w naczyniu, ustawić na środku rusztu.
3. Umieścić złącze termosondy w gnieździe po lewej stronie komory piekarnika.

Uwagi

- Wyjęcie termosondy w trakcie pracy urządzenia spowoduje zresetowanie wszystkich ustawień.
- Nie wyjmować termosondy w celu obrócenia potrawy. Po obróceniu należy sprawdzić prawidłowe położenie termosondy w potrawie.

11.3 Wprowadzanie ustawień termosondy

Termosonda dokonuje pomiaru temperatury wewnątrz potrawy w przedziale od 30°C do 99°C.

Wymagania

- Potrawa z włożoną termosondą znajduje się w komorze piekarnika.
 - Termosonda jest podłączona do gniazda w komorze piekarnika.
1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić odpowiedni rodzaj grzania.
 - ✓ Na wyświetlaczu świeci się , a obok temperatury komory piekarnika pojawia się wskazanie temperatury wewnątrz potrawy.
 2. Ustawić temperaturę wewnątrz potrawy za pomocą przycisku — lub +.
 3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić temperaturę komory piekarnika.
Ustawić temperaturę komory piekarnika tak, aby była co najmniej 10°C wyższa od temperatury wewnątrz potrawy.
Nie ustawiać temperatury komory piekarnika powyżej 250°C.
 - ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.
 - ✓ Po lewej stronie pojawia się aktualna temperatura wewnątrz potrawy, po prawej stronie widoczna jest ustawiona wartość, np. 15°C | 75°C. Aktualna temperatura wewnątrz potrawy pojawia się dopiero po osiągnięciu wartości 10°C.
 - ✓ Po osiągnięciu ustawionej temperatury wewnątrz potrawy rozlega się sygnał, a widoczna na wyświetlaczu aktualna temperatura wewnątrz potrawy jest równa ustawionej temperaturze wewnątrz potrawy, np. 75°C | 75°C.
 4.  **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**
Komora piekarnika, wyposażenie i termosonda są bardzo gorące.
 - ▶ Do wyjmowania gorącego wyposażenia i termosondy z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
 Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnątrz potrawy:
 - ▶ Wyłączyć urządzenie.
 - ▶ Wyjąć termosondę z gniazda w komorze piekarnika.
 - ▶ Wyciągnąć termosondę z potrawy i wyjąć z komory piekarnika.

12 Programy

Programy wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

12.1 Naczynia do programów

Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury do 300°C.

Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej. Pieczeń powinna przykrywać ok. 2/3 naczynia. Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów:

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

12.2 Ustawienia programów

Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania.

W celu uzyskania optymalnych wyników gotowania wystarczy ustawić wagę potrawy.

12.3 Tabela programów

Numery programów są przypisane do określonych potraw.

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wy- sokość wsu- nięcia	Wskazówki
01	Chąłka, wieniec drożdżowy ¹	Blacha do pieczenia z papierem do pieczenia	0,6 - 1,5 kg Waga ciasta	nie	3	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
02	Wyrastanie ciasta drożdżowego ¹	Miska na ruszcie	0,5 - 1,5 kg Waga ciasta	nie	2	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
03	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany na blasze ¹	Blacha do pieczenia z papierem do pieczenia	0,5-2,0 kg Waga ciasta	nie	2	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
04	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany w formie prostokątnej ¹	Forma prostokątna, natłuszczona i oprószona mąką	0,8-2,0 kg Waga ciasta	nie	2	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
05	Chleb biały na blasze ¹	Blacha do pieczenia z papierem do pieczenia	0,5-2,0 kg Waga ciasta	nie	2	W przypadku pieczenia 2 bochenków w tym samym czasie należy podać wagę cięższego bochenka.
06	Chleb żytni mieszany ¹	Forma prostokątna, natłuszczona i oprószona mąką	0,8-2,0 kg Waga ciasta	nie	2	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
07	Chleb pita ¹	Blacha do pieczenia z papierem do pieczenia	0,4 - 1,0 kg Waga ciasta	nie	3	Komora piekarnika musi być na początku zimna.
08	ziemniaki pieczone, całe nieobrane, mączyste ziemniaki	brytfanka uniwersalna	0,3-1,5 kg Waga całkowita	nie	3	-
09	potrawa jednogarnkowa, z warzywami wegetariańska	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga całkowita	według przepisu	2	warzywa, które wymagają dłuższego czasu gotowania (np. marchewki) pokroić na mniejsze kawałki niż warzywa o krótkim czasie gotowania (np. pomidory)

Uwaga: Rezultat gotowania zależy od jakości i właściwości produktów spożywczych. Używać świeżych produktów spożywczych, najlepiej schłodzonych w lodówce. Używać mrożonych potraw bezpośrednio po ich wyjęciu z zamrażarki.

Programy parowe

W przypadku niektórych programów urządzenie automatycznie wykorzystuje dodatkowe zastosowanie pary. Programy z dodatkowym zastosowaniem pary są zaznaczone w tabeli programów. Przestrzegać informacji dotyczących trybu z użyciem pary.

→ "Para", Strona 15

¹ Program parowy (zbiornik na wodę musi być napełniony)

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wy- sokość wsu- nięcia	Wskazówki
10	gulasz mięso wołowe lub wie- przowe pokrojone w kostkę, z warzywami	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga całkowita	według prze- pisu	2	najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
11	Ryba, cała ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	0,8-1,5 kg Waga ryby	nie	2	umieścić w naczyniu w położeniu pływającym
12	Kurczak, bez farszu ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	0,9-1,5 kg waga kurczaka	nie	2	włożyć do naczynia piersią do góry
13	Porcje kurczaka ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	0,1-0,8 kg Waga najcięższe- go kawałka	nie	3	-
14	piers indyka w jednym kawałku, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-2,5 kg waga piersi z indy- ka	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
15	Kaczka, bez farszu ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	1,3-2,5 kg Waga kaczki	nie	2	włożyć do naczynia piersią do góry
16	Gęś, bez farszu ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	2,3-4,5 kg Waga gęsi	nie	2	włożyć do naczynia piersią do góry
17	Udka gęsi gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Szklana brytfanna bez pokrywy na ruszcie	0,3-0,8 kg Waga najcięższe- go kawałka	Przykryć spód brytfan- ny	2	-
18	sztufada np. rozbratel, pleców- ka, udo lub pieczeń wołowa marynowana	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	mięso podlać np. bulionem lub wodą	2	nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
19	Filet wołowy, średnio wypieczony ¹ gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	0,8-2,0 kg waga mięsa	nie	2	nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
20	rostbef, średnio wy- pieczony gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	0,5-2,5 kg waga mięsa	nie	2	mięso wkładać do na- czynia tłuszczem do góry nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
21	Zrazy zawijane woło- we z farszem warzywnym lub mięsnym	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem	zrazy zalać np. bulionem lub wodą	2	nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
22	pieczeń rzymska, świeża masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowe- go lub jagnięcego	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga pieczeni	nie	2	nie obsmażyć wcze- śniej mięsa
23	udziec jagnięcy, śred- nio wypieczony bez kości, w przypra- wach	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażyć wcze- śniej mięsa

¹ Program parowy (zbiornik na wodę musi być napelniony)

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wyso- kość wsu- nięcia	Wskazówki
24	Udziec jagnięcy, do- brze wypieczony bez kości, w przypra- wach	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
25	pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu np. polędwica, bio- drówka	brytfanna z pokry- wą	0,5-3,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
26	pieczeń cielęca, chu- da np. polędwica lub ogo- nówka	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
27	udziec sarni bez kości, doprawiony solą	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
28	Pieczeń z karkówki bez kości, w przypra- wach	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	0,8-2,5 kg waga mięsa	nie	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
29	Pieczeń wieprzowa ze skórą np. łopatką, w przypra- wach, z naciętą skórą	Brytfanna bez po- krywy lub blacha do pieczenia	1,0-2,0 kg waga mięsa	nie	2	wkładać do naczynia tłuszczem do góry, skórę starannie na- trzeć solą
30	Pieczeń z polędwicy wieprzowej w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa

12.4 Ustawianie programu

Uwaga: Po uruchomieniu programu nie można zmienić programu ani wagi.

1. Ustawić Programy  za pomocą przełącznika funkcji.
 2. Ustawić żądany program za pomocą przycisku — lub +.
 3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić wagę po-
trawy.
Zawsze ustawiać najbardziej zbliżoną, ale wyższą wa-
gę. Wagę można ustawiać tylko w przewidzianym za-
kresie.
- ✓ Aby sprawdzić czas trwania programu, nacisnąć przy-
cisk . Nie można zmienić czasu trwania.
 - ✓ Po kilku sekundach uruchamiany jest program i włą-
cza się odliczanie czasu trwania.
 - ✓ Po zakończeniu programu rozlega się sygnał, a czas
trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na
zero.

4. Po zakończeniu programu:

- ▶ Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał
przed upływem ustawionego czasu.
- ▶ W celu ustawienia czasu trwania dopiekania naci-
snąć przycisk +. Urządzenie kontynuuje grzanie
przy użyciu ustawień danego programu.
- ▶ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadko-
we włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę usta-
wień.

13.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Przełącznik funkcji jest ustawiony na pozy-
cję zero o.

- ▶ Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .

- ▶ Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu zgaśnie .

14 Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas

Urządzenie umożliwia utrzymywanie ciepła potraw za pomocą Grzanie górne/dolne nawet przez 70 godzin w temperaturze od 85°C do 140°C bez konieczności włączania lub wyłączania urządzenia.

14.1 Ustawianie utrzymywania ciepła przez dłuższy czas

Uwagi

- W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, urządzenie przestaje się nagrzewać. Po zamknięciu drzwi urządzenia, proces nagrzewania jest kontynuowany.
- Po uruchomieniu programu nie można go zmienić ani przerwać.
- Nie można przesunąć czasu zakończenia.

Wymaganie: Ustawienie podstawowe  jest aktywowane.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 21

1. Ustawić Programy  za pomocą przełącznika funkcji.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się .
 2. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
 3. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczuznaczony zostanie symbol .
 4. Ustawić czas trwania za pomocą przycisku — lub +.
 - ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
 5. Po upływie czasu trwania czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero. Urządzenie przestaje się nagrzewać i reaguje jak zwykle.
 - ▶ Wyłączyć urządzenie.
- Po upływie ok. 10 do 20 minut urządzenie wyłączy się automatycznie.

15 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

15.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór
 1	Czas trwania sygnału po upływie czasu trwania pieczenia lub czasu odliczanego przez minutnik	1 = 10 sekund 2 = 30 sekund ¹ 3 = 2 minuty
 2	Czas zapisywania ustawień	1 = 3 sekundy ¹ 2 = 6 sekund 3 = 10 sekund
 3	Dźwięk przycisków przy ich naciśnięciu	0 = wył. 1 = wł. ¹
 4	Jasność podświetlenia wyświetlacza	1 = ciemny 2 = średnia 3 = jasny ¹
 5	Wyświetlanie czasu zegarowego	0 = wyłączenie wyświetlania godziny 1 = wyświetlanie godziny ¹
 6	Możliwość ustawienia zabezpieczenia przed dziećmi	0 = nie 1 = tak ¹ = tak 2 = tak, z blokadą drzwi
 7	Oświetlenie komory piekarnika w trakcie pracy	0 = nie 1 = tak ¹ = tak
 8	Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	1 = krótki 2 = średni ¹

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

Wskaźnik	Ustawienie podstawowe	Wybór
		3 = długi 4 = bardzo długi
c09	Doposażenie w teleskopowy system wysuwania blach ¹	0 = nie ² (przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach) 1 = tak (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach)
c10	Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas	0 = nie ² 1 = tak
c11	Stopień twardości wody	0 = zmiękczona 1 = miękka (do 1,5 mmol/l) 2 = średnia (1,5 - 2,5 mmol/l) 3 = twarda (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = bardzo twarda (powyżej 3,8 mmol/l) ²
c12	Automatyczne szybkie nagrzewanie od 200°C	0 = nie 1 = tak ²
c13	Przywrócenie wszystkich ustawień fabrycznych	0 = nie ² 1 = tak
HCL..	Ustawienia Home Connect	→ "Home Connect", Strona 22

15.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć przycisk ☺ i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe, np. c09 i 2.
2. Zmienić ustawienie za pomocą regulatora temperatury.
3. Za pomocą przycisku – lub + przejść do następnego ustawienia podstawowego.

4. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk ☺ i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Włączanie i wyłączanie urządzenia za pomocą przełącznika funkcji.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

16 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależniona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: www.home-connect.com.

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

Wskazówka: Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

wania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

→ "Bezpieczeństwo", Strona 2

- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

16.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
- Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
- W miejscu ustawienia urządzenie znajduje się w zasięgu domowej sieci WLAN (Wi-Fi).
- Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.

¹ Zależnie od wyposażenia urządzenia

² Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

1. Zeskanować następujący kod QR.



- Aplikację Home Connect można zainstalować i podłączyć urządzenie korzystając z kodu QR.
2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

16.2 Home Connect Ustawienia

W menu ustawień podstawowych urządzenia można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe.

Ustawienie	Wybór lub wyświetlanie	Objaśnienie
HC 01	Połączenie z siecią 0 - Nie połączono 1 - Połącz automatycznie 2 - Połącz ręcznie 3 - Połączono	0 i 3 to wskazania, których nie można ustawić.
HC 02	Połączenie z aplikacją Home Connect 0 - Gotowe 1 - Łączenie 2 - Połączono	0 i 2 to wskazania, których nie można ustawić.
HC 03	WiFi 0 - Wył. 1 - Aktywacja 2 - Wł.	Jeśli aktywowana jest sieć Wi-Fi, można użyć Home Connect. W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W. 2 to wskazanie, którego nie można ustawić.
HC 04	Zdalne włączanie 0 - Dezaktywowano 1 - Ręcznie ¹ 2 - Na stałe	Jeśli zdalne włączanie jest dezaktywowane, w aplikacji można wyświetlać tylko stan pracy urządzenia. W przypadku ręcznego uruchamiania zdalnego włączania należy je aktywować za każdym razem przed uruchomieniem urządzenia za pomocą aplikacji. Jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte w ciągu 15 minut po aktywacji zdalnego włączania lub zakończeniu trybu pracy, zdalne włączanie zostanie dezaktywowane. W przypadku ustawienia zdalnego włączania na stałe można w każdej chwili uruchomić i obsługiwać urządzenie zdalnie.
HC 05	Aktualizacja oprogramowania 1 - Aktualizacja dostępna 2 - Uruchom aktualizację	Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy dostępna jest aktualizacja. 1 to wskazanie, którego nie można ustawić.
HC 06	Zdalna diagnostyka 0 - Niedozwolona ¹ 1 - Dozwolona	Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy pracownik serwisu próbuje uzyskać dostęp do urządzenia.

16.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Aplikacja Home Connect umożliwia zdalne wprowadzenie ustawień i uruchomienie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

Wymagania

- urządzenie jest włączone.
 - Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
 - Aby możliwe było wprowadzenie ustawień urządzenia za pomocą aplikacji, w ustawieniu podstawowym HC 04 musi być zaznaczone ręczne lub stałe włączanie zdalne.
1. W celu aktywacji zdalnego włączania ustawić przełącznik funkcji na 0.
 2. Wprowadzić urządzenie w aplikacji i przesłać do urządzenia.

¹ Ustawienie fabryczne

16.4 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

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

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

Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
 - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
 - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

16.5 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik

zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

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

16.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z klucza urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego Wi-Fi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętu urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

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

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

17 Czyszczenie i pielęgnacja

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

17.1 Środek czyszczący

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.

17.2 Odpowiednie środki czyszczące

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

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

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

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

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

Front urządzenia

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Stal nierdzewna	- Gorąca woda z detergentem - Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni	W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Tworzywa sztuczne lub powierzchnie lakierowane np. pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.

Drzwi urządzenia

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	- Gorąca woda z detergentem - Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	Nie używać skrobaczki do szkła. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 28
Nakładka drzwi	- Ze stali nierdzewnej: Środki do czyszczenia stali nierdzewnej - Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 28
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania z uchwytu drzwi.

Komora

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	- Gorąca woda z detergentem - Woda z octem - Środek do czyszczenia piekarników - Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia. Wskazówka: Najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie funkcji czyszczenia. → "Pyroliza", Strona 26 Uwagi - Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. - Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. - Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.
Oslona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Prowadnice	▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 32
Wyposażenie	▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Środek do czyszczenia piekarników ▪ Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.
Zbiornik na wodę	▪ Gorąca woda z detergentem	W celu usunięcia pozostałości produktów spożywczych po zakończeniu czyszczenia, dokładnie wypłukać zbiornik czystą wodą. W celu osuszenia zbiornika na wodę po zakończeniu czyszczenia pozostawić zbiornik do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Osuszyć uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Termosonda	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Nie myć w zmywarce.

17.3 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 24

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
 - ▶ W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
→ "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 24
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

18 Pyroliza

Funkcja czyszczenia Pyroliza  umożliwia uzyskanie efektu zbliżonego do samoczynnego oczyszczania komory piekarnika.

Komorę piekarnika można czyścić przy użyciu funkcji czyszczenia co 2-3 miesiące. W razie potrzeby można częściej korzystać z funkcji czyszczenia.

Funkcja czyszczenia zużywa ok. 2,5 - 4,8 kilowatogodzin.

18.1 Przygotowanie urządzenia do funkcji czyszczenia

Aby uzyskać dobry rezultat czyszczenia, należy dokładnie przygotować urządzenie.

⚠ **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.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia resztki pożywienia, tłuszcz i sos z pieczenia mogą się zapalić.

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.

- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.

- ▶ Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi.

- ▶ Nie zasłaniać przedniej strony urządzenia.

- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

W przypadku uszkodzenia uszczelki drzwi, obszar drzwi staje się bardzo gorący.

- ▶ Nie szorować ani nie zdejmować uszczelki.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczyń.

2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.
→ "Prowadnice", Strona 32
3. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
Silne zabrudzenia mogą ulec przypaleniu, co utrudnia ich usunięcie.
4. Drzwi urządzenia od wewnątrz i krawędzie komory piekarnika w obszarze uszczelki drzwi należy czyścić miękką ściereczką oraz wodą z detergentem.
Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki drzwi.
Silne zabrudzenia na wewnętrznej szybie drzwi usunąć za pomocą środka do czyszczenia piekarnika.
5. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta.

18.2 Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

W trakcie trwania czyszczenia wietrzyć kuchnię.

- ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!**
Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalenie pozostałości ze smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych.
- ▶ Podczas funkcji czyszczenia należy intensywnie wietrzyć kuchnię.
 - ▶ Nie przebywać w pomieszczeniu przez dłuższy czas.
 - ▶ Nie pozwalać wchodzić do pomieszczenia dzieciom ani zwierzętom domowym.

- ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**
W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.
- ▶ Nie otwierać drzwi urządzenia.
 - ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
- ⚠** W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.
- ▶ Nigdy nie dotykać drzwi urządzenia.
 - ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Uwaga: W trakcie trwania czyszczenia nie świeci się lampka piekarnika.

Wymaganie: Przygotować urządzenie do funkcji czyszczenia. → Strona 26

1. Ustawić funkcję czyszczenia  za pomocą przełącznika funkcji.
2. Tyle razy nacisnąć przycisk — lub +, aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie Pyroliza .
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić stopień czyszczenia.

Stopień czyszczenia	Poziom czyszczenia	Czas trwania w godzinach
1	Lekki	ok. 1:15
2	Średni	ok. 1:30
3	Wysoki	ok. 2:00

W przypadku cięższych lub starszych zanieczyszczeń wybrać wyższy stopień czyszczenia.
Nie można zmienić czasu trwania.

- ✓ Po kilku sekundach funkcja czyszczenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu.
 - ✓ Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki urządzenia blokują się po przekroczeniu określonej temperatury w komorze piekarnika. Na wyświetlaczu pojawia się .
 - ✓ Po zakończeniu funkcji czyszczenia rozlega się sygnał, a widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
4. Wyłączyć urządzenie.
Gdy urządzenie wystarczająco ostygnie, drzwi urządzenia odblokują się i zgaśnie .
 5. Zapewnić gotowość urządzenia do pracy.
→ Strona 27

18.3 Po zakończeniu funkcji czyszczenia zapewnić gotowość urządzenia do pracy

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć popiół pozostały w komorze piekarnika i na drzwiczkach urządzenia.
→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 24
3. Usuwać białe osady za pomocą kwasu cytrynowego.
Uwaga: Białe osady na powierzchniach emaliowanych mogą być spowodowane przez większe zanieczyszczenia. Te pozostałości produktów spożywczych nie stanowią zagrożenia. Osady nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia.
4. Zawiesić prowadnice.
→ "Prowadnice", Strona 32

19 Odkamienianie

Aby urządzenie pozostało sprawne, należy regularnie przeprowadzać odkamienianie . Częstotliwość odkamieniania zależy od stosowanych trybów z użyciem pary i twardości wody. W celu przypomnienia symbol odkamieniania pojawia się na wyświetlaczu, gdy możliwe jest wykonanie ok. 5 lub mniej trybów pracy z użyciem pary. Jeżeli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone, ustawienie trybu z użyciem pary nie będzie możliwe.

Odkamienianie przebiega w kilku etapach, które są widoczne na wyświetlaczu, i trwa ok. 80 - 110 minut:

- Etap 1: Odkamienianie (ok. 60 minut)
- Etap 2: Pierwszy cykl płukania (ok. 8 minut)

- Etap 3: Drugi cykl płukania (ok. 8 minut)
- Etap 4: Trzeci cykl płukania (ok. 8 minut)

Ze względów higienicznych należy przeprowadzić pełny proces odkamieniania. Jeśli odkamienianie zostanie przerwane, nie można ustawić żadnego trybu pracy.

19.1 Przygotowanie odkamieniania

UWAGA

Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych przez nas płynów do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas płynów do odkamieniania.

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

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Uwaga: W trakcie całego procesu odkamieniania nie wlewać do zbiornika na wodę więcej niż 150 ml wody.

1. Sporządzanie roztworu do odkamieniania:
 - 50 ml płynu do odkamieniania
 - 100 ml wody
2. Wyjąć zbiornik na wodę i napęlnić go roztworem do odkamieniania.
→ *"Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 15*
3. Włożyć do urządzenia zbiornik na wodę napęlniony roztworem do odkamieniania.

19.2 Wprowadzanie ustawień odkamieniania

Wymaganie:

→ *"Przygotowanie odkamieniania", Strona 28*

1. Ustawić funkcję czyszczenia  za pomocą przełącznika funkcji.
2. Tyle razy nacisnąć przycisk — lub +, aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie Odkamienianie .
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania.
3. Obrócić regulator temperatury.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się .
 - ✓ Po kilku sekundach włącza się odkamienianie. Odliczany jest czas trwania, a na wyświetlaczu pojawia się .
 - ✓ Po zakończeniu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się  i .

4. W celu przepłukania urządzenia, dla każdego z trzech cykli płukania (, , ):
 - ▶ Wyjąć zbiornik na wodę .
 - ▶ Dokładnie wyczyścić zbiornik na wodę.
 - ▶ Wlać do zbiornika na wodę 150 ml wody .
 - ▶ Włożyć zbiornik na wodę.
- ✓ Po kilku sekundach uruchamiany jest cykl płukania i włącza się odliczanie czasu trwania.
- ✓ Po zakończeniu cyklu płukania na wyświetlaczu pojawia się .
5. Po zakończeniu ostatniego cyklu płukania , czas trwania jest ustawiony na zero.
 - ▶ Opróżnić, osuszyć zbiornik na wodę i ponownie włożyć.
 - *"Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 16*
 - ▶ Wyłączyć urządzenie.

19.3 Przerwanie odkamieniania

Jeśli odkamienianie zostanie przerwane, np. z powodu awarii zasilania lub wyłączenia urządzenia, należy przepłukać urządzenie. Urządzenie jest zablokowane dla innych trybów pracy. Na wyświetlaczu pojawia się  i .

1. Opróżnić i dokładnie opłukać wodą zbiornik na wodę.
2. Włożyć opróżniony zbiornik na wodę.
3. Ustawić funkcję czyszczenia  za pomocą przełącznika funkcji.
4. Tyle razy nacisnąć przycisk — lub +, aż na wyświetlaczu zaznaczony zostanie Odkamienianie .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. Nie można zmienić czasu trwania.
5. Obrócić regulator temperatury.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się .
 - ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna pompować pozostałą ciecz do zbiornika na wodę.
6. Aby przepłukać system generowania pary, należy wykonać trzy cykle płukania procesu odkamieniania.
→ *"Wprowadzanie ustawień odkamieniania", Strona 28*
7. Ponownie włączyć odkamienianie.

20 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

Uwaga: Pozostałe informacje:



20.1 Zdejmowanie drzwi urządzenia

Uwaga: W zależności od typu urządzenia uchwyt drzwi różni się.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

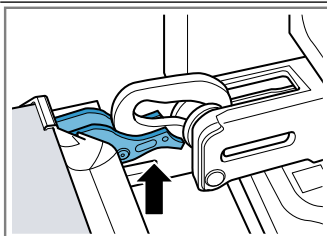
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

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

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

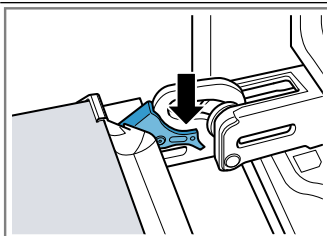
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.

Otwarta dźwignia blokująca



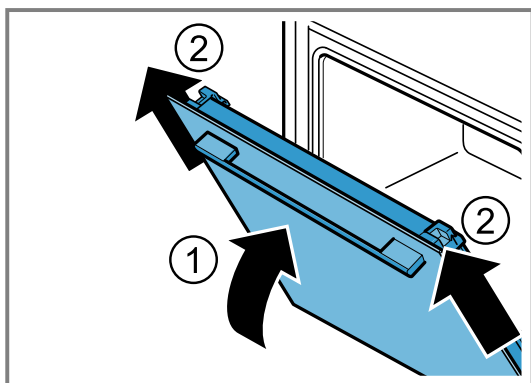
Zawias jest zabezpieczony i nie może się zamknąć.

Zamknięta dźwignia blokująca



Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

- ✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
- 3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ①. Drzwi urządzenia chwycić oburącz z lewej i z prawej strony i wyjąć do góry ②.



- 4. Ostrożnie położyć drzwi urządzenia na płaskiej powierzchni.

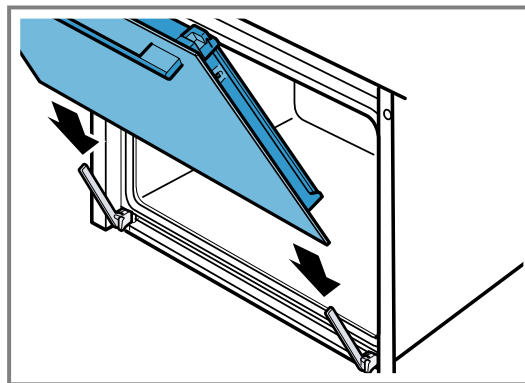
20.2 Zakładanie drzwi urządzenia

1. ⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

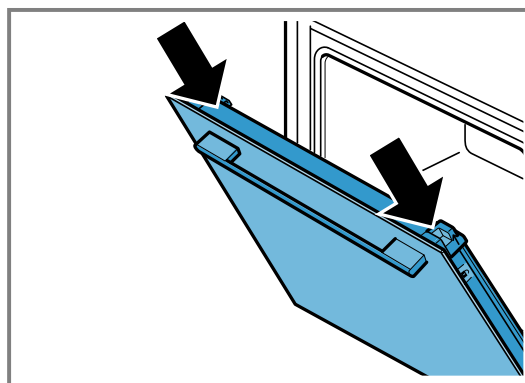
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

- Nie dotykać zawiasów.

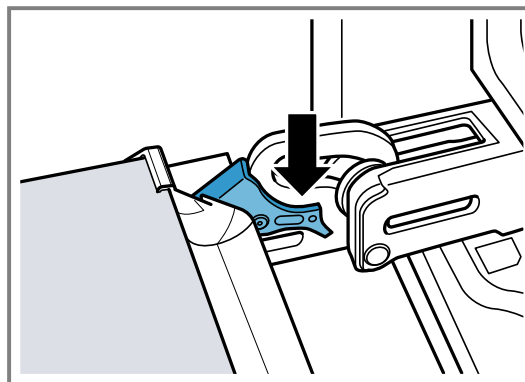
Uwaga: Upewnić się, że drzwi urządzenia można nasunąć na zawiasy bez oporu.



- 2. Używając obu rąk, wsunąć drzwi urządzenia do oporu.



- 3. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
- 4. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.



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

20.3 Demontaż szyb w drzwiach

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

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

- Nie dotykać zawiasów.

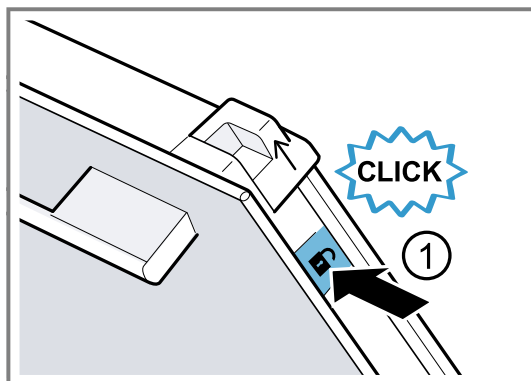
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- Nosić rękawice ochronne.

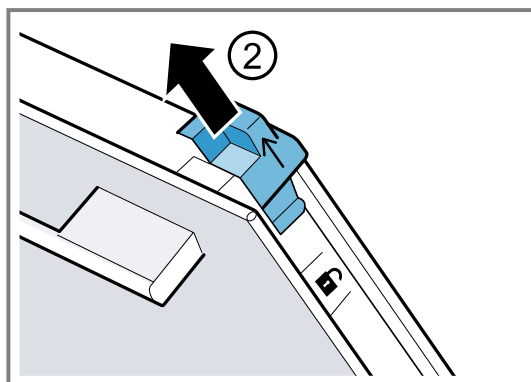
Uwaga: W zależności od typu urządzenia, posiada ono metalową listwę, którą można rozłożyć.

- 1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

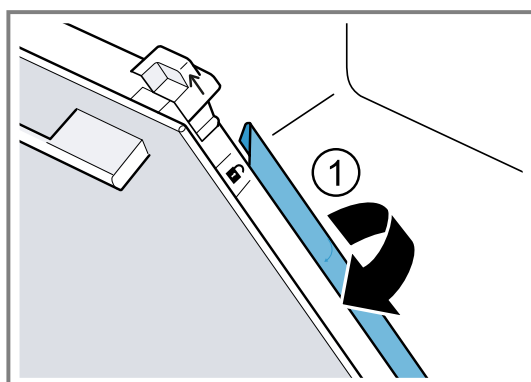
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.
- ✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia.
4. Nacisnąć lewą i prawą powierzchnię nacisku ①, aż do usłyszenia kliknięcia.



5. Przesunąć obie nasadki do góry zgodnie z kierunkiem wskazywanym przez strzałkę ②.

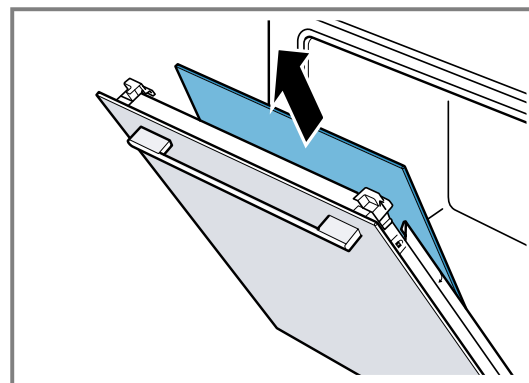


6. Wyciągnąć szybę wewnętrzną ukośnie do góry i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.
7. W zależności od typu urządzenia, rozłożyć lewą lub prawą metalową listwę w kierunku wskazanym strzałką ①.



8. **UWAGA** – Czyszczenie szyb w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.
- ▶ Nie myć szyb w zmywarce do naczyń.

Wyciągnąć pierwszą i drugą szybę środkową ukośnie do góry i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.



9. ⚠ 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 piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

Zdemontowane szyby drzwi czyścić z obu stron płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

10. Wyczyścić drzwi urządzenia.

11. Osuszyć i ponownie zamontować szyby w drzwiach.

Uwaga: W trakcie trwania funkcji czyszczenia powstają przebarwienia na ramie po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia lub innych części drzwi urządzenia ze stali nierdzewnej. Przebarwienia nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia. Przebarwienia można usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

20.4 Montaż szyb w drzwiczkach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

Uwaga

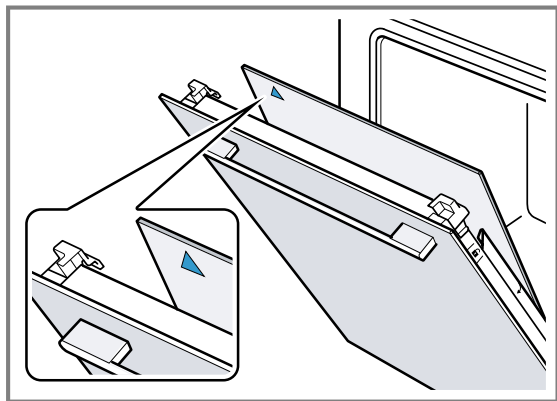
W zależności od typu urządzenia ma

- metalową listwę do rozkładania,
- lub dwie różne szyby środkowe.

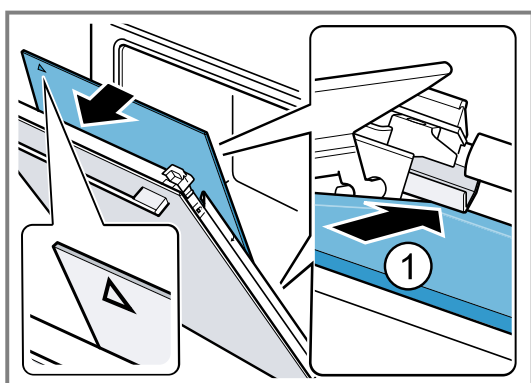
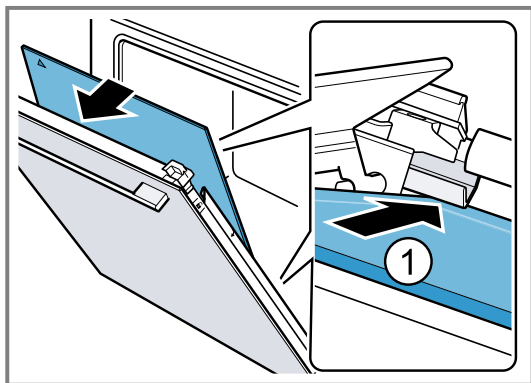
Szyby środkowe są oznaczone symbolem trójkąta.

Najpierw należy zamontować szybę środkową z niewypełnionym trójkątem △, a następnie szybę środkową z wypełnionym trójkątem ▲.

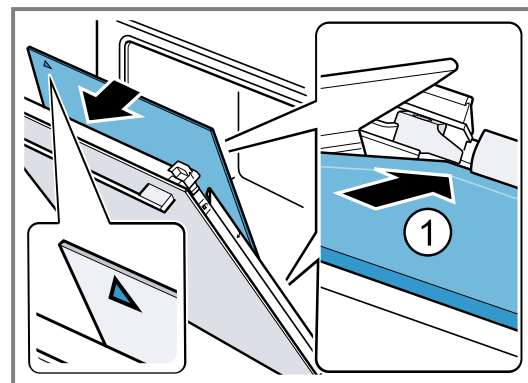
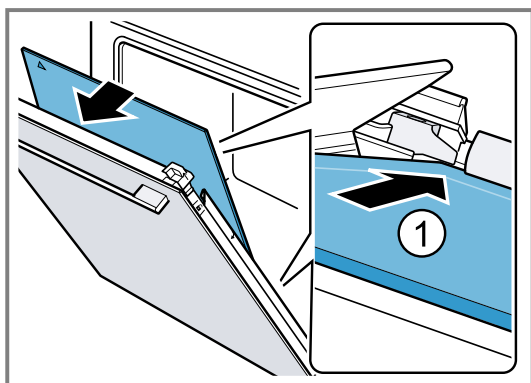
W przypadku szyb środkowych upewnić się, że strzałka znajduje się po lewej stronie na górze.



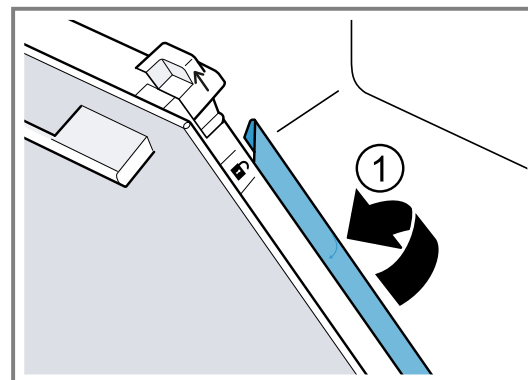
1. Pierwszą szybę środkową wsunąć w dolny uchwyt ① i przyłożyć na górze.



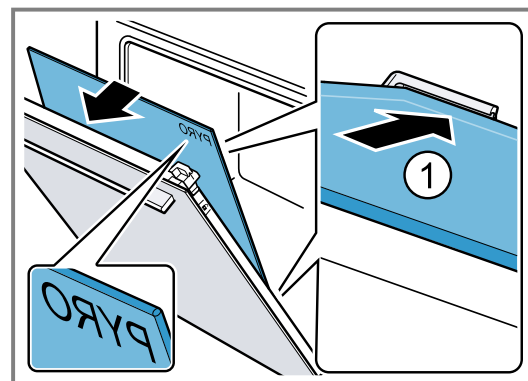
- ✓ Szyba środkowa pozycjonuje się automatycznie poprzez ruch obrotowy elementu dystansowego.
2. Drugą szybę środkową wsunąć w środkowy uchwyt ① i przyłożyć na górze.



3. W zależności od typu urządzenia złożyć metalową listwę po lewej i prawej stronie. ①.

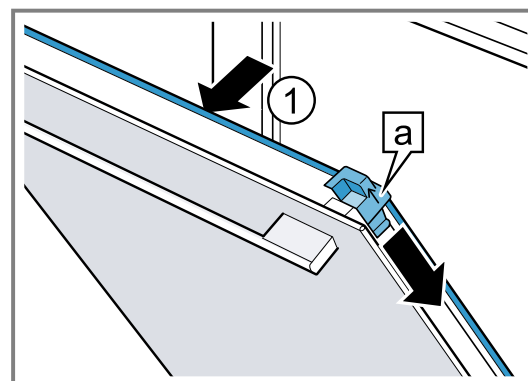


4. Szybę wewnętrzną wsunąć na dole w uchwyt ① i przyłożyć na górze.



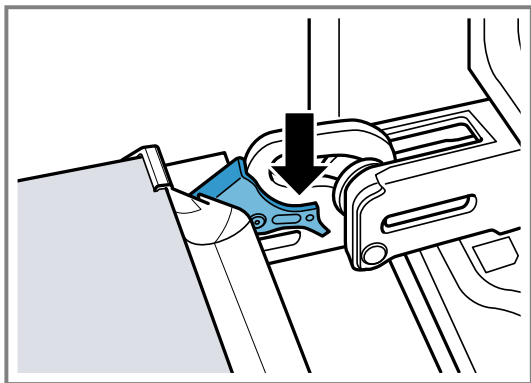
Napis "Pyro" musi być czytelny z góry, jak pokazano na ilustracji.

5. Docisnąć szybę wewnętrzną na górze ①. Nasadki **a** docisnąć na dół zgodnie z kierunkiem wskazywanym przez strzałkę.



6. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

7. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawieszisku



8. Zamknąć drzwi urządzenia.

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

21 Prowadnice

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

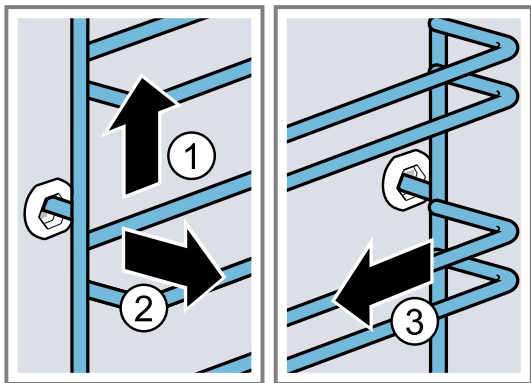
21.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Prowadnice mocno się nagzewają

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

1. Prowadnicę lekko unieść z przodu ① i zdjąć ②.
2. Pociągnąć prowadnicę do przodu ③ i wyjąć.



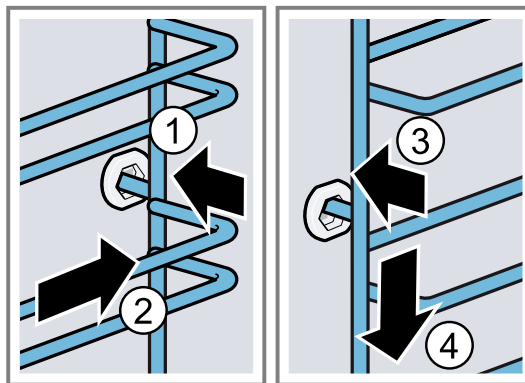
3. Wyczyścić prowadnicę.

→ "Środek czyszczący", Strona 24

21.2 Zawieszanie prowadnic

Uwaga: Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.

1. Włożyć prowadnicę w środkową część tylnego gniazda ① tak, aby prowadnica przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć ją do dołu ②.
2. Włożyć prowadnicę w przednie gniazdo ③ tak, aby prowadnica przylegała do ścianki komory piekarnika i wcisnąć ją do dołu ④.



22 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń 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 35

⚠ 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.

22.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Błąd elektroniki 1. Odłączyć urządzenie na co najmniej 30 sekund od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Przywrócić ustawienia podstawowe do ustawień fabrycznych. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 21</i>
Na wyświetlaczu miga godzina.	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Ponownie ustawić godzinę. → <i>"Ustawianie godziny", Strona 14</i>
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek i pojawia się ∞ .	Aktywowany jest tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo, zmieniając ostatnie ustawienie podstawowe ∞ na wartość ∞. → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 21</i>
Tryb z zastosowaniem pary nie włącza się.	Zbiornik na wodę jest pusty. ▶ Napęlnić zbiornik na wodę. → <i>"Napęlnianie zbiornika na wodę", Strona 15</i>
Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się ∞ .	Zabezpieczenie przed dziećmi blokuje drzwi urządzenia. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku ∞. → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 20</i>
Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się ∞ .	Funkcja czyszczenia blokuje drzwi urządzenia. ▶ Począkać, aż urządzenie ostygnie i na wyświetlaczu zgaśnie ∞. → <i>"Pyroliza", Strona 26</i>
Na wyświetlaczu świeci się ∞ i nie można wprowadzać ustawień urządzenia.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku ∞. → <i>"Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 20</i>
Na wyświetlaczu miga h , urządzenie nie włącza się.	Komora piekarnika jest zbyt gorąca dla wybranego trybu pracy. 1. Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia. 2. Ponownie włączyć tryb pracy.
Na wyświetlaczu pojawia się $F B$.	Upłynął maksymalny czas pracy. Aby uniknąć niezamierzonej pracy w trybie ciągłym, urządzenie automatycznie przestaje się nagrzewać po upływie kilku godzin, jeśli ustawienia nie ulegną zmianie. ▶ Wyłączyć urządzenie. W razie potrzeby można wprowadzić nowe ustawienia. Wskazówka: Aby w przypadku długiego czasu przyrządzania uniknąć niepożądanego wyłączenia się urządzenia, należy nastawić czas trwania. → <i>"Funkcje zegara", Strona 13</i>
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat z E , np. $E05-32$.	Usterka elektroniki 1. Nacisnąć przycisk $\odot$. ▶ W razie potrzeby ponownie nastawić godzinę. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat o błędzie znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać dokładne brzmienie komunikatu o błędzie oraz nr E urządzenia. → <i>"Serwis", Strona 35</i>

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się E51-22.	W systemie generowania pary jest zbyt dużo wody. Nie można ponownie wpompować wody do zbiornika na wodę. 1. Opróżnić zbiornik na wodę i włożyć do urządzenia pusty zbiornik na wodę. → "Opróżnianie zbiornika na wodę", Strona 16 2. Ponownie ustawić godzinę. → "Ustawianie godziny", Strona 14 3. Przeprowadzić kompletny proces "Odkamienianie zostało przerwane". → "Przerwanie odkamieniania", Strona 28
Na wyświetlaczu świeci się w sposób ciągły.	Zbiornik na wodę jest pusty. ▶ Napełnić zbiornik na wodę. → "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 15 Zbiornik na wodę nie jest całkowicie wsunięty. ▶ Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę jest nieszczelny. ▶ Zamówić nowy zbiornik na wodę. Czujnik jest uszkodzony. ▶ Wezwać . → "Serwis", Strona 35
Na wyświetlaczu świeci się.	Urządzenie jest zakamienione. ▶ Przeprowadzić kompletny proces odkamieniania. → "Odkamienianie", Strona 27
Na wyświetlaczu pojawia się E7.	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w zasilaniu lub urządzenie zostało wyłączone. ▶ Przeprowadzić kompletny proces "Odkamienianie zostało przerwane". → "Przerwanie odkamieniania", Strona 28
Urządzenie buczy podczas pracy i po wyłączeniu.	Test działania pompy generuje hałas podczas pracy. Nie jest konieczne żadne działanie.
Podczas trybu pracy z zastosowaniem pary para wodna wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych.	Para wydostaje się w oparciu o prawa fizyki. ▶ Odczekać, aż gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary zostanie zakończone. Krótco po zakończeniu gotowania z zastosowaniem pary para wodna przestaje się wydostawać.
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wejść na www.home-connect.com .
Rezultat gotowania jest niezadowolający.	Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie. Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych. ▶ Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości. Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw, odpowiednich wartości ustawień i przepisów można znaleźć w aplikacji Home Connect lub na naszej stronie internetowej www.bosch-home.com . 
Wynik funkcji czyszczenia nie jest zadowalający.	Komora piekarnika była zbyt brudna. ▶ Przed użyciem funkcji czyszczenia należy usunąć silne zabrudzenia z komory piekarnika. ▶ Należy zwracać uwagę na czyszczenie i konserwację urządzenia. → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 24

22.2 Wymiana żarówki w piekarniku

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, należy wymienić żarówkę.

Uwaga: Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 40 - 43 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek. Nowe żarówki halogenowe dotykać wy-

łącznie przez czystą, suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**

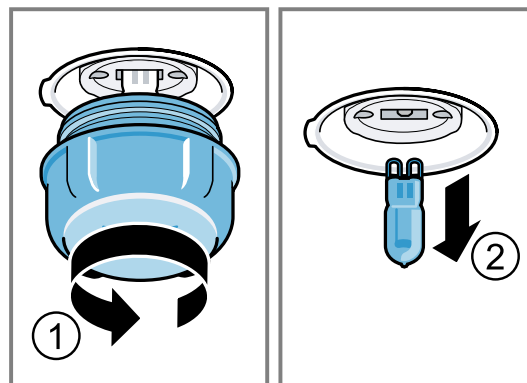
Pokrywa szklana może być już pęknięta w wyniku działania czynników zewnętrznych lub może pęknąć podczas montażu lub demontażu z powodu zbyt dużego nacisku.

- ▶ Zachować ostrożność podczas montażu lub demontażu pokrywy szklanej.
- ▶ Używać rękawic lub ściereczki do naczyń.

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.
 - Komora piekarnika ostygła.
 - Dostępna jest nowa żarówka halogenowa na wymianę.
1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.

2. Odkręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę ①.
3. Wyjąć żarówkę halogenową, nie obracając ②.



4. Włożyć nową żarówkę halogenową i wcisnąć w oprawkę.
Zwrócić uwagę na położenie styków.
5. W zależności od typu urządzenia osłona żarówki może być wyposażona w pierścień uszczelniający. Założyć pierścień uszczelniający.
6. Przykręcić osłonę żarówki.
7. Wyjąć ściereczkę z komory piekarnika.
8. Podłączyć urządzenie do zasilania.

23 Utylizacja

23.1 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.

24 Serwis

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.

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

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym

kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

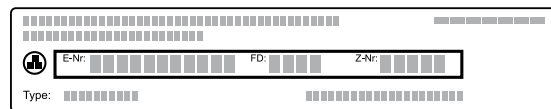
Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

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

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

25 Deklaracja zgodności

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

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



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

Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

26 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.

Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw, odpowiednich wartości ustawień i przepisów można znaleźć w aplikacji Home Connect lub na naszej stronie internetowej www.bosch-home.com.

26.1 Ogólne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

- Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.
- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Jeśli jednak komora piekarnika będzie nagrzewana, wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po zakończeniu nagrzewania.
- Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

UWAGA

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

- ▶ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grilowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych. Odpowiednie wyposażenie można kupić w Serwisie lub w Internecie.

→ "Pozostałe elementy wyposażenia", Strona 11

26.2 Wskazówki dotyczące pieczenia

Podczas pieczenia należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie	Wysokość
Wysokie wypieki lub forma na ruszcie	2
Płaskie wypieki lub wypieki w blasze do pieczenia	3
Pieczenie ciast na dwóch poziomach	Wysokość
brytfanka uniwersalna	3
Blacha do pieczenia	1

Pieczenie ciast na dwóch poziomach	Wysokość
Formy ustawione na ruszcie:	Wysokość
pierwszy ruszt	3
drugi ruszt	1

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

Uwagi

- Do pieczenia na kilku poziomach stosować Gorące powietrze. Równocześnie wsunięte do piekarnika wypieki nie muszą upiec się w jednakowym czasie.
- Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.
- Najlepszy rezultat pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.
- Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary jest możliwe tylko na jednym poziomie.

26.3 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

- Im większy kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.
- Drób, mięso i rybę należy obrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.
- Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona na pierśi wzgl. strona ze skórą.

Pieczenie i duszenie z dodatkowym zastosowaniem pary

- W przypadku potraw przygotowywanych z dodatkowym zastosowaniem pary i o dłuższym czasie przygotowywania, woda w pojemniku na wodę może ulec zużyciu. W razie potrzeby napełnić zbiornik na wodę.
- Pieczeń i ryba nie wymaga obracania.

Pieczenie i grillowanie na ruszcie

Ruszt nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia większego drobiu lub kilku kawałków jednocześnie.

- W zależności od wielkości i rodzaju pieczeni wlać do brytfanki uniwersalnej maksymalnie 1/2 litra wody.

Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wypożyczenie/na-czynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensywności pa-ry	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-170	-	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-160	-	70-90

Na bazie powstałego płynu można później przygotować sos. Ponadto wytwarza się mniej dymu, a komora piekarnika ulega mniejszemu zabrudzeniu.

- Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Grillowane produkty układać na ruszcie. Dodatkowo wsunąć brytfankę uniwersalną ścięciem skierowanym w stronę drzwi urządzenia co najmniej o jeden poziom niżej. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Pieczenie w naczyniu

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

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia do pieczenia. Najbardziej polecane są naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej.

Naczynie bez pokrywki

- Używać wysokiej formy do pieczenia.
- Ustawić naczynie na ruszcie.
- W przypadku braku odpowiedniego naczynia używać brytfanki uniwersalnej.

Naczynie z pokrywką

- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Mięso drób i ryby mogą uzyskać chrupiącą skórkę także w zamkniętej brytfannie. W tym celu użyć brytfanny ze szklaną pokrywą. Ustawić wyższą temperaturę.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Jeżeli gorące naczynie szklane zostanie umieszczone na mokrej lub zimnej powierzchni, może pęknąć.

- Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

26.4 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, delikatne (w formie prostokątnej)	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-170	-	60-80
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	3+1		140-150	-	70-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		170-190	-	55-80
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	-	25-35
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		150-160	1	40-45
Rolada biszkoptowa	brytfanka uniwersalna	3		190-200 ¹	1	10-15
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	brytfanka uniwersalna	2		160-180	-	55-95
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	brytfanka uniwersalna	3		180-200	-	30-55
Muffiny	Blacha do muffinów	2		170-190	-	20-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	brytfanka uniwersalna	3		160-180	-	25-35
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	brytfanka uniwersalna	3		160-170	1	20-30
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	brytfanka uniwersalna	3		160-170	-	25-45
Ciasteczka	brytfanka uniwersalna	3		140-160	-	15-25
Ciasteczka, 2 poziomy	brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140-160	-	15-25
Ciasteczka, 3 poziomy	brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		140-160	-	15-25
Bezy	brytfanka uniwersalna	3		80-90 ¹	-	120-150
Chleb, 1000 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 3 2. 0	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia	brytfanka uniwersalna	3		180-200	-	20-30
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	2		250-270	-	8-13
Quiche	Forma do tarty lub Blacha czarna	2		190-210	-	25-35

¹ Nagrząć urządzenie.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Burek	brytfanka uniwersalna	1		180-200	-	40-50
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		150-170	1	40-45
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie bez przykrycia	2		220-230	1	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez przykrycia	3		220-230	1	35-45
Gęś, bez farszu, 3 kg	ruszt	2	1.  2.  3. 	1. 140-150 2. 140-150 3. 180-190	1. 1 2. 0 3. 0	1. 30-40 2. 70-80 3. 40-50
Schab, chudy, 1 kg	Płaska forma szklana	2		180	-	90-120
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2		160-170	1	130-150
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2		190-200	-	120-150
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg ¹	brytfanka uniwersalna + ruszt	3		210-220	-	40-50 ²
Sztufada wołowa, 1,5 kg ³	Naczynie z przykryciem	2		200-220	-	130-150
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2		180-200	1	50-60
Burger, wys. 3-4 cm ⁴	ruszt	4		3	-	25-30 ⁵
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,0 kg, wiązany ⁶	Naczynie bez przykrycia	2		170-190	1	70-80 ⁷
Ryba, smażona, cała 300 g, np. pstrąg	brytfanka uniwersalna	2		170-180	1	20-30
Ryba, duszona, w całości, 300 g, np. pstrąg	Naczynie z przykryciem	2		170-190	-	30-40
Ryba, duszona, w całości, 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z przykryciem	2		180-200	-	55-65

Desery

Przygotowanie jogurtu

1. Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.

2. Przełączyć wcześniej przygotowaną masę jogurtową do małych naczyń, np. filiżanek lub małych słoiczek.
3. Naczynia przykryć folią, np. folią spożywczą.
4. Następnie postawić na dnie piekarnika.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
6. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

¹ Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.

² Obrócić potrawę po upływie 1/2 - 2/3 nastawionego czasu.

³ Na początku dodać do naczynia tyle wody, aby co najmniej 2/3 pieczeni było zanurzone w wodzie.

⁴ Wsunąć pod spód blachę uniwersalną na wysokość 2.

⁵ Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

⁶ Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

⁷ Nie obracać potrawy.

Zalecane ustawienia dotyczące deserów

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno komory piekarnika	☼	40-45	-	8-9 h

26.5 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania

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

Powolne gotowanie

Do wszystkich wykwinnych kawałków mięsa, które muszą mieć różowy kolor lub być precyzyjnie dogotowane. Mięso i drób pozostają soczyste i delikatne, gdy są gotowane powoli w niskich temperaturach.

Powolne gotowanie potraw**Wymagania**

- Komora piekarnika jest zimna.
 - Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w nienagannym stanie higienicznym. Najbardziej odpowiednie są kawałki bez kości i bez dużej ilości tkanki łącznej.
1. Komorę piekarnika i naczynie nagrzewać przez 15 minut.
 2. Mięso mocno zrumienić na polu grzewczym ze wszystkich stron.
 3. Następnie natychmiast umieścić w nagrzanym naczyniu i wstawić do komory piekarnika.
 4. Drzwi urządzenia powinny być zamknięte, aby zapewnić optymalny klimat wewnątrz piekarnika.

Zalecane ustawienia dla wolnego gotowania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Czas obsmażania w min	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Pierś kaczki, po 300 g	Naczynie bez przykrycia	2	6-8	☼	95 ¹	60-70
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez przykrycia	2	4-6	☼	85 ¹	75-100
Filet wołowy, grubość 4-6 cm, 1 kg	Naczynie bez przykrycia	2	6-8	☼	85 ¹	90-150
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez przykrycia	2	4	☼	80 ¹	50-70
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez przykrycia	2	4	☼	85 ¹	30-70

Odgrzewanie

Dodatek pary umożliwia delikatne podtrzymywanie ciepła potraw. Potrawy wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone. Możliwe jest również odświeżenie pieczywa z dnia poprzedniego.

Wskazówki dotyczące odgrzewania potraw

- Używać naczyń odpornych na wysoką temperaturę i działanie pary wodnej, bez pokrywki.
- Używać płaskich i szerokich naczyń. Zimne naczynia wydłużają czas trwania odgrzewania.

- Ustawić naczynie na ruszcie.
- Potrawy, które nie są przyrządzane w naczyniach, umieścić bezpośrednio na ruszcie na poziomie 2, np. bułki.
- Nie przykrywać potraw.
- Podczas odgrzewania nie otwierać drzwi komory piekarnika, w przeciwnym razie wydostanie się z nich duża ilość pary.
- Po zakończeniu odgrzewania komorę piekarnika i ry-nienkę na skropliny wytrzeć do sucha.

Zalecane ustawienia dla podgrzewania i odgrzewania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Potrawa serwowana na talerzu, 1 porcja	Naczynie bez przykrycia	2	☼	120-130	15-25
Pizza, pieczona	ruszt	2	☼	170-180 ¹	5-15

¹ Nagrząć urządzenie.

26.6 Potrawy testowe

Pieczenie

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:

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

- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:
- Blacha do pieczenia: wys. 5
- Brytfanka uniwersalna: wys. 3
- Blacha do pieczenia: wys. 1
- Biszkopt na wodzie
- W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownicę ustawić na rusztach na środku, jedna nad drugą.
- Jako alternatywę dla rusztu można również zastosować oferowaną przez nas blachę Air Fry.

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia

Potrawa	Wypożyczenie/na- czynnia	Wyso- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensyw- ności pa- ry	Czas trwania w min
Ciasteczka z maszynki do mielenia	brytfanka uniwersal- na	3		140-150 ¹	-	25-35
Ciasteczka z maszynki do mielenia	brytfanka uniwersal- na	3		140 ¹	-	28-38
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	brytfanka uniwersal- na + Blacha do piecze- nia	3+1		140 ¹	-	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	brytfanka uniwersal- na + 2x Blacha do piecze- nia	5+3+1		130-140 ¹	-	35-55
Small Cakes	brytfanka uniwersal- na	3		150 ¹	-	25-35
Small Cakes	brytfanka uniwersal- na	3		150 ¹	-	20-30
Small Cakes	brytfanka uniwersal- na	3		170	-	20-30
Small Cakes, 2 poziomy	brytfanka uniwersal- na + Blacha do piecze- nia	3+1		150 ¹	-	25-35
Small Cakes, 3 poziomy	brytfanka uniwersal- na + 2x Blacha do piecze- nia	5+3+1		140 ¹	-	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170	-	30-40

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

² Nagrzzać urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Potrawa	Wypożażenie/na- czynia	Wyso- kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień intensyw- ności pa- ry	Czas trwania w min
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		150-160	1	30-35
Biszkopt na wodzie, 2 po- ziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160 ¹	-	35-50
Apple Pie, 2 sztuk	2x Tortownica Ø 20 cm	2		180-190	-	75-90

Grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania

Potrawa	Wypożażenie/naczy- nia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwa- nia w min
Opiekanie tostów	ruszt	5		3 ²	5-6

27 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



mm

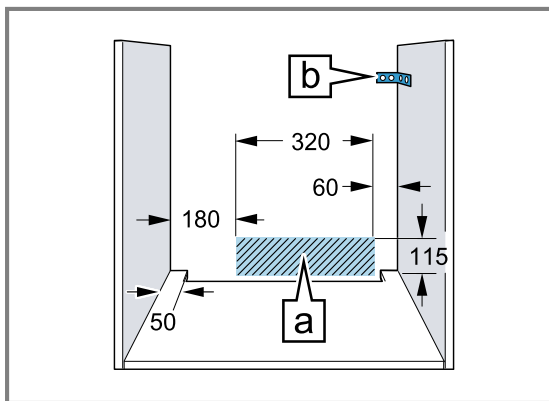
27.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.

- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Umieścić urządzenie na wypoziomowanej powierzchni.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze  lub poza obszarem zabudowy.

1 Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika .



- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są do-

¹ Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

² Nie nagrzewać urządzenia.

stępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.

- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Po zainstalowaniu urządzenia otwory z tyłu urządzenia nie mogą być dostępne dla dzieci, nawet przez szuflady i szafki kuchenne znajdujące się pod spodem. Musi to być zapewnione przez zabudowę. W przypadku zabudowy wymagana jest pełna ściana tylna.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

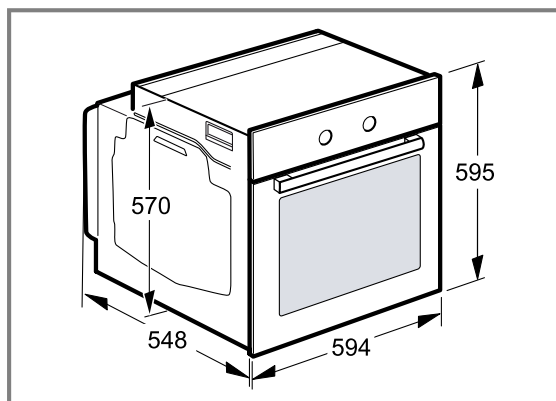
UWAGA

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

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

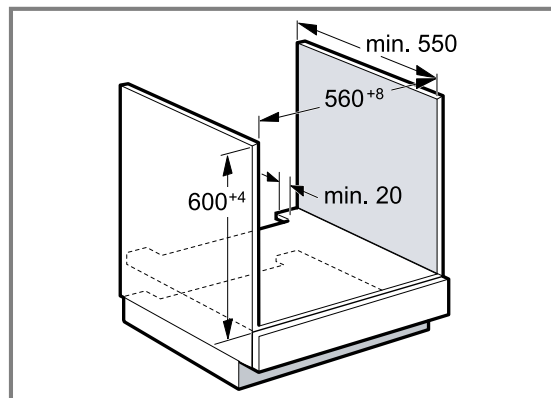
27.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



27.3 Montaż pod blatem roboczym

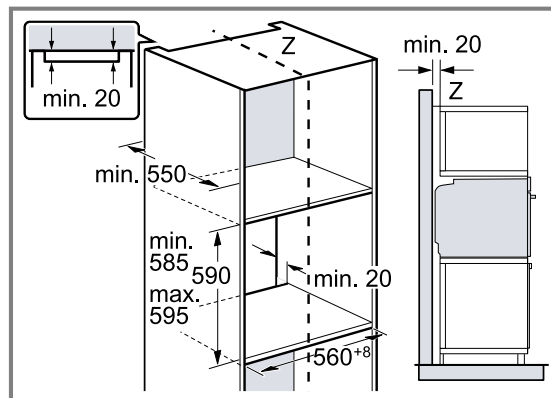
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
- W kombinacji z indukcyjnymi płytami grzejnymi nie wolno przysłaniać dodatkowymi listwami szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.
- Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.
- Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzejnej.
- Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

27.4 Montaż w szafce wysokiej

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

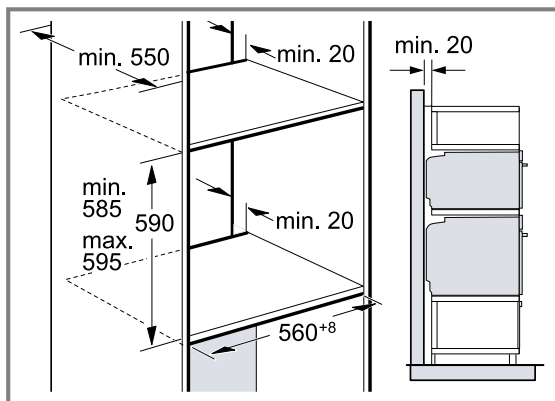


- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.
- Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

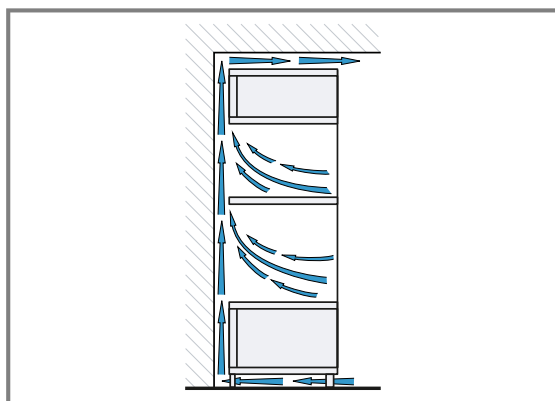
27.5 Montaż dwóch urządzeń jedno na drugim

Urządzenie można zamontować również powyżej lub poniżej innego urządzenia. W przypadku montażu jednego

urządzenia nad drugim należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



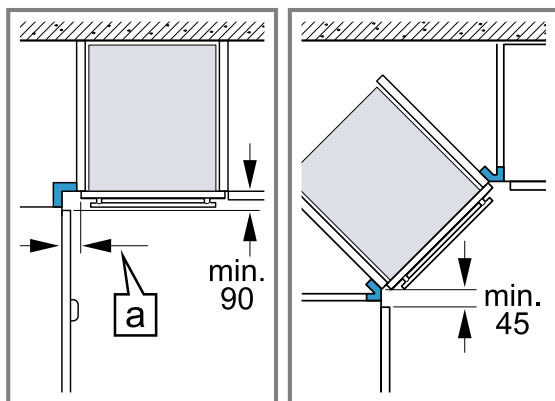
- W celu zapewnienia wentylacji urządzeń w płytach przegradzających musi być wykonany otwór wentylacyjny.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzeń, wymagany jest otwór min. 200 cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.
- Zwrócić uwagę na to, aby wymiana powietrza odbywała się zgodnie ze szkicem.



- Urządzenia należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

27.6 Zabudowa narożna

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

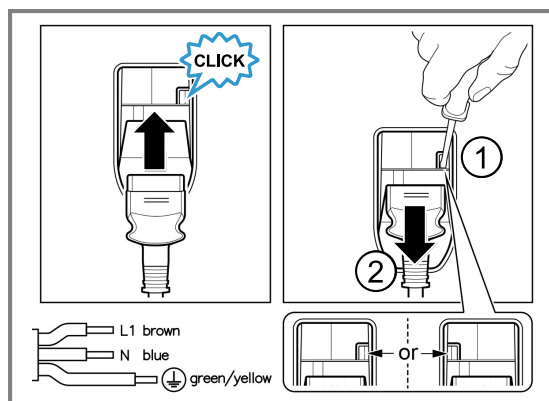


- Aby w przypadku zabudowy narożnej możliwe było otwieranie drzwi urządzenia, należy uwzględnić wymiary minimalne. Wymiar [a] zależy od grubości frontu mebli i uchwytu.

27.7 Przyłącze elektryczne

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

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.
- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia tak, aby rozległ się dźwięk kliknięcia. Przewód przyłączeniowy o długości 3 m można nabyć w serwisie.



- Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny. Przewód ten można nabyć w serwisie.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

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

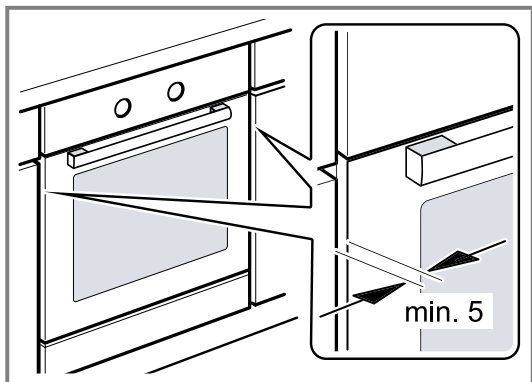
W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi.

- Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

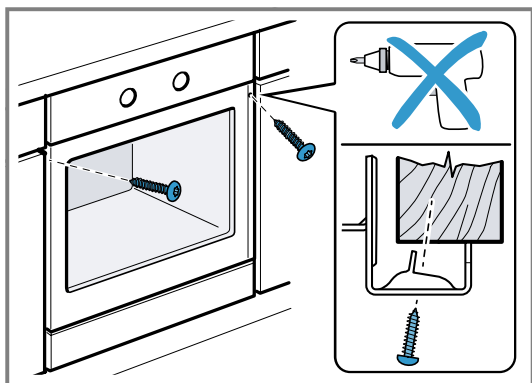
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
 - ▶ zielono-żółty = przewód uziemiający ⊕
 - ▶ niebieski = przewód zerowy
 - ▶ brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

27.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



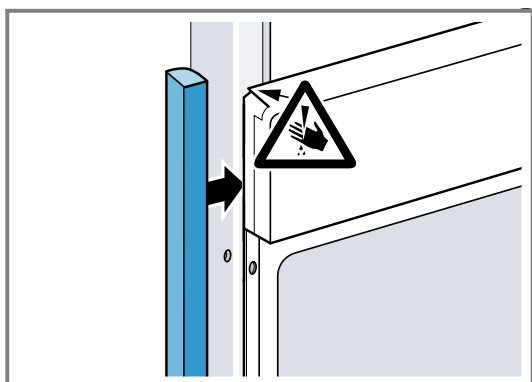
2. Przymocować urządzenie śrubami.



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

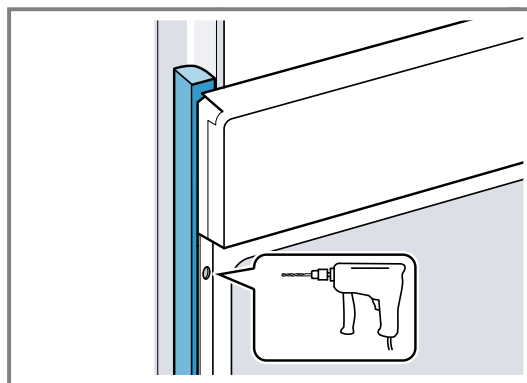
27.9 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

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

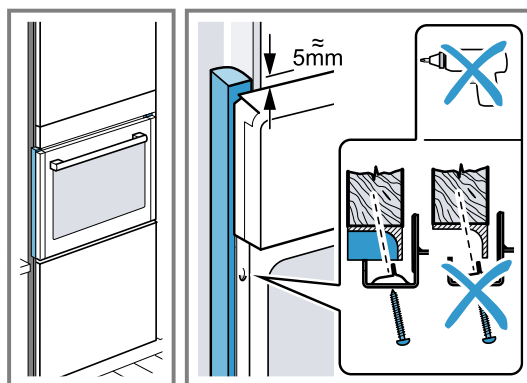


2. Przymocować element wypełniający do mebla.

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



4. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



27.10 Demontaż urządzenia

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



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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems
or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001939618 (050519) REG25

pl