BOSCH

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

MyBosch

Piekarnik do zabudowy

HB..39...

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo ... 2
2 Wykluczanie szkód materialnych ... 4
3 Ochrona środowiska i oszczędność ... 5
4 Poznawanie urządzenia ... 6
5 Akcesoria ... 8
6 Przed pierwszym użyciem ... 10
7 Podstawowy sposób obsługi ... 10
8 Szybkie nagrzewanie ... 11
9 Funkcje zegara ... 11
10 Programy ... 13
11 Zabezpieczenie przed dziećmi ... 17
12 Ustawienie szabasowe ... 17
13 Ustawienia podstawowe ... 17
14 Czyszczenie i pielęgnacja ... 18
15 Funkcja wspomagania czyszczenia ... 20
16 Prowadnice ... 21
17 Drzwi urządzenia ... 21
18 Usuwanie usterek ... 24
19 Utylizacja ... 25
20 Serwis ... 26
21 Tak to działa ... 26

22 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 30
22.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu ... 31

⚠ 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 metrów nad poziomem morza.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.
→ *"Akcesoria", Strona 8*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!
Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

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

- Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.

- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 26*

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

1.5 Żarówka halogenowa

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

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

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

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

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

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

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

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

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

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

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

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

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.

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

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

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

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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

Aby chronić środowisko, należy używać urządzenia oszczędnie i prawidłowo usuwać przystosowane do recyklingu materiały.

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

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

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

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

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Temperatura w komorze piekarnika jest utrzymywana, a urządzenie nie wymaga 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.

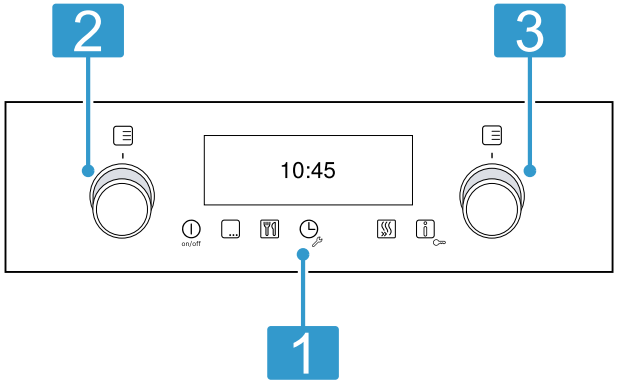
Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Elementy obsługi

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



1	**Przyciski i wyświetlacz** Przyciski to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać żądaną funkcję, wystarczy lekko nacisnąć odpowiednie pole. Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.
2	**Przełącznik funkcji** Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji. Przełącznik funkcji można swobodnie obracać w prawo lub w lewo, nie ma pozycji zero. W zależności od typu urządzenia przełącznik funkcji może być chowany. W celu zablokowania lub odblokowania należy nacisnąć przełącznik funkcji.
3	**Regulator temperatury** Regulator temperatury służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji. Regulator temperatury można swobodnie obracać 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.

4.2 Przyciski i wyświetlacz

Za pomocą przycisków można ustawić różne funkcje urządzenia. Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia. Na wyświetlaczu widoczny jest wybrany rodzaj grzania lub tryb pracy w połączeniu z ustawioną temperaturą komory piekarnika lub stopniem mocy.

Możliwy jest odczyt ustawień aktywnych funkcji zegara, które są wyświetlane po lewej oraz po prawej stronie aktualnej godziny.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	wł./wył.	Włączyć i ponowne wyłączyć urządzenie.
	Menu	Otworzyć menu rodzajów grzania i trybów pracy.
	Programy	Otwieranie programów z dopasowanymi wartościami ustawień.
	Funkcje zegara	Wprowadzanie ustawień minutnika, czasu trwania lub czasu zakończenia.
	Ustawienia podstawowe	Dostosowanie ustawień urządzenia do indywidualnych potrzeb.
	Szybkie nagrzewanie	Włączenie lub przerwanie szybkiego nagrzewania komory piekarnika.
	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Blokowanie i odblokowywanie funkcji piekarnika na pulpicie obsługi.

4.3 Rodzaje grzania i funkcje

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej 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 i zakres temperatury	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 ściance grzałkę pierścieniową.
	Grzanie górne/dolne 30 - 275 °C	Tradycyjne pieczenie 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.
	Delikat. gorące powietrze 125 - 275 °C	Delikatnie gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bezpodgrzewania piekarnika. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termoobiegiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Grzanie intensywne 30 - 275 °C	Przyrządzanie potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	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.
	Grill, o dużej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = silny	Grillowanie małych ilości potraw, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Pizza 30 - 275 °C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ściance.
	Powolne gotowanie 70 - 120 °C	Powolne gotowanie pieczonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniach bez przykrycia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grzanie dolne 30 - 250 °C	Dopiekanie potraw lub gotowanie w kąpieli wodnej. Grzanie z dołu.
	Rozmrażanie 30 - 60 °C	Delikatne rozmrażanie potraw.
	Podtrzymywanie ciepła 60 - 100 °C	Podtrzymywanie ciepła potraw.
	Podgrzewanie naczyń 30 - 70 °C	Podgrzewanie naczyń.
	Lampka piekarnika	Włączyć oświetlenie komory piekarnika.

4.4 Temperatura i poziomy ustawień

W zależności od rodzajów grzania i wybranych funkcji dostępne są różne ustawienia.
Ustawienia są widoczne na wyświetlaczu.

Uwagi

- Do 100°C temperatura ustawiana jest w krokach co 1 stopień, w przypadku wyższej temperatury w krokach co 5 stopni.
- W przypadku ustawienia stopnia mocy grilla 3 urządzenie przełącza się po upływie ok 20 minut na stopnień mocy grilla 1.

Wskaźnik nagrzewania

Urządzenie sygnalizuje, gdy się nagrzewa.
Linia na wyświetlaczu wypełnia się od lewej do prawej strony, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika.

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

Wskaźnik zalegania ciepła
Po wyłączeniu urządzenia linia na wyświetlaczu wskazuje poziom ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Im jaśniejsza linia, tym wyższe jest ciepło resztkowe.

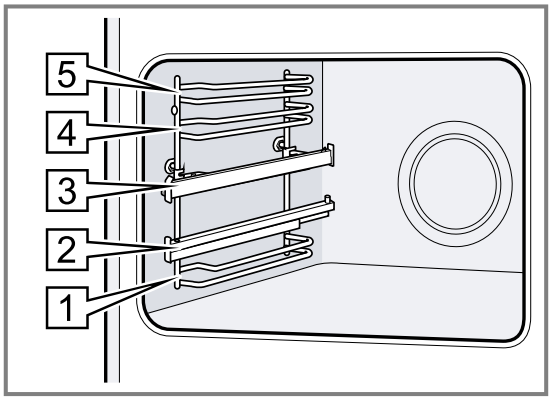
Uwagi
- Wskaźnik nagrzewania wypełnia się tylko w przypadku rodzajów grzania, dla których ustawiana jest temperatura. Na przykład w przypadku stopni mocy grilla wskaźnik jest od razu wypełniony.
- Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

4.5 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

Prowadnice

Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości.
→ *"Akcesoria", Strona 8*
Urządzenie oferuje 5 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.
W zależności od typu urządzenia prowadnice są wyposażone w systemy wysuwania blach lub zatrzaskowe systemy wysuwania blach. Systemy wysuwania blach są montowane na stałe i nie można ich zdejmować. Zatrzaskowe systemy wysuwania blach można stosować na dowolnej wysokości wsunięcia, w zależności od potrzeb.
Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.
→ *"Prowadnice", Strona 21*



Powierzchnie samoczyszczące

Tylna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie pracy urządzenia powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski tłuszczu ze smażenia lub grillowania.
Jeśli powierzchnie samoczyszczące przestają być odpowiednio oczyszczane w trakcie pracy urządzenia, należy odpowiednio rozgrzać komorę piekarnika.
→ *"Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika", Strona 20*

Oświetlenie

Lampka piekarnika oświetla komorę piekarnika.
W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie jest włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu pracy oświetlenie wyłącza się.
Dzięki opcji Lampka piekarnika w menu możliwe jest włączenie oświetlenia bez włączania funkcji grzania. Po upływie ok. 15 minut oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Wentylator

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

UWAGA!
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych nad drzwiami urządzenia. Urządzenie ulegnie przegrzaniu.
- ▶ Szczelina wentylacyjna musi być odsłonięta.

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

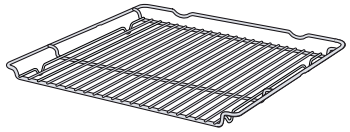
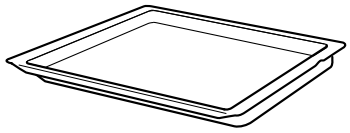
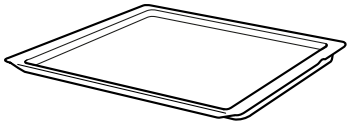
Drzwi urządzenia

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

5 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.
Uwaga: Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulec deformacji. Deformacja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

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

Akcesoria		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.
Blacha do pieczenia		■ Ciasta z blachy ■ Wypieki drobne

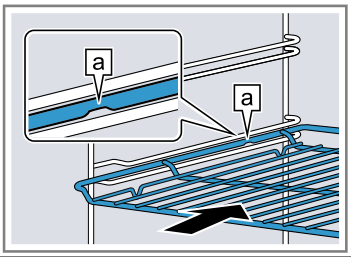
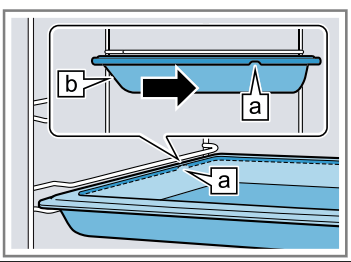
5.1 Funkcja blokady

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.

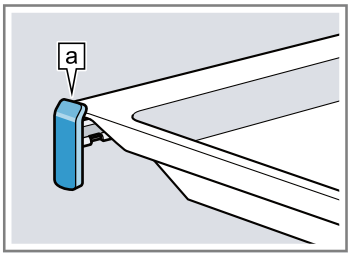
5.2 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

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

1. Obrócić wyposażenie w taki sposób, aby nacięcie [a] 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 [b] skierowanym w stronę drzwi urządzenia. 

3. W celu użycia wyposażenia w przypadku wysokości wsunięcia z wysuwanymi szynami należy wyciągnąć wysuwane szyny.

Ruszt lub blacha	Wyposażenie umieścić w taki sposób, aby krawędź wyposażenia znajdowała się za nakładką [a] na wysuwanej szynie. 

Uwaga: Wysuwane szyny blokują się, gdy są całkowicie wysunięte. Wsunąć szyny z powrotem do komory piekarnika, lekko je naciskając.

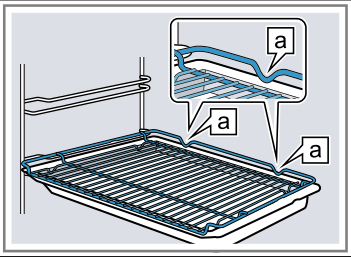
4. Wyposażenie wsunąć całkowicie w taki sposób, aby nie dotykało drzwi urządzenia.

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 [a] 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 języka

Wstępnie ustawiony jest język niemiecki.

1. Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądany język.
2. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do następnego ustawienia.

Ustawianie godziny

Początkowym wskazaniem jest godzina 12:00.

1. Za pomocą regulatora temperatury ustawić aktualną godzinę.
2. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do następnego ustawienia.

Ustawianie daty

W celu ustawienia daty wprowadzić kolejno rok, miesiąc oraz dzień.

1. Za pomocą regulatora temperatury ustawić rok.
2. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do ustawienia „Miesiąc”.
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić miesiąc.
4. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do ustawienia „Dzień”.
5. Za pomocą regulatora temperatury ustawić dzień.
6. Przytrzymać wciśnięty przycisk przez 3 sekundy.

✔ Procedura pierwszego uruchomienia jest zakończona.

Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Z komory piekarnika usunąć elementy opakowania i resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
2. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
4. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
   → *"Podstawowy sposób obsługi", Strona 10*

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

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

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

▶ Dotknąć przycisku .
✔ Urządzenie jest włączone.

7.2 Wyłączanie urządzenia

▶ Dotknąć przycisku .
✔ Urządzenie jest wyłączone.

7.3 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.

Uwaga: Urządzenie włącza się, wyświetlając menu rodzajów grzania. Jeśli użytkownik znajduje się w innym menu, należy nacisnąć przycisk .
Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.

Wskazówka: Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.
→ *"Rodzaje grzania i funkcje", Strona 6*

Uwaga: Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
→ *"Funkcje zegara", Strona 11*

Zmiana rodzaju grzania

W każdej chwili można zmienić ustawiony rodzaj grzania.

- ▶ Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

8 Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie można zastosować w celu skrócenia czasu nagrzewania.
Używać funkcji szybkiego nagrzewania wyłącznie w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.
Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:

- **3D gorące powietrze**
- **Grzanie górne/dolne**
- **Grzanie intensywne**

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 oraz temperaturę od 100°C.
2. Nacisnąć przycisk .
- ✔ Na wyświetlaczu pojawia się .
- ✔ Szybkie nagrzewanie włącza się po upływie kilku sekund.
- ✔ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu gaśnie symbol .
3. 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.

9.2 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Alarm można ustawić na 24 godziny 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. Dotknąć przycisku .
- ✔ Na wyświetlaczu pojawia się .
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić czas odliczany przez minutnik.

   W przedziale do 10 minut czas alarmu można ustawić w odstępach co 30 sekund. Następnie odstępy czasowe są tym większe, im wyższa jest ustawiana wartość.
3. Zatwierdzić za pomocą przycisku .
- ✔ 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.
4. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
   – 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 regulatora temperatury 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 regulatora temperatury 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. Dotknąć przycisku .
2. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas trwania .
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić jego wartość.

   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. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
- ✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Tryb pracy zakończony”.

4. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

- ▶ Zmienić czas trwania za pomocą regulatora temperatury.
- ✔ 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 regulatora temperatury 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

- Aby potrawy nie uległy zepsuciu, nie należy zostawiać ich w komorze piekarnika przez zbyt długi czas.
- Aby potrawy nie uległy zepsuciu, nie należy zostawiać ich w komorze piekarnika przez zbyt długi czas.

Wymagania

- Rodzaj grzania i temperatura są ustawione.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.

1. Dotknąć przycisku .
2. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas zakończenia .
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić czas zakończenia.

- ✔ Na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas zakończenia.

4. Zatwierdzić za pomocą przycisku .
5. Ustawienie zostanie zastosowane przez urządzenie po upływie kilku sekund, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas zakończenia.

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

6. Po upływie czasu trwania:
   - Rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Tryb pracy zakończony”.
   - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

Zmiana czasu zakończenia

Czas zakończenia można zmienić również w trakcie pracy urządzenia. Tryb pracy zostanie wówczas zatrzymany, a następnie włączy się ponownie z uwzględnieniem ustawionego czasu trwania oraz czasu zakończenia.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

- ▶ Za pomocą regulatora temperatury przesunąć czas zakończenia na później.
- ✔ 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 regulatora temperatury cofnąć czas zakończenia do aktualnej godziny plus ustawiony czas trwania.
- ✔ Po kilku sekundach urządzenie akceptuje zmianę i zaczyna się nagrzewać. Zaczyna się odliczanie czasu.

10 Programy

Programy wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

10.1 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

10.2 Przygotowanie potrawy do zastosowania programu

Używać świeżych produktów spożywczych, najlepiej schłodzonych w lodówce. Używać mrożonych potraw bezpośrednio po ich wyjęciu z zamrażarki.

1. Zważyć potrawę.

   Waga potrawy jest niezbędna do prawidłowego ustawienia programu.
2. Włożyć potrawę do naczynia.
3. Ustawić naczynie na ruszcie.

   Zawsze wstawiać potrawę do zimnej komory piekarnika.

10.3 Ustawianie programu

Urządzenie wybiera optymalny rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania. Wystarczy ustawić wagę.

Uwagi

- Wagę można ustawiać tylko w przewidzianym zakresie.
- Po uruchomieniu programu nie można zmienić programu ani wagi.

1. Dotknąć przycisku .
2. Ustawić żądany program za pomocą przełącznika funkcji.
3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić wagę potrawy. Zawsze ustawiać najbardziej zbliżoną, ale wyższą wagę.
   - Dotknąć przycisku .
   - Pojawia się tekst komunikatu.
4. Dotknąć przycisku .

   Pojawia się tekst komunikatu.

✔ Po kilku sekundach uruchamiany jest program i włącza się odliczanie czasu.

5. Po zakończeniu programu:
   - Sygnał można wyłączyć przed upływie ustawionego czasu, dotykając przycisku .
   - W celu ustawienia trybu Dogotowywanie dotknąć przycisku .
   - Za pomocą regulatora temperatury można ustawić czas trwania dogotowywania.
   - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

10.4 Tabela programów

Numery programów są przypisane do określonych potraw.

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wysokość wsunięcia	Wskazówki
01	**Pizza, cienki spód** mrożone, wstępnie podpieczone	Brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,28-0,4 kg Waga całkowita	nie	3	w przypadku drugiej pizzy postępować
02	**Pizza, gruby spód** mrożone, wstępnie podpieczone	Brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,28-0,6 kg Waga całkowita	nie	3	w przypadku drugiej pizzy postępować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu
03	**Lasagne** mrożone	Oryginalne opakowanie	0,3-1,2 kg Waga całkowita	nie	3	-
04	**Frytki** mrożone	Brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,2-0,75 kg Waga całkowita	nie	3	układać obok siebie na blasze uniwersalnej
05	**Bułki do pieczenia** mrożone, wstępnie podpieczone	Brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,1-0,8 kg Waga całkowita	nie	3	-
06	**Zapiekanka ziemniaczana**	Forma do zapiekanek bez pokrywki	0,5-3,0 kg Waga całkowita	nie	2	-
07	**Zapiekanka makaronowa** z wstępnie podgotowanego makaronu	Forma do zapiekanek bez pokrywki	0,4-3,0 kg Waga całkowita	nie	2	-

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wysokość wsunięcia	Wskazówki
08	**Crumble** świeże lub mrożone owoce i kruszonka	Forma na ruszcie	0,5-2,5 kg Waga całkowita	nie	3	Kruszonki przygotowane z dodatkiem płatków owsianych lub orzechów są wyjątkowo chrupiące
09	**Ziemniaki pieczone, całe** nieobrane, mączyste ziemniaki	Brytfanka uniwersalna	0,3-1,5 kg Waga całkowita	nie	3	-
10	**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)
11	**Potrawa jednogarnkowa, z mięsem**	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-3,0 kg Waga całkowita	według przepisu	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
12	**Gulasz** Mięso wołowe lub wieprzowe pokrojone w kostkę, z warzywami	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga całkowita	według przepisu	2	Najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami Nie obsmażać wcześniej mięsa
13	**Ryba, cała** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna z pokrywą	0,3-1,5 kg Waga ryby	Przykryć spód brytfanny	2	-
14	**Kurczak, bez farszu** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,6-2,5 kg Waga kurczaka	nie	2	kurczaka włożyć do naczynia piersią do góry
15	**Porcje kurczaka** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna z pokrywą	0,1-0,8 kg Waga najcięższego kawałka	Przykryć spód brytfanny	2	-
16	**Kaczka, bez farszu** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	1,0-2,7 kg Waga kaczki	nie	2	-
17	**Gęś, bez farszu** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	2,5-3,5 kg Waga gęsi	nie	2	-
18	**Udka gęsi** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	0,3-0,8 kg Waga kurczaka	Przykryć spód brytfanny	2	-
19	**Młody indyk bez farszu** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	2,0-3,5 kg Waga mięsa	nie	2	-
20	**Pierś indyka** w jednym kawałku, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-2,5 kg Waga piersi z indyka	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
21	**Sztufada** np. rozbratel, plecówka, udo lub pieczeń wołowa marynowana	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Mięso podlać np. bulionem lub wodą	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wysokość wsunięcia	Wskazówki
22	**Rostbef, angielski** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	0,5-2,5 kg Waga mięsa	nie	2	mięso wkładać do naczynia tłuszczem do góry Nie obsmażać wcześniej mięsa
23	**Rostbef, średnio wypieczony** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna bez pokrywy	0,5-2,5 kg Waga mięsa	nie	2	mięso wkładać do naczynia tłuszczem do góry Nie obsmażać wcześniej mięsa
24	**Zrazy zawijane wołowe** z farszem warzywnym lub mięsnym	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem	Zrazy zalać np. bulionem lub wodą	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
25	**Pieczeń rzymska, świeża** Masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowego lub jagnięcego	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga pieczeni	nie	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
26	**Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
27	**Udziec jagnięcy bez kości, dobrze wypieczony** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
28	**Udziec jagnięcy z kością, dobrze wypieczony** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
29	**Pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu** np. polędwica, biodrówka	Brytfanna z pokrywą	0,5-3,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
30	**Pieczeń cielęca, chuda** np. polędwica lub ogonówka	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
31	**Udziec cielęcy**	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wysokość wsunięcia	Wskazówki
32	**Ossobucco cielęce**	Brytfanna z pokrywą	0,5-3,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
33	**Udziec jeleni bez kości**	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
34	**Udziec sarni bez kości** doprawiony solą	Brytfanna z pokrywą	0,5-2,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
35	**Królik, cały** gotowy do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	1,0-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
36	**Pieczeń z dzika** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-3,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
37	**Pieczeń z karkówki bez kości** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-3,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
38	**Pieczeń wieprzowa ze skórą** np. łopatka, w przyprawach, z naciętą skórą	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-3,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	wkładać do naczynia tłuszczem do góry, skórę starannie natrzeć solą
39	**Pieczeń z polędwicy wieprzowej** w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-2,5 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa
40	**Pieczeń zawijana wieprzowa** gotowa do przyrządzenia, w przyprawach	Brytfanna ze szklaną pokrywą	0,5-3,0 kg Waga mięsa	Przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	Nie obsmażać wcześniej mięsa

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Uwagi

- W Ustawieniach podstawowych → *Strona 17* można zadecydować, czy możliwe będzie ustawienie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi..
- W przypadku podłączenia płyty grzewczej do piekarnika płyta grzewcza nie jest zablokowana.

11.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

1. Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk, aż na wyświetlaczu pojawi się .
2. Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk, na wyświetlaczu zgaśnie .

12 Ustawienie szabasowe

Ustawienie szabasowe umożliwia ustawienie czasu trwania powyżej 70 godzin. Temperatura potraw może być utrzymywana za pomocą **Grzanie górne/dolne** na poziomie od 85°C do 140°C, bez konieczności włączania lub wyłączania urządzenia.

12.1 Włączenie ustawienia szabasowego

Uwagi

- Po uruchomieniu nie można zmienić ani przerwać ustawienia szabasowego.
- Nie można przesunąć czasu zakończenia ustawienia szabasowego.
- W celu anulowania ustawienia szabasowego dotknąć przycisku .

Wymaganie: Ustawienie szabasowe jest aktywowane w ustawieniach podstawowych.
→ *"Ustawienia podstawowe", Strona 17*

1. Dotknąć przycisku .
2. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać ustawienie szabasowe .
3. Dotknąć przycisku .
4. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać „Czas trwania".
5. Ustawić żądany czas trwania za pomocą regulatora temperatury.

✔ Po upływie kilku sekund czas trwania zostanie zastosowany przez urządzenie i pojawi się ustawienie szabasowe.

6. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

✔ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
✔ Po upływie czasu trwania czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

7. Wyłączyć urządzenie.

13 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

13.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Ustawienia podstawowe	Wybór
Język	Wybierz język
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Dźwięk sygnału	Krótki czas trwania Średni czas trwania[1] Długi czas trwania
Dźwięk przycisków	Wył.[1] Wł.
Jasność wyświetlacza	Jasność wyświetlacza można regulować w 5 stopniach.
Godzina	Wskazania[1] Nie wyświetlać
Oświetlenie podczas pracy	Wył. Wł.[1]
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków[1] Dezaktywowano
Upływający czas trwania	Nie wyświetlać Od uruchomienia[1] Po nagrzaniu piekarnika
Przyciemnienie w nocy	Wył.[1] Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)
Animacja włączania	Nie wyświetlać Wskazania[1]
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	Minimalne ustawienie Średni Zalecane ustawienie[1] Długi

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

Ustawienia podstawowe	Wybór
System wysuwania blach	Niedostępny (w przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach)[1] Dostępny (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach)
Ustawienie szabasowe	Nie wyświetlać[1] Wskazania
Potrawy	Wszystkie[1] Tylko koszerne Bez wieprzowiny
Ustawienia fabryczne	Ja (przywrócić) Nie

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

13.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ok. 3 sekundy.
✔ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do następnego lub do poprzedniego ustawienia podstawowego.
3. Aby zapisać zmiany, nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ok. 3 sekundy.

13.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- Dotknąć przycisku .
✔ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

14 Czyszczenie i pielęgnacja

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

14.1 Środek czyszczący

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

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

UWAGA!
Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.
- Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.
- Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

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

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.
- Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Odpowiednie środki czyszczące

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

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.
→ *"Czyszczenie urządzenia", Strona 20*

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

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. **Wskazówka:** W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → *"Drzwi urządzenia", Strona 21*
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 21*
Uchwyt drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania z uchwytu drzwi.
Uszczelka drzwi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki.

Komora piekarnika

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	■ Gorąca woda z detergentem ■ Roztwór octu w wodzie ■ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia. **Uwagi** ■ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. ■ Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. ■ Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasku cytrynowego.
Powierzchnie samoczyszczące	-	Przestrzegać instrukcji użytkowania powierzchni samoczyszczących. → *"Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika", Strona 20*
Osłona żarówki piekarnika	■ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	■ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. **Wskazówka:** W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć prowadnice. → *"Prowadnice", Strona 21*
System wysuwania blach	■ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Aby nie usunąć warstwy smaru, przeprowadzać czyszczenie bez wysuwania szyn. Nie myć w zmywarce. **Wskazówka:** W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć system wysuwania blach. → *"Prowadnice", Strona 21*
Wyposażenie	■ Gorąca woda z detergentem ■ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.

14.2 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
→ *"Środek czyszczący", Strona 18*

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
   - – W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.
     → *"Odpowiednie środki czyszczące", Strona 18*
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

14.3 Czyszczenie powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika

Tylna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie pracy urządzenia powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski z pieczenia, smażenia lub grillowania. Jeśli powierzchnie samoczyszczące przestają być odpowiednio oczyszczane w trakcie pracy urządzenia, należy odpowiednio rozgrzać komorę piekarnika.

UWAGA!

Jeśli powierzchnie samoczyszczące nie są regularnie czyszczone, może dojść do ich uszkodzenia.

- ▸ Jeśli na powierzchniach samoczyszczących widoczne są ciemne plamy, rozgrzać komorę piekarnika.
- ▸ Nie należy używać środków do czyszczenia piekarników ani środków do szorowania. W przypadku niezamierzonego zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących.

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczynia.
2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.
   → *"Prowadnice", Strona 21*
3. Większe zanieczyszczenia usunąć za pomocą miękkiej ściereczki oraz wody z detergentem:
   - – z gładkich powierzchni emaliowanych
   - – z wewnętrznej strony drzwi urządzenia
   - – z osłony żarówki piekarnika

   Pozwoli to uniknąć trudnych do usunięcia plam.
4. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta.
5. Ustawić **3D gorące powietrze** za pomocą przełącznika funkcji.
6. Ustawić maksymalną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

✔ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.

7. Po upływie 1 godziny wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, w razie potrzeby wytrzeć komorę piekarnika wilgotną ściereczką.

   Uwaga: Na powierzchniach samoczyszczących mogą tworzyć się plamy. Pozostałości cukru i białek w produktach spożywczych nie ulegają rozkładowi i przywierają do powierzchni. Czerwonawe plamy to pozostałości produktów spożywczych zawierających sól, a nie ślady rdzy. Plamy nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Plamy nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.
9. Zawiesić prowadnice.
   → *"Prowadnice", Strona 21*

15 Funkcja wspomagania czyszczenia

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

15.1 Ustawianie funkcji wspomagania czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▸ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wymaganie: Komora piekarnika całkowicie ostygła.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Wymieszać 0,4 l wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika.

   Nie używać wody destylowanej.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania **Grzanie dolne** ⊟.
4. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 80°C.
5. Dotknąć przycisku ◷ i za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas trwania ◷.
6. Za pomocą regulatora temperatury ustawić czas trwania na 4 minuty.

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

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

7. Wyłączyć urządzenie i odczekać ok. 20 minut, aż komora piekarnika ostygnie.

15.2 Czyszczenie końcowe komory piekarnika

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

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

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia i wytrzeć pozostałości wody chłonną gąbką do zmywania.
2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika wyczyścić ściereczką lub miękką szczoteczką. Uporczywe pozostałości usunąć czyścikiem ze stali nierdzewnej.
3. Osady z kamienia usuwać ściereczką nasączoną octem. Następnie zmyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką, również pod uszczelką drzwi.
4. Gdy komora piekarnika zostanie wystarczająco oczyszczona:
   – Aby umożliwić osuszenie komory piekarnika, należy pozostawić uchylone drzwi urządzenia (ok. 30°) na ok. 1 godzinę.

16 Prowadnice

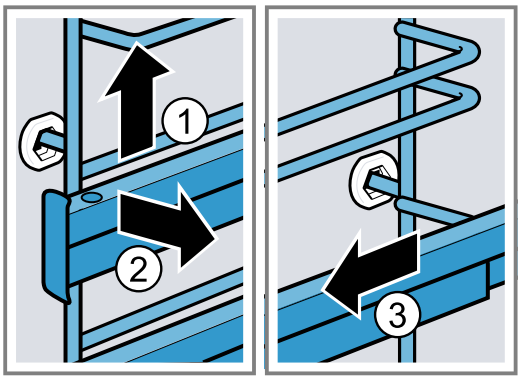
Prowadnice można zdjąć w celu przeprowadzenia czyszczenia prowadnic i komory piekarnika lub w celu wymiany prowadnic.

16.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Prowadnice mocno się nagrzewają

▸ 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.



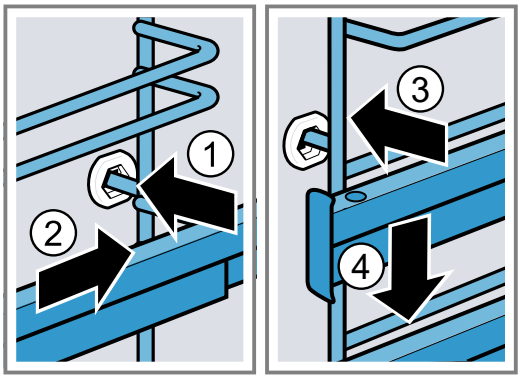
3. Wyczyścić prowadnicę.
→ *"Środek czyszczący", Strona 18*

16.2 Zawieszanie prowadnic

Uwagi

- Prowadnice pasują tylko do prawej lub lewej strony.
- Dopilnować, aby w przypadku obu prowadnic możliwe było ich wyciąganie do przodu.

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.



17 Drzwi urządzenia

Aby urządzenie zachowało przez długi czas estetyczny wygląd i sprawność, można zdjąć drzwi urządzenia i przeprowadzić czyszczenie.

17.1 Zdejmowanie drzwi urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

▸ Nosić rękawice ochronne.

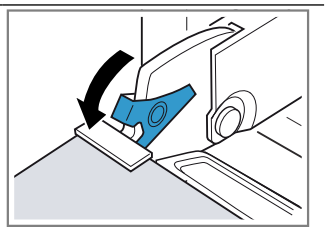
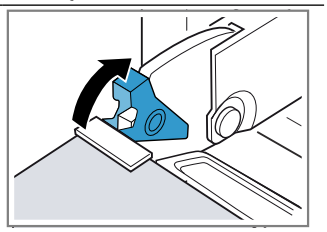
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

▸ Nie dotykać zawiasów.

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

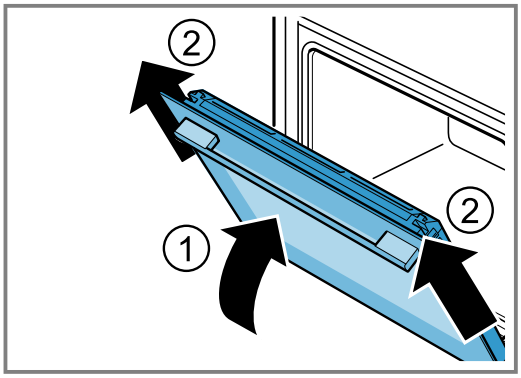
2. ⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą.
▸ Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo zamknięte lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.

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.

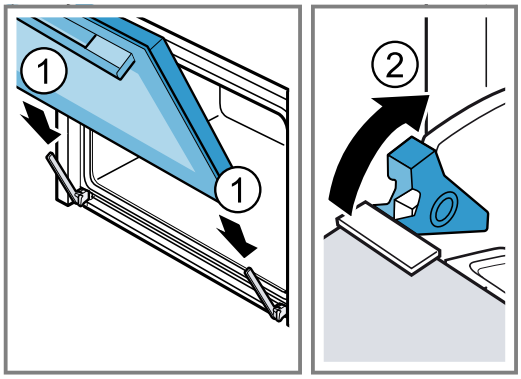


4. Ostrożnie położyć drzwi urządzenia na płaskiej powierzchni.

17.2 Zakładanie drzwi urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.
▸ Nie dotykać zawiasów.
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą.
▸ Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo zamknięte lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.

1. Nasunąć drzwi urządzenia prosto na oba zawiasy ①. Wsunąć drzwi urządzenia do oporu.
2. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
3. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ②.



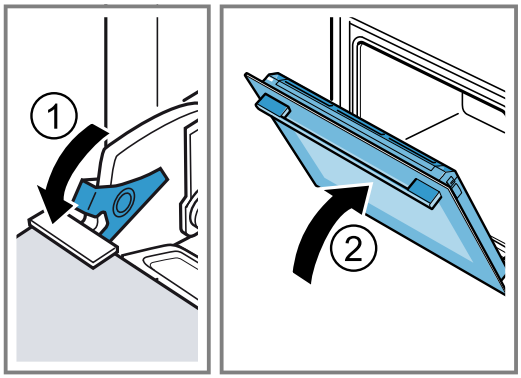
✔ Dźwignie blokujące są zamknięte. Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.

17.3 Demontaż szyb w drzwiach

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.
▸ Nie dotykać zawiasów.
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
▸ Nosić rękawice ochronne.

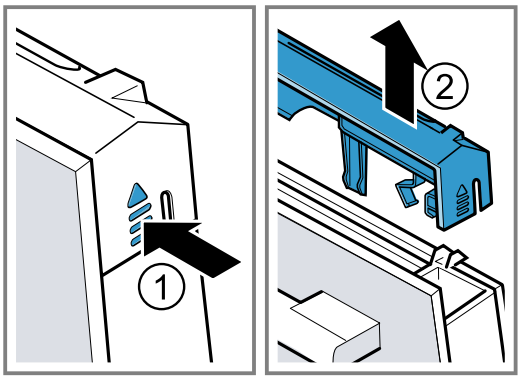
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ①.

✔ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ②.

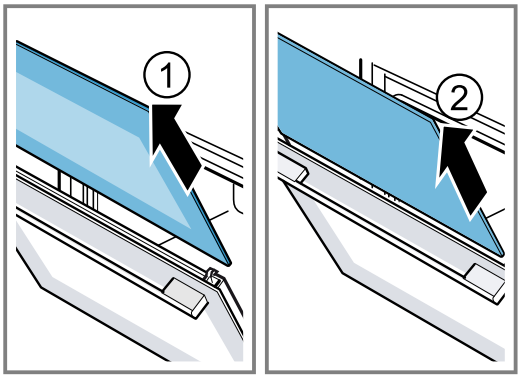


4. Nakładkę drzwi dociskać od zewnątrz po lewej i po prawej stronie ①, aż zostanie wyczepiona.

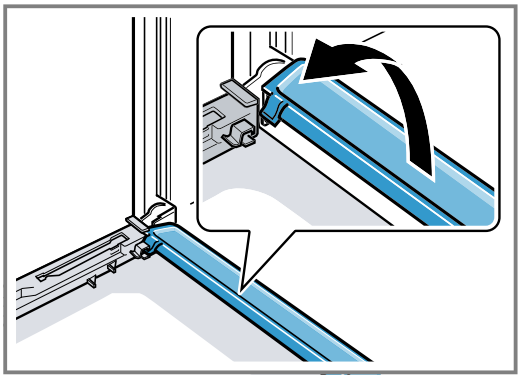
5. Zdjąć nakładkę drzwi ②.



6. Wyciągnąć szybę wewnętrzną ① i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.
7. Wyciągnąć szybę środkową ② i ostrożnie położyć na płaskiej powierzchni.



8. W razie potrzeby wyjąć listwę na skondensowaną wodę, aby ją wyczyścić.
   – Otworzyć drzwi urządzenia.
   – Unieść i wyjąć listwę na skondensowaną wodę.



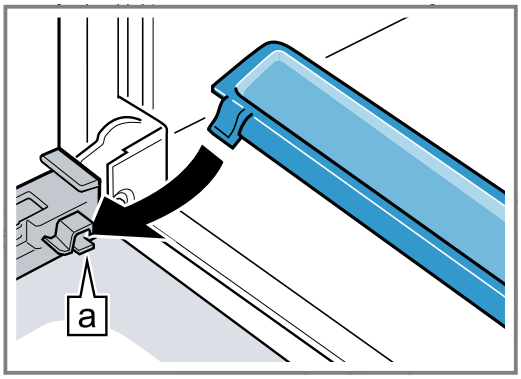
9. ⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
   Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.
   ▸ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

   Zdemontowane szyby drzwi czyścić z obu stron płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.
10. Listwę na skondensowaną wodę czyścić ściereczką namoczoną w gorącej wodzie z detergentem.
11. Wyczyścić drzwi urządzenia.
    → *"Odpowiednie środki czyszczące", Strona 18*
12. Osuszyć i ponownie zamontować szyby w drzwiach.
    → *"Montaż szyb w drzwiach", Strona 23*

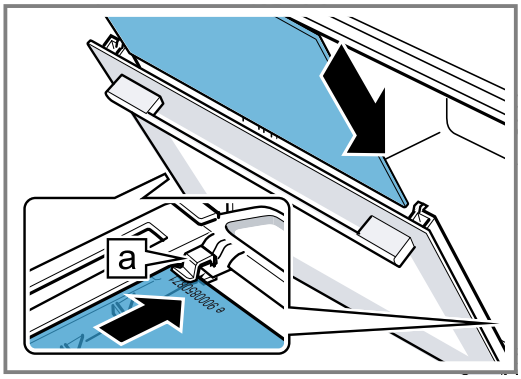
17.4 Montaż szyb w drzwiach

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.
▸ Nie dotykać zawiasów.
Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
▸ Nosić rękawice ochronne.

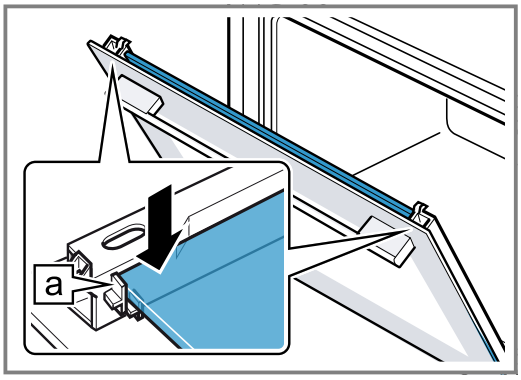
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Listwę na skondensowaną wodę umieścić pionowo w mocowaniu [a] i obrócić w dół.



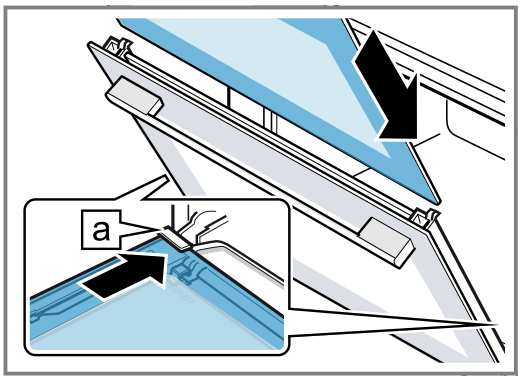
3. Szybę środkową wsunąć w lewe oraz w prawe mocowanie [a].



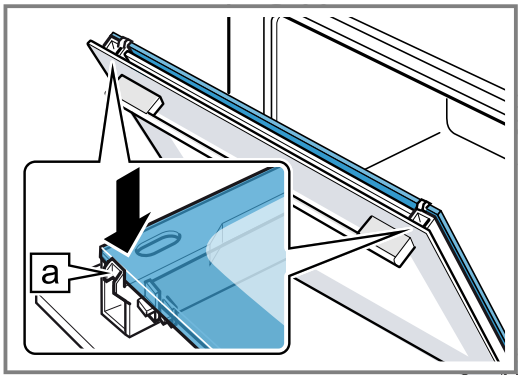
4. Szybę środkową docisnąć na górze, aż zostanie osadzona w lewym oraz w prawym mocowaniu [a].



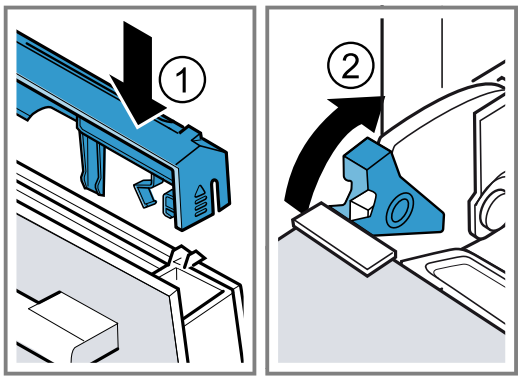
5. Szybę wewnętrzną wsunąć w lewe oraz w prawe mocowanie a.



6. Szybę wewnętrzną docisnąć na górze w taki sposób, aby została osadzona w lewym oraz w prawym mocowaniu a.



7. Nałożyć nakładkę drzwi ① i docisnąć, aż zatrzaśnie się z charakterystycznym odgłosem.
8. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
9. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie ②.



✔ Dźwignie blokujące są zamknięte. Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

10. Zamknąć drzwi urządzenia.

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

18 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

18.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
Nie można wprowadzić ustawień urządzenia. Na wyświetlaczu świeci się 🔒 lub SAFE.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. ▸ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku 🔒.
Urządzenie nie grzeje, na wyświetlaczu widoczny jest symbol .	Aktywowany jest tryb demo. ▸ Odłączyć urządzenie od sieci. Następnie w ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Upłynął maksymalny czas pracy	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. → *"Funkcje zegara", Strona 11*
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę „E”, np. E0502.	Usterka elektroniki **1.** Nacisnąć przycisk – 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. → *"Serwis", Strona 26*

18.2 Wymiana żarówki w piekarniku

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, należy wymienić żarówkę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

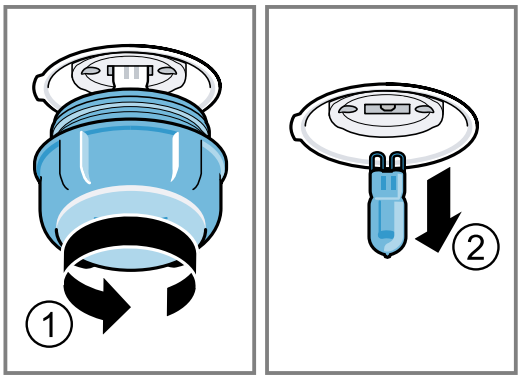
Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

Wymagania

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

1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
2. Odkręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę 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.

19 Utylizacja

W tym miejscu można tu również znaleźć informacje o sposobie prawidłowej utylizacji zużytych urządzeń.

19.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
   Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



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

20 Serwis

Jeśli użytkownik ma pytania dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, nie potrafi samodzielnie usunąć zakłócenia albo urządzenie wymaga naprawy, powinien się zwrócić do naszego serwisu.
Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.
Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

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



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

21 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.

21.1 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

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

21.2 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
Blacha uniwersalna Blacha do pieczenia	3 1
Formy ustawione na ruszcie: pierwszy ruszt drugi ruszt	Wysokość 3 1

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

21.3 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.
- W przypadku drobiu wlać do naczynia niewielką ilość wody. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość ok. 1-2 cm.
- Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.

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.
  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!

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

- ▶ Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

- ▶ Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

21.4 Wybór potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, delikatne	Forma prostokątna	2		150-170	60-80
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Forma prostokątna	3+1		140-150	70-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28°cm	2		150-160[1]	30-40
Rolada biszkoptowa	Blacha do pieczenia	3		180-200[1]	10-15
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	3		170-180	50-60
Ciasto drożdżowe z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	3		180-200	30-55
Muffiny	Blacha do muffinów na ruszcie	2		170-190	20-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	Blacha do pieczenia	3		150-170	20-30
Ciasteczka	Blacha do pieczenia	3		140-160	15-25
Ciasteczka, 2 lub 3 poziomy	Brytfanka uniwersalna Blacha do pieczenia	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Chleb, 1000 g (w formie prostokątnej, pieczony na blasze)	Brytfanka uniwersalna Forma prostokątna	2		200-220	35-50
Pizza, świeża	Blacha do pieczenia	3		190-210	20-30
Pizza, świeża, cienki spód	Okrągła blacha do pizzy	2		250-270[1]	8-13
Quiche	Forma do tarty	1		190-210	40-50
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez pokrywki	3		220-230	30-35
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		160-170	150-160
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Ruszt Brytfanka uniwersalna	3		210-220	40-50[2]
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	130-150[3]
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Ruszt Brytfanka uniwersalna	3		200-220	60-70[2]
Burger, wysokość 3-4 cm	Ruszt	4		3	25-30[4]
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,0 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	70-80[5]
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	Ruszt	2		160-180	20-30[6]

[1] Nagrzać urządzenie.
[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] Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.
[5] Nie obracać potrawy. Dno naczynia przykryć wodą.
[6] Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.

21.5 Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzać jogurt.

Przygotowanie jogurtu

1. Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
2. Przelać wcześniej przygotowaną masę jogurtową do małych naczyń, np. filiżanek lub małych słoiczków.
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.

Jogurt

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Jogurt	Foremki na małe porcje	Dno komory piekarnika	⊟	40-45	8-9 godz.

21.6 Powolne gotowanie

Powolne gotowanie oznacza wolne przyrządzanie potraw w niskiej temperaturze. Dlatego jest nazywane również gotowaniem w niskiej temperaturze.

Powolne gotowanie potraw

Wymagania

- Przyrządzać wyłącznie mięso świeże, w nienagannym stanie higienicznym, bez kości.
- Włączać ten tryb tylko przy całkowicie ostudzonej komorze piekarnika.

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.

Powolne gotowanie

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Czas obsmażania w min	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Pierś kaczki, po 300 g	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	6-8	95[1]	60-70
Filet wieprzowy, cały	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	4-6	85[1]	75-100
Krzyżówka, grubość 6-7 cm, 1,5 kg, wypieczona	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	6-8	100[1]	160-220
Filet wołowy, grubość 4-6 cm, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	6-8	85[1]	90-150
Medaliony cielęce, grubość 4 cm	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	4	80[1]	50-70
Schab jagnięcy, bez kości, po 200 g	Naczynie bez pokrywki	2	⊟	4	85[1]	30-70

[1] Nagrzać urządzenie.

21.7 Potrawy testowe

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

Pieczenie

Należy uwzględnić podane informacje podczas pieczenia potraw testowych.

Wskazówki ogólne

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

Wysokości wsunięcia

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na dwóch poziomach:

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

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

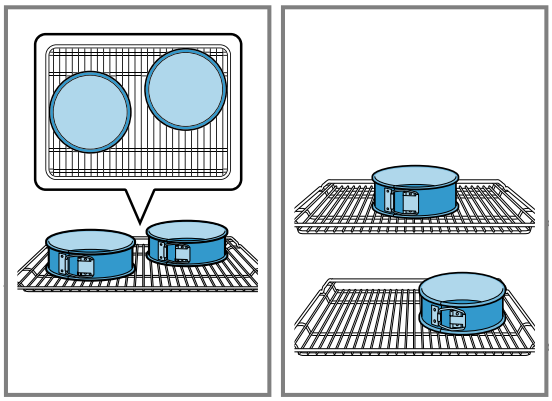
- Formy ustawione na ruszcie
  pierwszy ruszt: wys. 3
  drugi ruszt: wys. 1

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na trzech poziomach:

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

Pieczenie w dwóch tortownicach:

Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.



Pieczenie

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150[1]	25-35
Ciasteczka wyciskane	Blacha do pieczenia	3		140-150[1]	20-30
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3 + 1		140-150[1]	25-35
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	5 + 3 + 1		130-140[1]	35-55
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150[1]	25-35
Ciastka	Blacha do pieczenia	3		150[1]	20-30
Ciastka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3 + 1		140[1]	25-35
Ciastka, 3 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	5 + 3 + 1		140[1]	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3 + 1		150-160[2]	35-50

[1] Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.
[2] Nagrzać urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

Grillowanie

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Opiekanie tostów	Ruszt	5		3	5-6

22 Instrukcja montażu

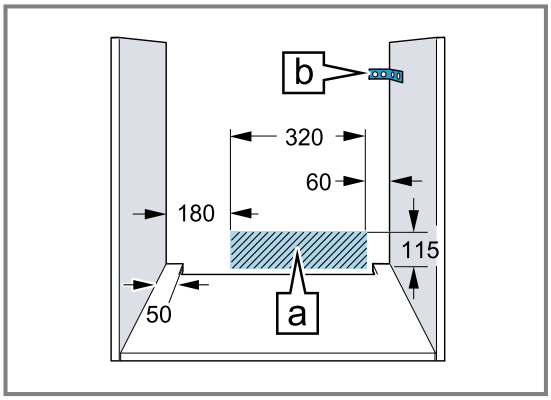
Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



22.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

- Wyłącznie prawidłowy montaż, wykonany według zaleceń montażowych, gwarantuje bezpieczne użytkowanie urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze [a] lub poza obszarem zabudowy.
  Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika [b].



- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi poważne zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
- ▶ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki, należy się skontaktować się z serwisem.
- ▶ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów.

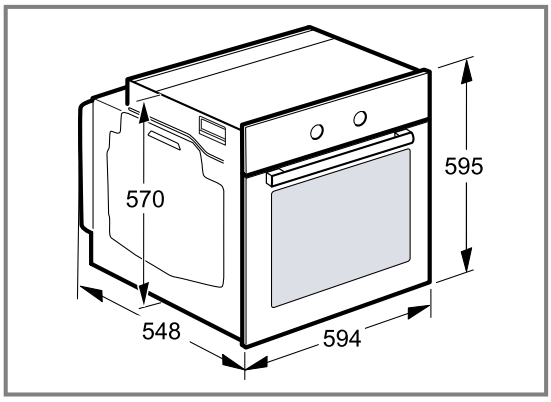
UWAGA!

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

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

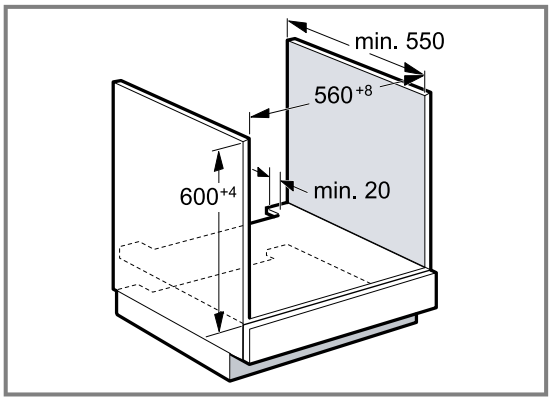
22.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



22.3 Montaż pod blatem roboczym

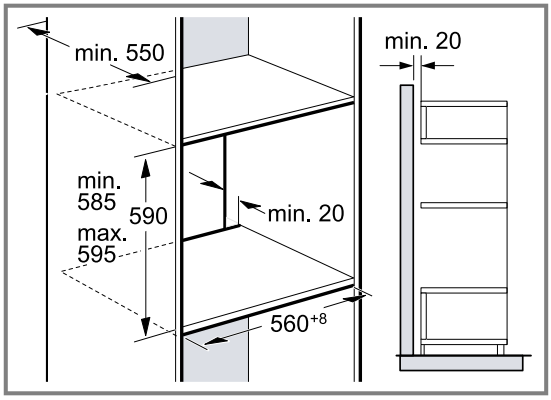
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



- 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.

22.4 Montaż w szafce wysokiej

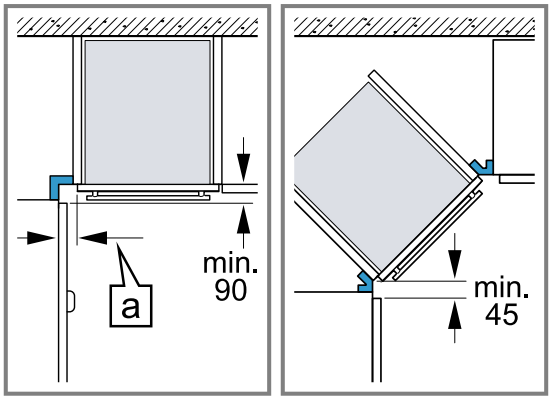
W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.
- Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.
- Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

22.5 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.

22.6 Przyłącze elektryczne

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

▶ Włożyć wtyczkę do gniazda z uziemieniem.

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

Uwaga: Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

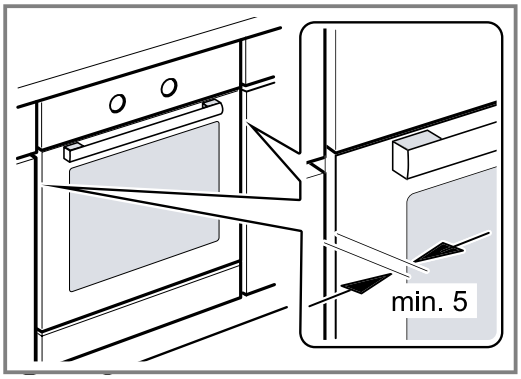
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.

   Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.

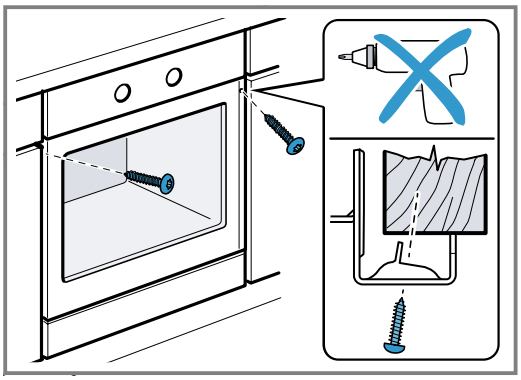
   Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
   - zielono-żółty = przewód uziemiający ⏚
   - niebieski = przewód zerowy
   - brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

22.7 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.

22.8 Demontaż urządzenia

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

9001571359 (010203)
pl