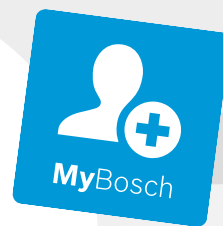




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Piekarnik do zabudowy

HBG.79E.7

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu





Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych	5
3	Ochrona środowiska i oszczędność	6
4	Poznanie urządzenia	6
5	Akcesoria	9
6	Przed pierwszym użyciem	10
7	Podstawowy sposób obsługi	11
8	Szybkie nagrzewanie	11
9	Funkcje zegara	12
10	Programy	13
11	Zabezpieczenie przed dziećmi	16
12	Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas	17
13	Ustawienia podstawowe	17

14	Home Connect	18
15	Czyszczenie i pielęgnacja	20
16	Pyroliza	22
17	Funkcja wspomagania czyszczenia	23
18	Drzwi urządzenia	23
19	Prowadnice	27
20	Usuwanie usterek	28
21	Utylizacja	30
22	Serwis	30
23	Deklaracja zgodności	30
24	Tak to działa	31
25	INSTRUKCJA MONTAŻU	37
25.1	Ogólne wskazówki dotyczące montażu	37

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.

- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 9

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

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

Podczas eksploatacji urządzenia teleskopowy system wysuwania blach jest gorący.

- ▶ Przed dotknięciem ostudzić gorący teleskopowy system wysuwania blach.

- ▶ Dotykać teleskopowego systemu wysuwania blach wyłącznie przy użyciu łapki kuchennej.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się. Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

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

→ "Wykluczanie szkód materialnych", Strona 5

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 30*
- Po zainstalowaniu urządzenia otwory z tyłu urządzenia nie mogą być dostępne dla dzieci.
- ▶ Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

1.5 Żarówka halogenowa

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Lampki w komorze piekarnika bardzo mocno się 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.

1.6 Funkcja czyszczenia

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
 - ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.
- W trakcie trwania funkcji czyszczenia zewnętrzna powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca.
- ▶ Nigdy nie wieszać łatwopalnych przedmiotów, np. ściereczek do naczyń, na uchwycie drzwi.
 - ▶ Nie zasłaniać przedniej strony urządzenia.
 - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

Funkcja czyszczenia podgrzewa komorę piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, dzięki czemu możliwe jest spalanie pozostałości ze

smażenia, grillowania i pieczenia. W trakcie tego procesu wydzielane są opary, które mogą powodować podrażnienia błon śluzowych.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.

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

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

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika i doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.

- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu $\geq 15\%$ obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

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

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

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

- ▶ Nie kłaść na dnie komory piekarnika wyposażenia, papieru do pieczenia lub folii, niezależnie od rodzaju.
- ▶ Naczynia stawiać na dnie komory piekarnika 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.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.

- ▶ Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.

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

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

Folia aluminiowa może spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

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

→ "Tak to działa", Strona 31

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

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

- ✓ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

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

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

- ✓ Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- ✓ Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

Uwaga: Zgodnie z dyrektywą UE w sprawie ekoprojektu 2023/826, to urządzenie jest w innym stanie, gdy jest wyłączone. Jest to określane poniżej jako tryb lub stan niskiego zużycia energii.

Nawet gdy funkcja główna nie jest aktywna, urządzenie wymaga energii do następujących funkcji:

- Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
- Monitorowanie otwarcia drzwi
- Edycja godziny (bez wyświetlacza)

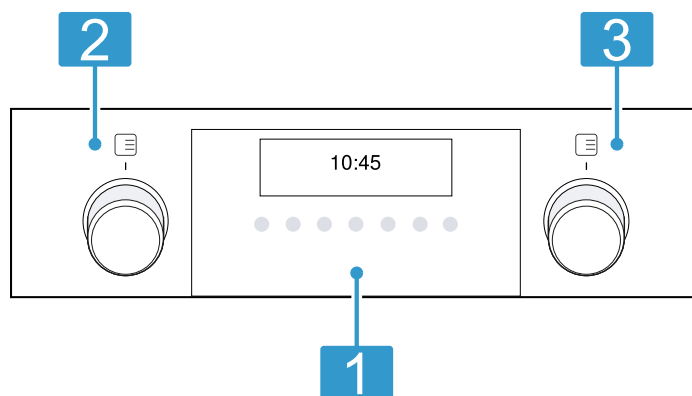
Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Elementy obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnienia informacji o jego stanie.

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



Przyciski i wyświetlacz

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

1

Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.

→ "Przyciski i wyświetlacz", Strona 7

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

2

Przełącznik funkcji można 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.

→ "Rodzaje grzania i funkcje", Strona 7

Regulator temperatury

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

3

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

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

→ "Temperatura i poziomy ustawień", Strona 8

4.2 Przyciski i wyświetlacz

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

Symbol	Funkcja
	Włączanie lub wyłączanie urządzenia.
	Otwieranie menu rodzajów grzania i innych funkcji. → "Rodzaje grzania i funkcje", Strona 7
	Home Connect

4.3 Rodzaje grzania i funkcje

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

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

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	3D gorące powietrze 30-275°C	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
	Delikatne gorące powietrze 125 - 275°C	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła resztkowego. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte nawet na krótko, urządzenie będzie kontynuować ogrzewanie, nie wykorzystując ciepła resztkowego. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termobiem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
	Pizza 30-275°C	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzewczy i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
	Rozmrażanie	Delikatne rozmrażanie potraw.

Symbol Funkcja

	Urządzenie można podłączać do sieci Wi-Fi i sterować nim za pomocą urządzenia mobilnego. 📶 Sieć domowa i serwer Home Connect połączone Ilość linii pokazuje jakość sygnału sieci domowej 📶 Sieć domowa nie jest połączona 📶 Serwer Home Connect nie jest połączony 📶 Zdalne włączanie aktywowane 📶 Zdalna diagnostyka aktywowana → "Home Connect", Strona 18
	Używać zaprogramowanych, zalecanych ustawień umożliwiających przyrządzanie różnych potraw. → "Programy", Strona 13
	Wybór minutnika ⌚, czasu trwania ⌚ i czasu zakończenia ⌚. → "Funkcje zegara", Strona 12
	Aby przejść do ustawień podstawowych, przy wyłączonym urządzeniu nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy. → "Ustawienia podstawowe", Strona 17
	Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → "Pyroliza", Strona 22
	Szybkie rozgrzanie komory piekarnika bez wyposażenia. → "Szybkie nagrzewanie", Strona 11
	Wyświetlanie informacji.
	Aby aktywować lub dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przez ok. 3 sekundy. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	30 - 60 °C	
	Grzanie dolne 30 - 250 °C	Dopiekanie potraw lub gotowanie w kąpeli wodnej. Grzanie z dołu.
	Podtrzymywanie ciepła 60 - 100 °C	Podtrzymywanie ciepła ugotowanych potraw.
	Podgrzewanie naczyń 30 - 70 °C	Podgrzewanie naczyń.
	Grzanie intensywne 30-275 °C	Przyrządzanie potraw z chrupiącym spodem. Grzanie z góry i szczególnie mocne z dołu.
	Powolne gotowanie 70 - 120 °C	Powolne gotowanie pieczonych, delikatnych kawałków mięsa w naczyniach bez przykrycia. Równomierne grzanie z góry i dołu przy niskiej temperaturze.
	Grill o małej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Grillowanie małych ilości warzyw, kiełbasek lub tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.
	Grill, o dużej powierzchni Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Grillowanie płaskich kawałków, np. warzyw, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza 30-275 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Air Fry 30-275 °C	Gotowanie chrupiących potraw na jednym poziomie z niewielką ilością tłuszczu. Rodzaj grzania polecany szczególnie do potraw smażonych zazwyczaj w głębokim oleju, np. frytek.
	Grzanie górne/dolne 30-275 °C	Tradycyjne pieczenie ciast i mięs na jednym poziomie. Rodzaj grzania polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Pozostałe funkcje

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

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Podświetlenie	Oświetlenie komory piekarnika bez włączania grzania. → "Oświetlenie", Strona 9

4.4 Temperatura i poziomy ustawień

W zależności od rodzajów grzania i wybranych funkcji dostępne są różne ustawienia. Ustawienia są widoczne na wyświetlaczu. Do 100 °C temperatura ustawiana jest w krokach co 1 stopień, w przypadku wyższej temperatury w krokach co 5 stopni.

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

Wskaźnik nagrzewania

Urządzenie sygnalizuje, gdy się nagrzewa.

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

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

Uwagi

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

Wskaźnik zalegania ciepła

Po wyłączeniu urządzenia linia na wyświetlaczu wskazuje poziom ciepła reszkowego w komorze piekarnika. Im jaśniejsza linia, tym wyższe jest ciepło reszkowe.

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

4.5 Komora piekarnika

Funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia.

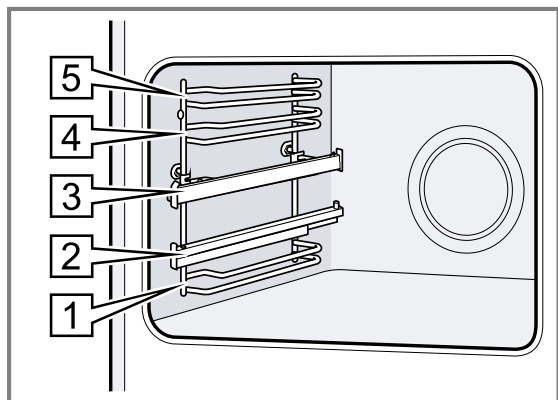
Prowadnice

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

Urządzenie oferuje 5 wysokości wsunięcia. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W zależności od typu urządzenia prowadnice są wyposażone w systemy wysuwania blach lub zatraskowe systemy wysuwania blach. Systemy wysuwania blach są montowane na stałe i nie można ich zdejmować. Zatraskowe systemy wysuwania blach można stosować na dowolnej wysokości wsunięcia, w zależności od potrzeb. Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.

→ "Prowadnice", Strona 27



Oświetlenie

Lampa piekarnika oświetla komorę piekarnika.

W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie jest włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu pracy oświetlenie wyłącza się.

Dzięki funkcji Lampa piekarnika w menu można włączyć oświetlenie bez włączania funkcji grzania. Po upływie ok. 15 minut oświetlenie wyłączy się automatycznie.

Wentylator

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie podczas pracy. Powietrze uchodzi nad drzwiami.

Urządzenie rozpoznaje zwiększoną wilgotność w komorze piekarnika. Regulacja wilgotności może powodować wahania intensywności działania oraz natężenia odgłosów pracy wentylatora chłodzącego.

UWAGA

Zastąpienie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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

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

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 17

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.

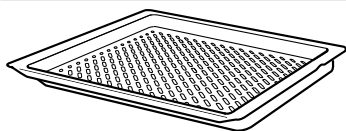
Uwaga: Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulec deformacji. Deformacja nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

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

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

Akcesoria

Air Fry i do grillowania Blacha, emaliowana, perforowana



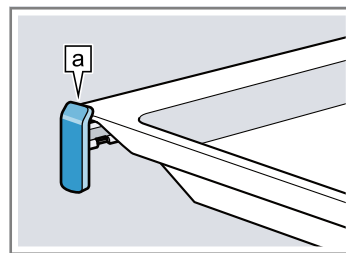
Zastosowanie

- Pieczenie na chrupiąco potraw, które zazwyczaj są smażone w oleju np.: frytki.
- Grillowanie potraw.

5.1 Funkcja blokady

Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania.

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



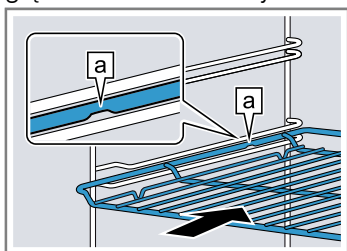
5.2 Wsuwanie wyposażenia do komory piekarnika

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

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

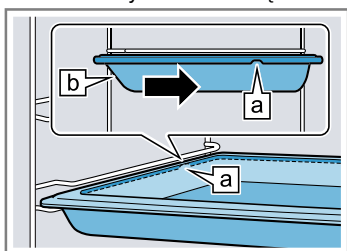
ruszt

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.



Ułożyć akcesoria na wsuniętych szynach wysuwanych.

Ruszt lub blacha

Wyposażenie umieścić w taki sposób, aby krawędź wyposażenia znajdowała się za zapadką [a] na wysuwanej szynie.

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

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

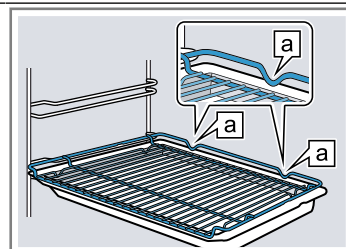
Uwaga: Wyjąć z komory piekarnika wyposażenie, które nie jest używane podczas pracy piekarnika.

Kombinacja wyposażenia

W celu zebrania skupującego 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.

Wprowadzanie ustawień

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej na wyświetlaczu pojawia się menu pierwszego uruchomienia.

1. Aby w razie potrzeby zmienić ustawienie, należy zmienić wartość za pomocą regulatora temperatury.
2. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do następnego ustawienia.

Możliwe ustawienia:

- Język
- Home Connect
→ "Home Connect", Strona 18

1. Poszczególne kroki konfiguracji można wykonać podczas pierwszego uruchomienia lub pominąć je i skonfigurować później.

- Godzina

3. W celu zakończenia pierwszego uruchomienia nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Wyjąć z komory piekarnika instrukcję obsługi urządzenia i elementy wyposażenia. Usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu i taśmę klejącą z wnętrza i obudowy urządzenia.
2. Przetrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Ustawić rodzaj grzania i temperaturę.
→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 11

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

4. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć kuchnię.
5. Wyłączyć urządzenie po upływie podanego czasu trwania.
6. Po ostygnięciu urządzenia oczyścić gładkie powierzchnie komory piekarnika wodą z detergentem i ściereczką.
7. Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem i ściereczką lub miękką szczoteczką.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie i wyłączanie urządzenia

- W celu włączenia urządzenia nacisnąć przycisk .

7.2 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

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

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

→ "Rodzaje grzania i funkcje", Strona 7

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

→ "Funkcje zegara", Strona 12

Zmiana rodzaju grzania

W każdej chwili można zmienić ustawiony rodzaj grzania.

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

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

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

8 Szybkie nagrzewanie

Szybkie nagrzewanie można zastosować w celu skrócenia czasu nagrzewania.

8.1 Ustawianie szybkiego nagrzewania

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

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

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania.

Odpowiednie rodzaje grzania:

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

2. Ustawić temperaturę od 100°C.
3. 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 .
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

9 Funkcje zegara

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

9.1 Przegląd funkcji zegara

Za pomocą przycisku  można wybrać różne funkcje zegara.

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

9.2 Ustawianie minutnika

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

1. Nacisnąć przycisk .
- ✓ 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. 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. Nacisnąć przycisk .
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.
4. Zatwierdzić za pomocą przycisku .
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrywać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Tryb zakończony”.
5. 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

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

Wymagania

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

1. Nacisnąć przycisk ☉.
2. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas zakończenia ☉.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas zakończenia.
3. Za pomocą regulatora temperatury przesunąć czas zakończenia na później.
4. Zatwierdzić za pomocą przycisku ☉.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas zakończenia.
- ✓ Po osiągnięciu obliczonego czasu rozpoczęcia urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Tryb zakończony”.
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ☉.

Zmiana czasu zakończenia

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

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest ☉.

- ▶ Za pomocą 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 trwania.

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 Tabela programów

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wyso- kość wsu- nięcia	Wskazówki
01	Pizza, mrożona, cienki spód wstępnie podpieczona	brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,28-0,4 kg Waga całkowita	nie	3	w przypadku drugiej pizzy postępować zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu
02	Pizza, mrożona, gruby spód wstępnie podpieczona	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 mrożona	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/bagietki do pieczenia mrożone, wstępnie podpieczone	brytfanka uniwersalna z papierem do pieczenia	0,1-0,8 kg Waga całkowita	nie	3	-
06	Zapiekanek ziemniaczana z surowych ziemniaków	forma do zapiekanek bez pokrywki	0,5-3,0 kg Waga całkowita	nie	2	-

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wyso- kość wsu- nięcia	Wskazówki
07	zapiekanka makarowa z wstępnie podgotowa- nego makaronu	forma do zapieka- nek bez pokrywki	0,4-3,0 kg Waga całkowita	nie	2	-
08	Crumble świeże lub mrożone owoce i kruszonka	Forma na ruszcie	0,5-2,5 kg Waga całkowita	nie	3	Kruszonki przygotowa- ne z dodatkiem płat- ków owsianych lub orzechów są wyjątko- wo chrupiące
09	Ziemniaki pieczone w całości nieobrane, mączyste ziemniaki	brytfanka uniwersal- na	0,3-1,5 kg Waga całkowita	nie	3	-
10	Potrawa jednogarnko- wa z warzywami wegetariańska	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga całkowita	według prze- pisu	2	warzywa, które wyma- gają dłuższego czasu gotowania (np. mar- chewki) pokroić na mniejsze kawałki niż warzywa o krótkim czasie gotowania (np. pomidory)
11	Potrawa jednogarnko- wa z mięsem	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-3,0 kg Waga całkowita	według prze- pisu	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
12	gulasz mięso wołowe lub wie- przowe pokrojone w kostkę, z warzywami	wysoka brytfanna z pokrywą	0,5-2,5 kg Waga całkowita	według prze- pisu	2	najpierw włożyć mięso, a następnie przykryć warzywami nie obsmażać wcze- śniej mięsa
13	Ryba w całości gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna z pokry- wą	0,3-1,5 kg Waga ryby	Przykryć spód brytfan- ny	2	-
14	Kurczak bez farszu gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,6-2,5 kg waga kurczaka	nie	2	włożyć do naczynia piersią do góry
15	porcje kurczaka gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna z pokry- wą	0,1-0,8 kg Waga najcięższe- go kawałka	Przykryć spód brytfan- ny	2	-
16	Kaczka bez farszu gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	1,0-2,7 kg Waga kaczki	nie	2	-
17	Gęś bez farszu gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	2,5-3,5 kg Waga gęsi	nie	2	-
18	Udka gęsi gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	0,3-0,8 kg waga kurczaka	Przykryć spód brytfan- ny	2	-
19	Młody indyk bez far- szu gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	2,0-3,5 kg waga mięsa	nie	2	-
20	piers indyka w jednym kawałku, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-2,5 kg waga piersi z indy- ka	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wyso- kość wsu- nięcia	Wskazówki
21	sztufada np. rozbratel, pleców- ka, udo lub pieczeń wołowa marynowana	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	mięso podlać np. bulionem lub wodą	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
22	Rostbef, angielski gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	0,5-2,5 kg waga mięsa	nie	2	mięso wkładać do na- czynia tłuszczem do góry nie obsmażać wcze- śniej mięsa
23	rostbef, średnio wy- pieczony gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna bez po- krywy	0,5-2,5 kg waga mięsa	nie	2	mięso wkładać do na- czynia tłuszczem do góry nie obsmażać wcze- śniej mięsa
24	Zrazy zawijane woło- we z farszem warzywnym lub mięsnym	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga wszystkich zrazów zawijanych z farszem	zrazy zalać np. bulionem lub wodą	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
25	Pieczeń rzymska ze świeżego mięsa mie- lonego masa mięsna z mięsa wołowego, wieprzowe- go lub jagnięcego	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga pieczeni	nie	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
26	Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypie- czony gotowa do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
27	Udziec jagnięcy bez kości, dobrze wypie- czony gotowa do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
28	Udziec jagnięcy z ko- ścią, dobrze wypie- czony gotowa do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
29	pieczeń cielęca, z przerostami tłuszczu np. polędwica, bio- drówka	brytfanna z pokry- wą	0,5-3,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
30	pieczeń cielęca, chu- da np. polędwica lub ogo- nówka	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
31	Udziec cielęcy	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
32	Cielęcina osso bucco	brytfanna z pokry- wą	0,5-3,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
33	Udziec jeleni bez ko- ści	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew.	2	-

Nr	Potrawa	Naczynia	Przedział wagowy Ustawiona waga	Dodawanie płynu	Wyso- kość wsu- nięcia	Wskazówki
				dodać maks. 250 g warzyw		
34	Udziec sarni bez kości doprawiony solą	brytfanna z pokry- wą	0,5-2,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
35	Królik w całości gotowy do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	1,0-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	-
36	Pieczeń z dzika gotowa do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną 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 przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-3,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
38	Pieczeń wieprzowa, z chrupiącą skórą np. łopatką, w przypra- wach, z naciętą skórą	brytfanna ze szkla- ną 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 na- trzeć solą
39	Pieczeń z polędwicy wieprzowej w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-2,5 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa
40	Pieczeń zawijana wie- przowa gotowa do przyrządze- nia, w przyprawach	brytfanna ze szkla- ną pokrywą	0,5-3,0 kg waga mięsa	przykryć spód brytfanny, ew. dodać maks. 250 g warzyw	2	nie obsmażać wcze- śniej mięsa

10.3 Ustawianie programu

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

1. Nacisnąć przycisk .
 2. Ustawić żądany program za pomocą przełącznika funkcji.
 3. Za pomocą regulatora temperatury ustawić wagę potrawy.
Zawsze ustawiać najbardziej zbliżoną, ale wyższą wagę. Wagę można ustawiać tylko w przewidzianym zakresie.
 4. Zatwierdzić ustawioną wagę za pomocą przycisku .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca ustawionego programu.

5. Nacisnąć przycisk .

- ✓ Po kilku sekundach uruchamiany jest program i włącza się odliczanie czasu trwania.
 - ✓ Po zakończeniu programu rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.
6. Po zakończeniu programu:
 - ▶ Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
 - ▶ W celu ustawienia czasu trwania dopiekania nacisnąć przycisk . Urządzenie kontynuuje grzanie przy użyciu ustawień danego programu.
 - ▶ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

11.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

1. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany. Urządzenie można wyłączyć jedynie za pomocą .

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

12 Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas

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

12.1 Ustawianie utrzymywania ciepła przez dłuższy czas

Uwagi

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

Wymaganie: Odpowiednie ustawienie podstawowe jest aktywowane.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 17

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Utrzymywanie ciepła potraw przez dłuższy czas .
3. Ustawić temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
4. Nacisnąć przycisk .
5. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas trwania .
6. Za pomocą regulatora temperatury ustawić jego wartość.
7. Zatwierdzić za pomocą przycisku .
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
8. Po upływie czasu trwania urządzenie przestaje się nagrzewać i reaguje jak zwykle.
 - Wyłączyć urządzenie.
 Po upływie ok. 10 do 20 minut urządzenie wyłączy się automatycznie.

13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

13.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Ustawienie podstawowe	Wybór
Język	Wybierz język
Home Connect	Wprowadzanie ustawień Home Connect oraz nawiązywanie połączenia z urządzeniem Informacja o urządzeniu
Wi-Fi	Wył. Wł.
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Dźwięk sygnałowy	Krótki czas trwania Średni czas trwania ¹ Dł. czas trw.
Dźwięk przycisków	Wył. ¹ Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Oświetlenie podczas pracy	Wł. ¹ Wył.

Ustawienie podstawowe	Wybór
Zabezpieczenie przed dziećmi	Tylko blokada przycisków ¹ Blokada drzwi + blokada przycisków Dezaktywowano
Upływający czas trwania	Nie wyświetlać Od uruchomienia ¹ Po nagraniu piekarnika
Animacja włączania	Wskazanie ¹ Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu	Minimalny Średni Zalecany ¹ Długi
System wysuwania blach ²	Niedostępny (w przypadku prowadnic i pojedynczego systemu wysuwania blach) ¹ Dostępny (w przypadku podwójnego i potrójnego systemu wysuwania blach)
Utrzymywanie ciepła przez dłuższy czas	Wskazania Nie wyświetlać ¹
Potrawy	Bez wieprzowiny Tylko koszerne Wszystkie ¹

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

² Zależnie od wyposażenia urządzenia

Ustawienie podstawowe	Wybór
Przywracanie ustawień fabrycznych	Nie ¹ Tak

13.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.

2. W razie potrzeby zmienić ustawienie za pomocą regulatora temperatury.
3. Za pomocą przełącznika funkcji przejść do następnego lub do poprzedniego ustawienia podstawowego.
4. Aby zapisać zmiany, nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Włączyć i wyłączyć urządzenie za pomocą .
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

14 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Dostępność funkcji Home Connect jest uzależniona od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Informacje na ten temat można znaleźć na: www.home-connect.com.

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

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

Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.
→ "Bezpieczeństwo", Strona 2
- Obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.

- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

14.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

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



Aplikację Home Connect można zainstalować i podłączyć urządzenie korzystając z kodu QR.

2. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

14.2 Home Connect Ustawienia

W menu ustawień podstawowych urządzenia można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe. Ustawienia wyświetlane na wyświetlaczu są zależne od tego, czy funkcja Home Connect została skonfigurowana i czy urządzenie jest połączone z siecią domową.

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
Ustawienie z asystentem	-	Asystent poprowadza użytkownika przez konfigurację i ustawienia Home Connect.
Informacje o urządzeniu	-	Po wybraniu informacji o urządzeniu, na wyświetlaczu pojawiają się informacje o sieci lub urządzeniu.
Wi-Fi	Wł. Wył.	Jeśli aktywowane jest Wi-Fi, można użyć Home Connect.

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

Ustawienie podstawowe	Możliwe ustawienia	Objaśnienie
		W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maksymalnie 2 W.
Odlączenie sieci	-	Po odlączeniu sieci jej dane zostają zachowane. Po włączeniu może minąć kilka sekund, zanim urządzenie połączy się z siecią.
Połącz z aplikacją Połącz z kolejną aplikacją	-	Ustawienie to uruchamia połączenie między aplikacją Home Connect a urządzeniem.
Aktualizacja oprogramowania	-	Ustawienie jest wyświetlane wyłącznie, gdy dostępna jest aktualizacja.

14.3 Obsługa urządzenia za pomocą aplikacji Home Connect

Jeśli funkcja zdalnego uruchamiania jest aktywowana, urządzenie można uruchamiać i obsługiwać zdalnie za pomocą aplikacji Home Connect.

Uwaga: Niektóre tryby pracy można uruchomić jedynie z poziomu piekarnika.

Wymagania

- Urządzenie jest włączone.
 - Urządzenie jest połączone z siecią domową oraz z aplikacją Home Connect.
1. Aby aktywować zdalne włączanie, nacisnąć i przytrzymać .
 - ✓ Jeśli zdalne włączanie jest aktywowane, na wyświetlaczu pojawia się .
 2. Wprowadzić urządzenie w aplikacji Home Connect i przesłać do urządzenia.
W następujących przypadkach zdalne włączanie zostanie dezaktywowane:
 - W przypadku otwarcia drzwi piekarnika w trakcie 15 minut od aktywacji.
 - W przypadku otwarcia drzwi piekarnika w trakcie 15 minut po zakończeniu pracy.
 - 24 godziny po aktywowaniu funkcji zdalnego włączania.

Uwaga: W przypadku włączenia obsługi piekarnika na urządzeniu, funkcja zdalnego włączania zostanie automatycznie aktywowana. Można zmienić ustawienia za pośrednictwem aplikacji Home Connect lub uruchomić nowy program.

14.4 Aktualizacja oprogramowania

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

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

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

Uwagi

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

14.5 Zdalna diagnostyka

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z Home Connect serwerem, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

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

14.6 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

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

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

Uwaga: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect.

Informacje dotyczące ochrony danych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

15 Czyszczenie i pielęgnacja

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

15.1 Środek czyszczący

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▶ Nie należy stosować żrących ani ściernych środków czyszczących.

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

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

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

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

15.2 Odpowiednie środki czyszczące

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

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

Front urządzenia

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

Drzwi urządzenia

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	■ Gorąca woda z detergentem ■ Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	Nie używać skrobaczki do szkła. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 23
Nakładka drzwi	■ Ze stali nierdzewnej: Środki do czyszczenia stali nierdzewnej ■ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdjąć nakładkę drzwi. → "Drzwi urządzenia", Strona 23

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć plam, których nie można usunąć, należy natychmiast usuwać środek do odkamieniania z uchwytu drzwi.
Komora		
Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	- Gorąca woda z detergentem - Woda z octem - Środek do czyszczenia piekarników - Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. W celu osuszenia komory piekarnika po czyszczeniu należy pozostawić otwarte drzwi urządzenia. Wskazówka: Najlepszym rozwiązaniem jest stosowanie funkcji czyszczenia. → "Pyroliza", Strona 22 Uwagi - Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. - Krawędzi cienkich blach nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. - Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.
Ostona żarówki piekarnika	Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	- Gorąca woda z detergentem - Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 27
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 27
Wyposażenie	- Gorąca woda z detergentem - Środek do czyszczenia piekarników - Spirala do czyszczenia stali szlachetnej	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.

15.3 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 20

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
 - ▶ W przypadku niektórych powierzchni można zastosować alternatywne środki czyszczące.

- "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 20
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16 Pyroliza

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

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

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

16.1 Przygotowanie urządzenia do funkcji czyszczenia

Aby uzyskać dobry rezultat czyszczenia, należy dokładnie przygotować urządzenie.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

- ▶ Przed każdym włączeniem funkcji czyszczenia usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia wyposażenia.

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

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

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

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

1. Z komory piekarnika należy wyjąć wyposażenie i naczyń.
2. Zdjąć prowadnice i wyjąć je z komory piekarnika.
→ "Prowadnice", Strona 27
3. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.
Silne zabrudzenia mogą ulec przypaleniu, co utrudnia ich usunięcie.
4. Drzwi urządzenia od wewnątrz i krawędzie komory piekarnika w obszarze uszczelki drzwi należy czyścić miękką ściereczką oraz wodą z detergentem.
Nie zdejmować ani nie szorować uszczelki drzwi.
Silne zabrudzenia na wewnętrznej szybie drzwi usunąć za pomocą środka do czyszczenia piekarnika.
5. Wyjąć wszystkie przedmioty z komory piekarnika. Komora piekarnika musi być pusta.

16.2 Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

W trakcie trwania czyszczenia wietrzyć kuchnię.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko uszczerbku na zdrowiu!

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

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

W trakcie trwania funkcji czyszczenia komora piekarnika jest bardzo gorąca.

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

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

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

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

Wymaganie: Przygotować urządzenie do funkcji czyszczenia. → Strona 22

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą regulatora temperatury ustawić stopień czyszczenia.

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

W przypadku cięższych lub starszych zanieczyszczeń wybrać wyższy stopień czyszczenia.

Nie można zmienić czasu trwania.

3. Nacisnąć przycisk .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się wskazówka dotycząca niezbędnych czynności przygotowawczych przed włączeniem funkcji czyszczenia.
4. Włączyć tryb pracy przy pomocy .
- ✓ Po kilku sekundach funkcja czyszczenia zostaje uruchomiona i włącza się odliczanie czasu.
- ✓ Ze względów bezpieczeństwa drzwiczki urządzenia blokują się po przekroczeniu określonej temperatury

w komorze piekarnika. Na wyświetlaczu pojawia się ☹.

- ✓ Po zakończeniu funkcji czyszczenia rozlega się sygnał, a widoczny na wyświetlaczu czas trwania jest ustawiony na zero.
- 5. Wyłączyć urządzenie.
Gdy urządzenie wystarczająco ostygnie, drzwi urządzenia odblokują się i zgaśnie ☹.
- 6. Zapewnić gotowość urządzenia do pracy.
→ *Strona 23*

16.3 Po zakończeniu funkcji czyszczenia zapewnić gotowość urządzenia do pracy

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Usunąć popiół pozostały w komorze piekarnika i na drzwiczkach urządzenia.
→ *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 20*
3. Usuwać białe osady za pomocą kwasu cytrynowego.
Uwaga: Białe osady na powierzchniach emaliowanych mogą być spowodowane przez większe zanieczyszczenia. Te pozostałości produktów spożywczych nie stanowią zagrożenia. Osady nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia.
4. Zawiesić prowadnice.
→ *"Prowadnice", Strona 27*

17 Funkcja wspomaganie czyszczenia

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

17.1 Ustawianie funkcji wspomaganie 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. Zamknąć drzwi urządzenia.
Nie używać wody destylowanej.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania Grzanie dolne ☐.
4. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 80°C.
5. Nacisnąć przycisk ☹.
6. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać czas trwania ☹.
7. Za pomocą regulatora temperatury ustawić czas trwania na 4 minuty.

8. Zatwierdzić za pomocą przycisku ☹.
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Tryb zakończony”.
9. Wyłączyć urządzenie i odczekać ok. 20 minut, aż komora piekarnika ostygnie.

17.2 Czyszczenie komory piekarnika po zakończeniu funkcji wspomaganie czyszczenia

UWAGA

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

- ▶ Po zakończeniu funkcji wspomaganie czyszczenia wytrzeć komorę piekarnika i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

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

18 Drzwi urządzenia

Aby gruntownie wyczyścić drzwi urządzenia, można je rozmontować.

Uwaga: Pozostałe informacje:



18.1 Zdejmowanie drzwi urządzenia

Uwaga: W zależności od typu urządzenia uchwyty drzwi różnią się.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

► Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

► Nosić rękawice ochronne.

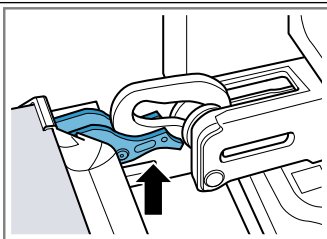
Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzaskać się z dużą siłą.

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

1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia .

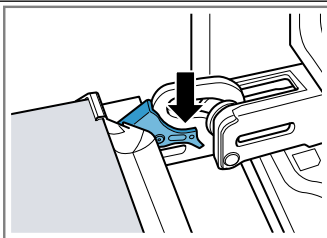
2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.

Otwarta dźwignia blokująca



Zawias jest zabezpieczony i nie może się zamknąć.

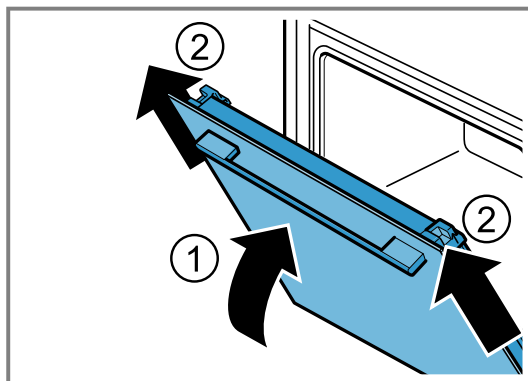
Zamknięta dźwignia blokująca



Drzwi urządzenia są zabezpieczone i nie można ich zdjąć.

✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.

3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia ①. Drzwi urządzenia chwycić oburącz z lewej i z prawej strony i wyjąć do góry ②.



4. Ostrożnie położyć drzwi urządzenia na płaskiej powierzchni.

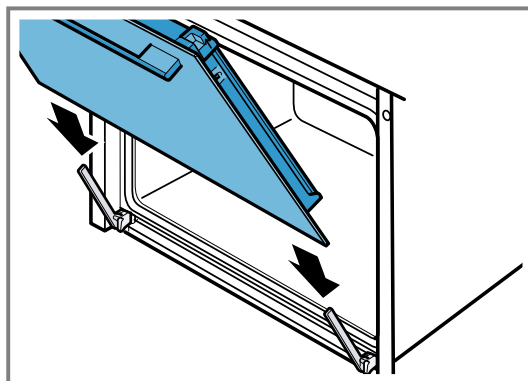
18.2 Zakładanie drzwi urządzenia

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

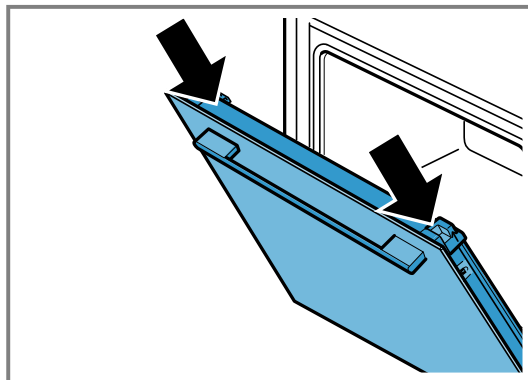
Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się.

► Nie dotykać zawiasów.

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

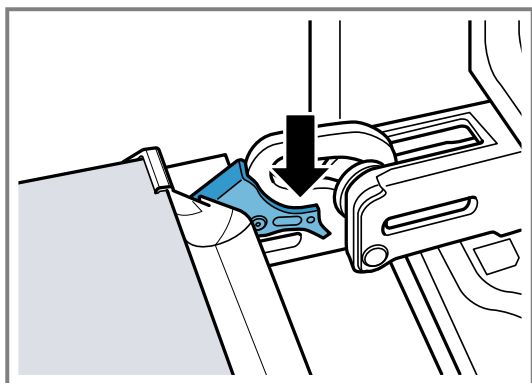


3. Używając obu rąk, wsunąć drzwi urządzenia do oporu.



4. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

5. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.



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

6. Zamknąć drzwi urządzenia.

18.3 Demontaż szyb w drzwiach

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

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

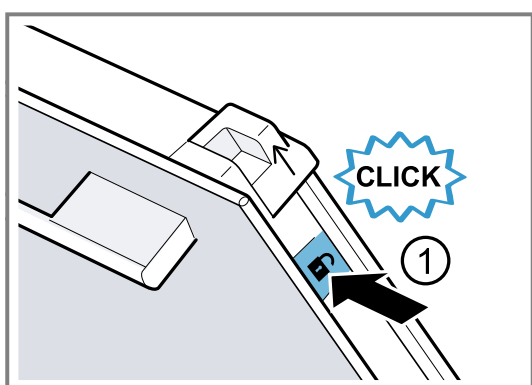
- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

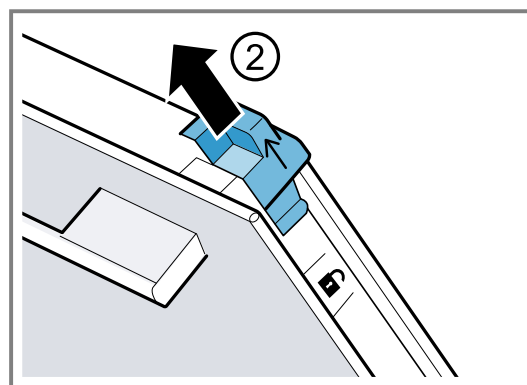
- ▶ Nosić rękawice ochronne.

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

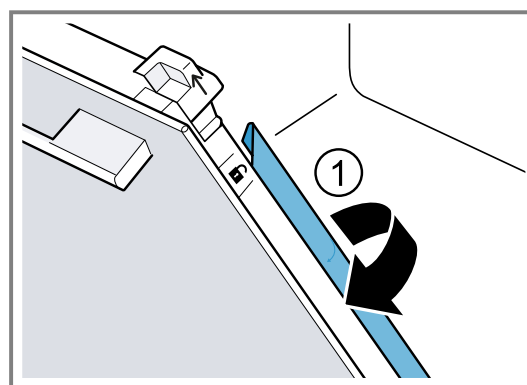
1. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
 2. Otworzyć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie.
- ✓ Dźwignie blokujące są otwarte. Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia.
 4. Nacisnąć lewą i prawą powierzchnię nacisku ①, aż do usłyszenia kliknięcia.



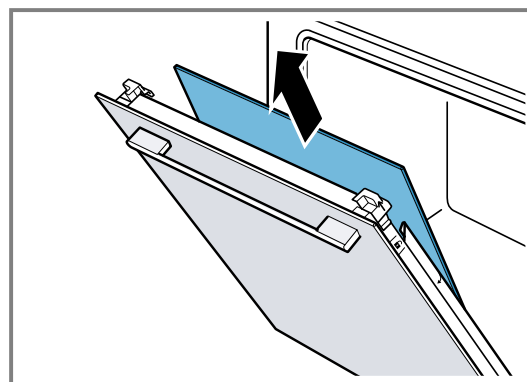
5. Przesunąć obie nasadki do góry zgodnie z kierunkiem wskazywanym przez strzałkę ②.



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



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



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

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

10. Wyczyścić drzwi urządzenia.

11. Osuszyć i ponownie zamontować szyby w drzwiach.

Uwaga: W trakcie trwania funkcji czyszczenia powstają przebarwienia na ramie po wewnętrznej stronie drzwi

urządzenia lub innych części drzwi urządzenia ze stali nierdzewnej. Przebarwienia nie mają negatywnego wpływu na działanie urządzenia. Przebarwienia można usunąć za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

18.4 Montaż szyb w drzwiczkach

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

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

Uwaga

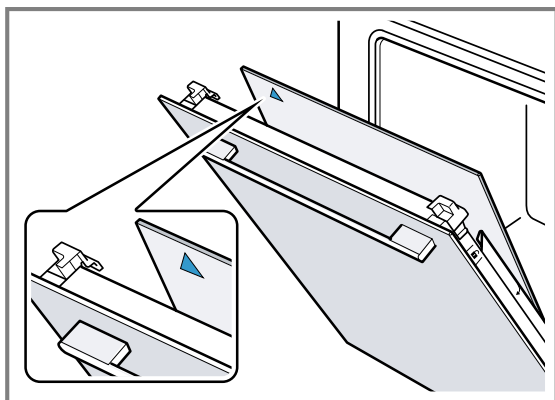
W zależności od typu urządzenie ma

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

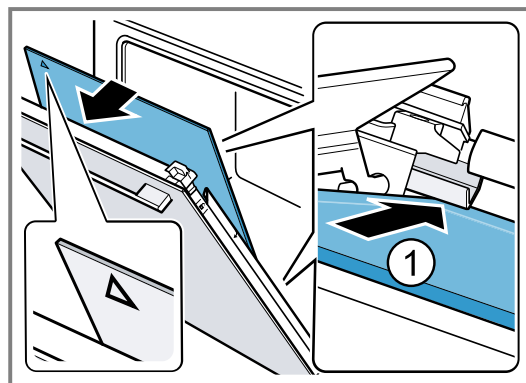
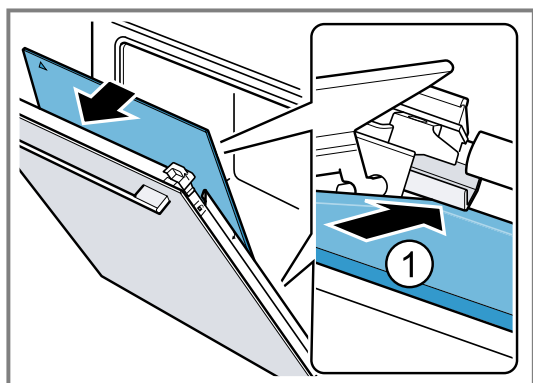
Szyby środkowe są oznaczone symbolem trójkąta.

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

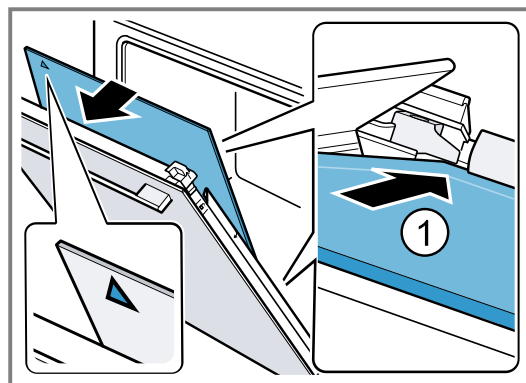
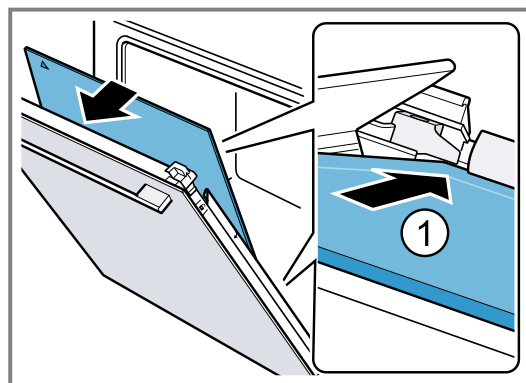
W przypadku szyb środkowych upewnić się, że strzałka znajduje się po lewej stronie na górze.



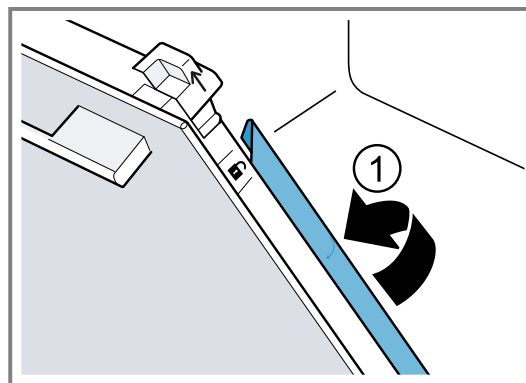
1. Pierwszą szybę środkową wsunąć w dolny uchwyt ① i przyłożyć na górze.



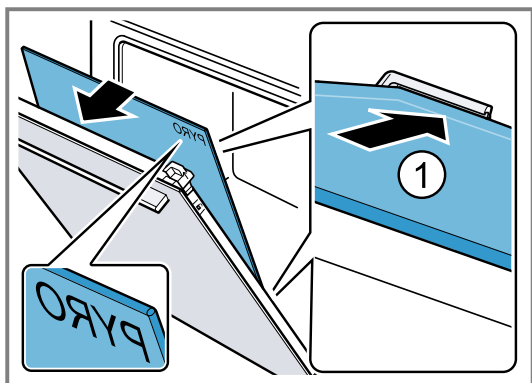
- ✓ Szyba środkowa pozycjonuje się automatycznie poprzez ruch obrotowy elementu dystansowego.
2. Drugą szybę środkową wsunąć w środkowy uchwyt ① i przyłożyć na górze.



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

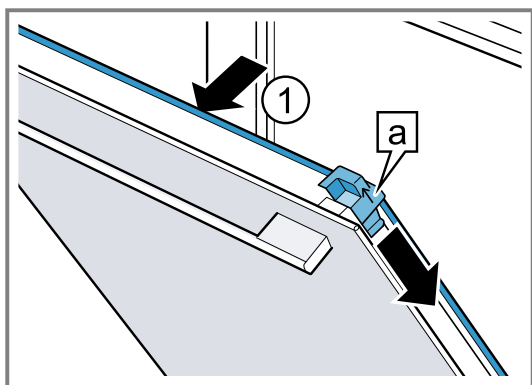


4. Szybę wewnętrzną wsunąć na dole w uchwyt ① i przyłożyć na górze.

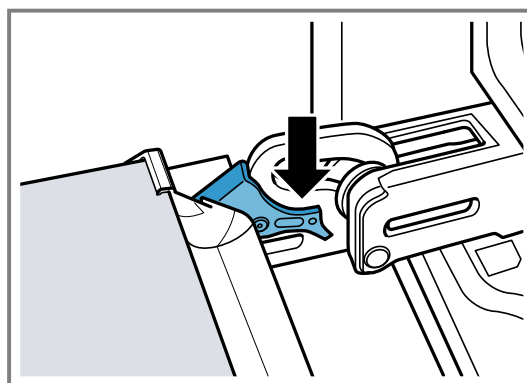


Napis "Pyro" musi być czytelny z góry, jak pokazano na ilustracji.

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



6. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.
7. Zamknąć dźwignię blokującą na lewym i prawym zawiasie



8. Zamknąć drzwi urządzenia.

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

19 Prowadnice

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

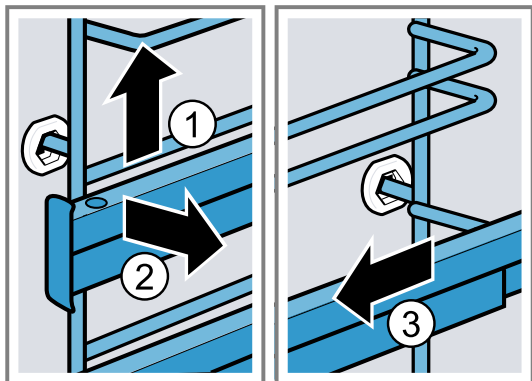
19.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ **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.



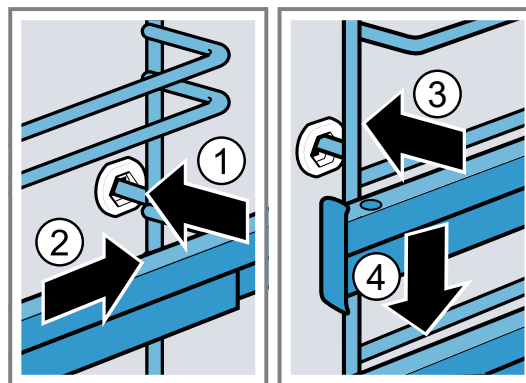
3. Wyczyścić prowadnicę.
→ "Środek czyszczący", Strona 20

19.2 Zawieszanie prowadnic

Uwagi

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



20 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 30

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

20.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Błąd elektroniki 1. Odłączyć urządzenie na co najmniej 30 sekund od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Przywrócić ustawienia podstawowe do ustawień fabrycznych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 17
Urządzenie ponownie zaleca dokonanie pierwszego uruchomienia.	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Ponowne przeprowadzenie pierwszego uruchomienia
Urządzenie nie grzeje, na wyświetlaczu widoczny jest symbol  .	Aktywowany jest tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Wyłączyć tryb demo w ciągu ok. 5 minut w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 17
Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się  .	Zabezpieczenie przed dziećmi blokuje drzwi urządzenia. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku . → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16
Nie można otworzyć drzwi urządzenia, na wyświetlaczu świeci się  .	Funkcja czyszczenia blokuje drzwi urządzenia. ▶ Poczekać, aż urządzenie ostygnie i na wyświetlaczu zgaśnie . → "Pyroliza", Strona 22

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu świeci się  i nie można wprowadzać ustawień urządzenia.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą przycisku  . → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 16
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę „E”, np. E0502	Usterka elektroniki 1. Naciśnąć 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 30
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wejść na www.home-connect.com .
Rezultat gotowania jest niezadowalający.	Wprowadzone ustawienia były nieodpowiednie. Wartości ustawień, np. temperatury lub czasu trwania, zależą od przepisu, ilości oraz rodzaju produktów spożywczych. ▶ Następnym razem ustawić niższe lub wyższe wartości. Wskazówka: Wiele informacji na temat przyrządzania potraw, odpowiednich wartości ustawień i przepisów można znaleźć w aplikacji Home Connect lub na naszej stronie internetowej www.bosch-home.com . 
Wynik funkcji czyszczenia nie jest zadowalający.	Komora piekarnika była zbyt brudna. ▶ Przed użyciem funkcji czyszczenia należy usunąć silne zabrudzenia z komory piekarnika. ▶ Należy zwracać uwagę na czyszczenie i konserwację urządzenia. → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 20

20.2 Wymiana żarówki w piekarniku

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, należy wymienić żarówkę.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

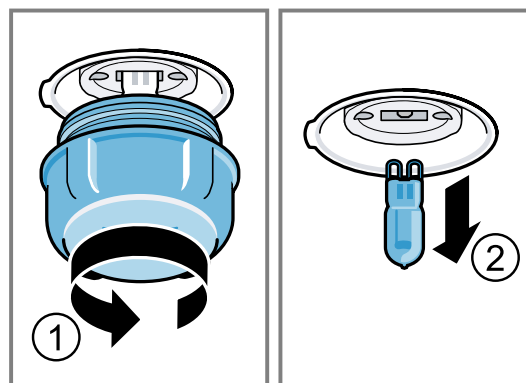
Pokrywa szklana może być już pęknięta w wyniku działania czynników zewnętrznych lub może pęknąć pod-

czas montażu lub demontażu z powodu zbyt dużego nacisku.

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

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.
 - Komora piekarnika ostygła.
 - Dostępna jest nowa żarówka halogenowa na wymianę.
1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
 2. Odkręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę ①.
 3. Wyjąć żarówkę halogenową, nie obracając ②.



4. Włożyć nową żarówkę halogenową i wcisnąć w oprawkę.
Zwrócić uwagę na położenie styków.

5. W zależności od typu urządzenia osłona żarówki może być wyposażona w pierścień uszczelniający. Założyć pierścień uszczelniający.

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

21 Utylizacja

21.1 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.

22 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

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

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.bosch-home.com na stronie produktu.

tu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

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

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

23 Deklaracja zgodności

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

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



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

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



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

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

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

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

24 Tak to działa

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

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

24.1 Ogólne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

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

UWAGA

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

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

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

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

→ "Pozostałe elementy wyposażenia", Strona 10

24.2 Wskazówki dotyczące pieczenia

Podczas pieczenia należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie	Wysokość
Wysokie wypieki lub forma na ruszcie	2
Płaskie wypieki lub wypieki w blasze do pieczenia	3

Pieczenie ciast na dwóch poziomach	Wysokość
brytfanka uniwersalna	3
Blacha do pieczenia	1
Formy ustawione na ruszcie:	Wysokość
pierwszy ruszt	3
drugi ruszt	1

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

Uwagi

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

24.3 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

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

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

Naczynie z pokrywką

- Ustawić naczynie na ruszcie.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

24.4 Wybór potraw

Zalecane ustawienia dla wielu potraw posortowanych według kategorii.

Zalecane ustawienia dla różnych potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-170	50-70
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-160	70-90
Ciasto ucierane, delikatne (w formie prostokątnej)	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	2		150-170	60-80
Ciasto ucierane, 2 poziomy	Forma z kominkiem lub Forma prostokątna	3+1		140-150	70-85
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Ciasto drożdżowe w tortownicy	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Tort biszkoptowy, 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		150-160 ¹	30-40
Rolada biszkoptowa	brytfanka uniwersalna	3		180-200 ¹	10-15
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	brytfanka uniwersalna	2		160-180	55-95
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	2		170-190	20-40
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	brytfanka uniwersalna	3		160-180	25-35

¹ Nagrzać urządzenie.

Potrawa	Wypożażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Drobne wypieki z ciasta drożdżowego	brytfanka uniwersalna	3		160-170	25-45
Ciasteczka	brytfanka uniwersalna	3		140-160	15-25
Ciasteczka, 2 poziomy	brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140-160	15-25
Ciasteczka, 3 poziomy	brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		140-160	15-25
Bezy	brytfanka uniwersalna	3		80-90 ¹	120-150
Chleb, 1000 g (w formie prostokątnej i pieczony na blasze)	brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		1. 210-220 ¹ 2. 180-190 ¹	1. 10-15 2. 40-50
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia	brytfanka uniwersalna	2		200-220	25-35
Pizza, świeża - na blasze do pieczenia	brytfanka uniwersalna	3		180-200	20-30
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	2		250-270 ¹	15-20
Pizza, świeża, cienki spód, w formie do pizzy	Blacha do pizzy	2		250-270 ¹	8-13
Quiche	Forma do tarty lub Blacha czarna	1		210-230	30-40
Quiche	Forma do tarty lub Blacha czarna	1		190-210	40-50
Quiche	Forma do tarty lub Blacha czarna	2		190-210	25-35
Burek	brytfanka uniwersalna	1		180-200	40-50
Burek	brytfanka uniwersalna	3		200-210	30-40
Zapiekanka, pikantna, gotowane składniki	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie bez przykrycia	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez przykrycia	3		220-230	30-35
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez przykrycia	2		1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Schab, chudy, 1 kg	Płaska forma szklana	2		180	90-120
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2		160-170	130-150
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez przykrycia	2		190-200	120-150
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg ²	ruszt + brytfanka uniwersalna	3		210-220	40-50 ³

¹ Nagrząć urządzenie.² Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.³ Obrócić potrawę po upływie 1/2 - 2/3 nastawionego czasu.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Sztufada wołowa, 1,5 kg ¹	Naczynie z przykryciem	2		200-220	130-150
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	ruszt + brytfanka uniwersalna	3		200-220	60-70 ²
Burger, wys. 3-4 cm ³	ruszt	4		3	25-30 ⁴
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,0 kg, wiązany ⁵	Naczynie bez przykrycia	2		170-190	70-80 ⁶
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg ⁷	ruszt	2		160-180	20-30
Ryba, duszona, w całości, 300 g, np. pstrąg	Naczynie z przykryciem	2		170-190	30-40
Ryba, duszona, w całości, 1,5 kg, np. łosoś	Naczynie z przykryciem	2		180-200	55-65

Jogurt

Przygotowywanie jogurtu w urządzeniu.

Przygotowanie jogurtu

- Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.

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

Zalecane ustawienia dotyczące deserów

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

24.5 Specjalne metody przygotowywania potraw i inne zastosowania

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

Powolne gotowanie

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

Powolne gotowanie potraw

Wymagania

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

¹ Na początku dodać do naczynia tyle wody, aby co najmniej 2/3 pieczeni było zanurzone w wodzie

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

³ Wsunąć pod spód blachę uniwersalną na wysokość 2.

⁴ Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

⁵ Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

⁶ Nie obracać potrawy.

⁷ Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.

Zalecane ustawienia dla wolnego gotowania

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

Air Fry

Air Fry umożliwia przyrządzanie chrupiących potraw z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu. Air Fry nadaje się szczególnie do potraw, które zazwyczaj smaży się w głębokim oleju.

Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw przy użyciu Air Fry

W przypadku przyrządzania potraw przy użyciu Air Fry należy uwzględnić poniższe informacje.

- Przyrządzanie przy użyciu Air Fry jest możliwe tylko na jednym poziomie.
- Uzyskanie największej chrupkości umożliwia emaliowana blacha Air Fry. Perforowana powierzchnia zapewnia wyjątkowo dobrą cyrkulację powietrza wokół potrawy. Jeśli blacha Air Fry nie jest dostarczana w ramach standardowego zakresu dostawy urządzenia, można ją nabyć jako wyposażenie dodatkowe.
- Nie nagrzewać piekarnika.

- Nie używać papieru do pieczenia. Powietrze musi cyrkulować w komorze piekarnika.
- Nie rozmrażać potraw mrożonych.
- Wyłóż równomiernie tacę Air Fry potrawą. Jeśli to możliwe, rozłóż na wyposażeniu tylko jedną warstwę potrawy.
- Wsunąć wyposażenie do komory piekarnika na wysokość 3. Jeśli korzystasz z tacy Air Fry, możesz włożyć pustą patelnię uniwersalną na poziom 1, aby zabezpieczyć ją przed zanieczyszczeniem.
- Po upływie połowy czasu gotowania/pieczenia obrócić potrawę. W przypadku większych ilości obrócić potrawę dwukrotnie.

Wskazówka: Posolić potrawę dopiero po ugotowaniu. Dzięki temu będzie bardziej chrupiąca.

Warzywa panierowane również nadają się do przyrządzania przy użyciu Air Fry. Aby oszczędzić tłuszcz, spryskać panierkę olejem za pomocą rozpylacza. W ten sposób powstaje chrupiąca skórka z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

Zalecane ustawienia dotyczące Air Fry

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Frytki, mrożone	Blacha Air Fry	3		170-190	20-25
Kieszonki ziemniaczane, faszerywane, mrożone	Blacha Air Fry	3		170-190	20-25
Rösti ziemniaczane, mrożone	Blacha Air Fry	3		170-190	20-25
Paluszki z kurczaka, nuggetsy, mrożone	Blacha Air Fry	3		170-190	10-15
Paluszki rybne, mrożone	Blacha Air Fry	3		170-190	15-20
Brokuły, panierowane	Blacha Air Fry	3		170-190	15-25

24.6 Potrawy testowe**Pieczenie**

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.

- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Wypieki wstawione jednocześnie do piekarnika na blachach do pieczenia lub w formach nie zawsze są gotowe w tym samym czasie.
- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 2 poziomach:
 - Brytfanka uniwersalna: wys. 3
 - Blacha do pieczenia: wys. 1
 - Formy ustawione na ruszcie:

¹ Nagrząć urządzenie.

Pierwszy ruszt: wys. 3

Drugi ruszt: wys. 1

- Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na 3 poziomach:

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

– Blacha do pieczenia: wys. 1

- Biskopt na wodzie

- W przypadku pieczenia na 2 poziomach tortownice ustawić na rusztach na środku, jedna nad drugą.
- Jako alternatywę dla rusztu można również zastosować oferowaną przez nas blachę Air Fry.

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka z maszynki do mielenia	brytfanka uniwersalna	3		140-150 ¹	25-35
Ciasteczka z maszynki do mielenia	brytfanka uniwersalna	3		140 ¹	28-38
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140 ¹	30-40
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		130-140 ¹	35-55
Small Cakes	brytfanka uniwersalna	3		150 ¹	25-35
Small Cakes	brytfanka uniwersalna	3		150 ¹	20-30
Small Cakes	brytfanka uniwersalna	3		170	20-30
Small Cakes, 2 poziomy	brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		150 ¹	25-35
Small Cakes, 3 poziomy	brytfanka uniwersalna + 2x Blacha do pieczenia	5+3+1		140 ¹	30-40
Biskopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Biskopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	35-50
Apple Pie, 2 sztuk	2x Tortownica Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wyokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Opiekane tosty	ruszt	5		3 ³	5-6

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

² Nagrząć urządzenie. Nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.

³ Nie nagrzewać urządzenia.

25 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



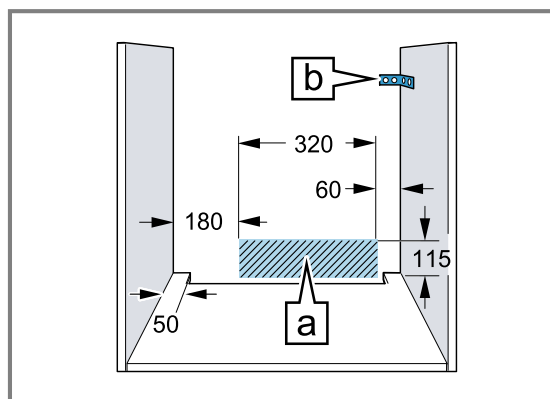
mm

25.1 Ogólne wskazówki dotyczące montażu

Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

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

1 Meble, które nie są przymocowane, należy 0. przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika .



- 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 porażenia prądem!

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

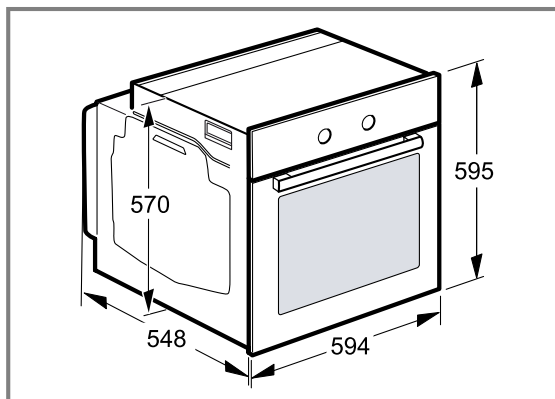
UWAGA

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

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

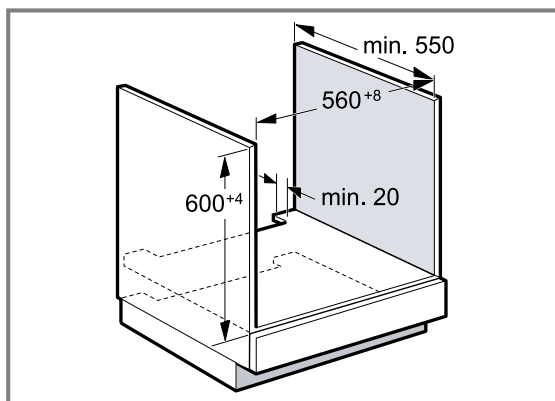
25.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



25.3 Montaż pod blatem roboczym

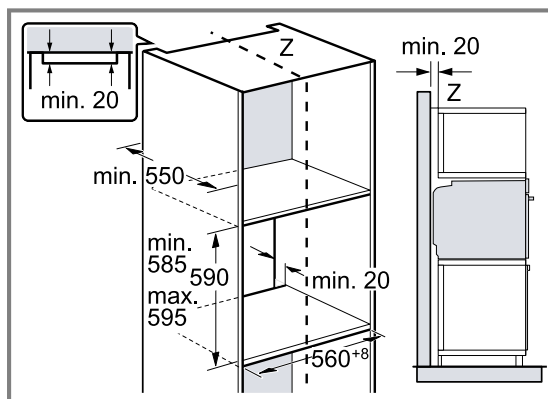
W przypadku montażu pod blatem roboczym należy przestrzegać wymiarów montażowych oraz instrukcji montażu.



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

25.4 Montaż w szafce wysokiej

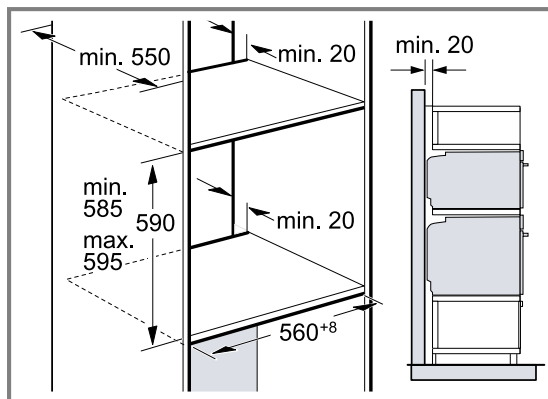
W przypadku montażu w szafce wysokiej należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



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

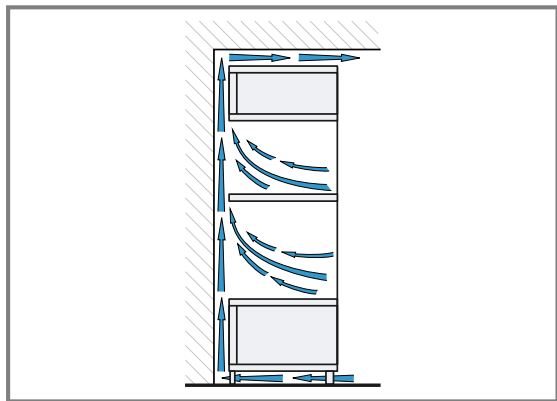
25.5 Montaż dwóch urządzeń jedno na drugim

Urządzenie można zamontować również powyżej lub poniżej innego urządzenia. W przypadku montażu jednego urządzenia nad drugim należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



- W celu zapewnienia wentylacji urządzeń w płytach przegradzających musi być wykonany otwór wentylacyjny.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzeń, wymagany jest otwór min. 200 cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.

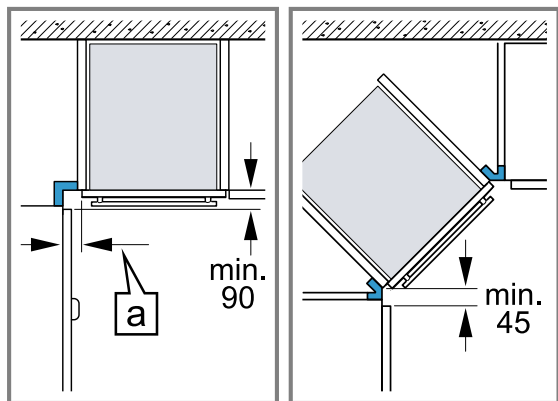
- Zwrócić uwagę na to, aby wymiana powietrza odbywała się zgodnie ze szkicem.



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

25.6 Zabudowa narożna

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



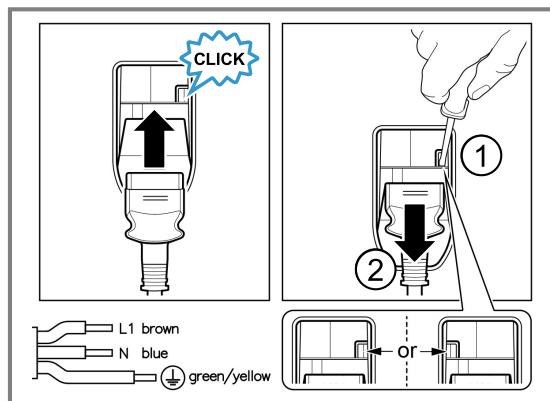
- Aby w przypadku zabudowy narożnej możliwe było otwieranie drzwi urządzenia, należy uwzględnić wymiary minimalne. Wymiar **a** zależy od grubości frontu mebli i uchwytu.

25.7 Przyłącze elektryczne

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

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

Przewód przyłączeniowy o długości 3 m można nabyć w serwisie.



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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

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

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

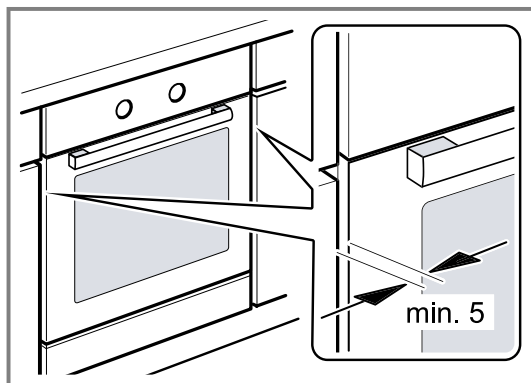
Uwaga: Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

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

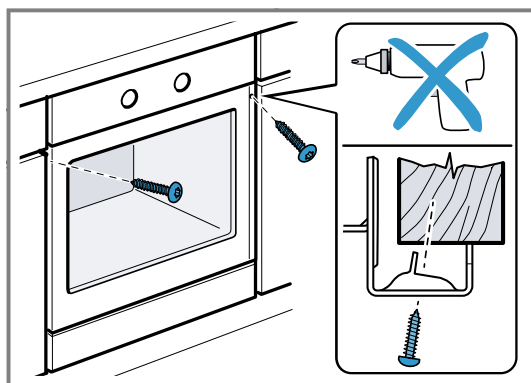
1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej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

25.8 Montaż urządzenia

1. Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.



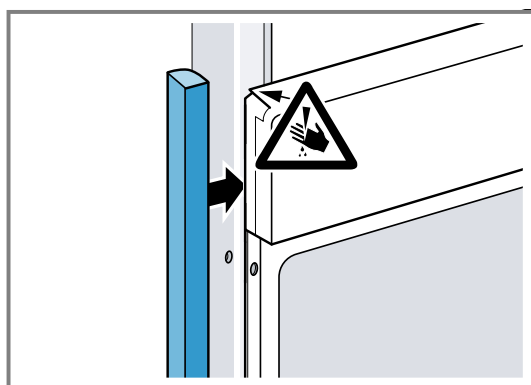
2. Przymocować urządzenie śrubami.



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

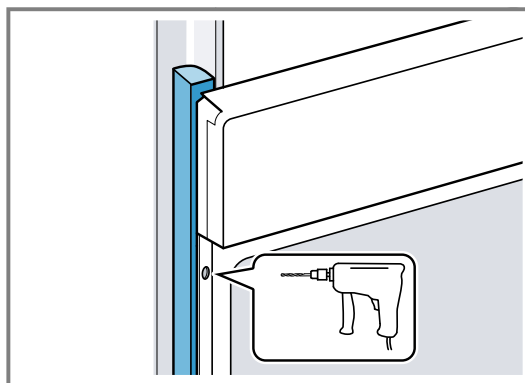
25.9 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

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

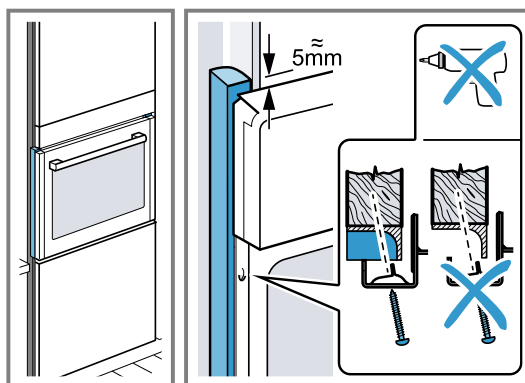


2. Przymocować element wypełniający do mebla.

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



4. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



25.10 Demontaż urządzenia

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



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



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001977777 (050325) REG25

pl