



Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave Oven

CMA585M.0. CMA583M.0. CMA583M.1.

[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	Mikrohullám	2
[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Kuchenka mikrofalowa	40
[ro]	Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare	Cuptor cu microunde	80
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Микроволновая печь	120

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	40	10	Funkcje zegara	56
2	Wykluczanie szkód materialnych	44	11	Zabezpieczenie przed dziećmi	57
3	Ochrona środowiska i oszczędność	45	12	Ustawienia podstawowe	57
4	Poznanie urządzenia	46	13	Czyszczenie i pielęgnacja	58
5	Akcesoria	49	14	Usuwanie usterek	60
6	Przed pierwszym użyciem	49	15	Utylizacja	61
7	Podstawowy sposób obsługi	50	16	Serwis	61
8	Mikrofale	51	17	Tak to działa	62
9	Programy automatyczne	54	18	INSTRUKCJA MONTAŻU	75
			18.2	Bezpieczny montaż	75

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.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i

innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.

- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

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

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

⚠ **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.

Przegrzanie urządzenia może spowodować pożar.

Jeśli urządzenie jest zamontowane za drzwiami dekoracyjnymi lub za drzwiami mebla, podczas pracy urządzenia przy zamkniętych drzwiach dekoracyjnych lub drzwiach mebla dochodzi do kumulacji ciepła.

- ▶ Użytkować urządzenie wyłącznie, gdy drzwi dekoracyjne lub drzwi mebla są otwarte.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

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

- ▶ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

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

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▶ Nosić rękawice ochronne.
- Rysy, wyszczerbienia i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem.

- ▶ Nigdy nie uderzać twardymi przedmiotami w talerz obrotowy.
- ▶ Ostrożnie obchodzić się z talerzem obrotowym.

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 44

- ▶ 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 sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

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 zginać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego. Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 61*

⚠ **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 Mikrofale

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach.

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

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

Olej spożywczy może się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Przedmioty lub naczynia przechowywane w kuchence mikrofalowej mogą się zapalić.

- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w komorze nie znajdują się przedmioty lub naczynia, które nie nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.

- ▶ Komory kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do przechowywania łatwopalnych przedmiotów, przyborów kuchennych, żywności i podobnych przedmiotów, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!**

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

- ▶ Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie,

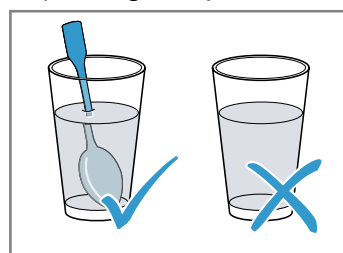
poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



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

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

- ▶ Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania trybu samych mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.
- ▶ Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

Niedostateczne czyszczenie może zniszczyć powierzchnię urządzenia, skrócić czas jego użytkowania i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji, jak np. wydostawanie się mikrofal.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwi, drzwi oraz zawias były zawsze czyste.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 58

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofa-

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofa-

- ▶ Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy.
- ▶ W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA

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

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

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę. Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.

- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.

- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.

- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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

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

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

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

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.

2.2 Mikrofa-

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA

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

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

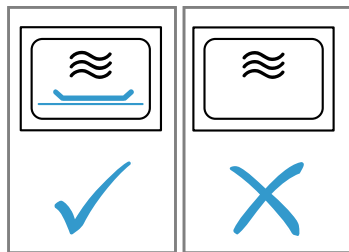
Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie iskie- Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test

naczyń.



Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.

- ▶ Pomiedzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▶ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▶ Używać maksymalnie mocy 600 W.

- ▶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Uszkodzenie generatora mikrofal następuje po zdjęciu pokrywy.

- ▶ Nigdy nie usuwać pokrywy generatora mikrofal w komorze piekarnika.

Wnikające do wnętrza urządzenia płyny mogą uszkadzać napęd talerza obrotowego.

- ▶ Obserwować proces gotowania.
- ▶ Nastawić najpierw krótki czas i wydłużyć go jeśli jest taka potrzeba.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.
- ▶ Przy używaniu grilla, trybu pracy mikrofa-kombi lub gorącego powietrza używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Uwaga: Aby oszczędzać energię, wyświetlacz w trybie niskiego zużycia energii jest przyciemniany po upływie 1 minuty.

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

- ✓ Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić energię.

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

- ✓ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- ✓ Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas przyrządzania kolejnych potraw.

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

- ✓ Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Jednoczesne podgrzewanie dwóch filiżanek.

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

Ukryć zegar w trybie niskiego zużycia energii.

- ✓ Urządzenie oszczędza energię w trybie niskiego zużycia energii.

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:

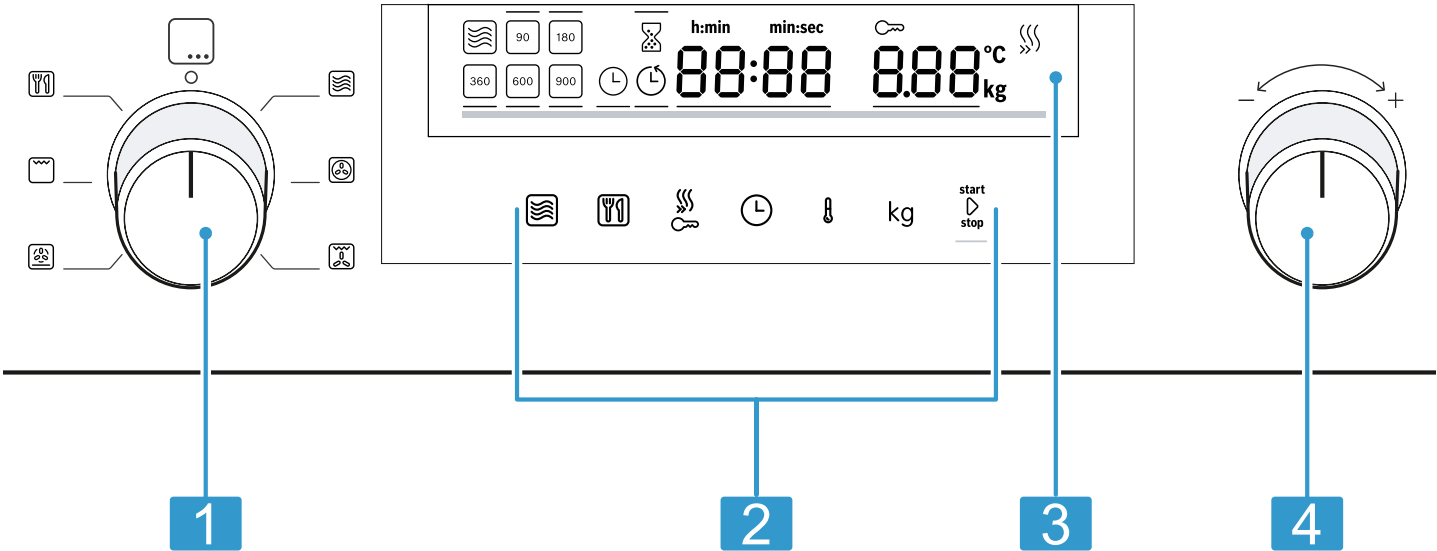
- Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
- Monitorowanie otwarcia drzwi
- Edycja godziny (bez wyświetlacza)

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 Poznanawanie urzadzzenia

4.1 Elementy obslugi

Panel obslugi sluzzy do sterowania funkcjami urzadzzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



W zaleznosci od typu urzadzzenia przedstawione na ilustracji szczegoly, takie jak kolor czy ksztalt, moga sie roznic.

- 1

Przelacznik funkcji
- 2

Pola dotykowe

Przelacznik funkcji

Przelacznik funkcji sluzzy do ustawiania rodzajow grzania oraz pozostalych funkcji.
W przypadku niektorych wariantow urzadzzenia przelacznik funkcji moze byc chowany.
Jeśli przelacznik funkcji zostanie przestawiony z polozenia zerowego na funkcje, udostepnienie funkcji zajmuje kilka sekund.

Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujace na dotyk. Aby wybrac odpowiednia funkcje, nalezy dotknac odpowiedniego pola.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
	Mikrofale	Wybor poziomow mocy mikrofal, wzgl. dolaczenie funkcji mikrofal do rodzaju grzania.
	Programy automatyczne	Wywołanie wyboru programow automatycznych.
	Szybkie nagrzewanie / zabezpieczenie przed dziecmi	Krotkie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja szybkiego nagrzewania.

- 3

Wyświetlacz
- 4

Przelacznik obrotowy

Przelacznik obrotowy

Przelacznik obrotowy umozliwia zmianę wartosci ustawien, ktore sa wyroznione na wyświetlaczu.
W przypadku niektorych wariantow urzadzzenia przelacznik obrotowy jest chowany.
W przypadku list wyboru, np. listy programow, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia sie ponownie punkt pierwszy.
Jeżeli osiągnięta zostala minimalna lub maksymalna wartosc, w przypadku niektorych list wyboru, np. wartosci wagowych, nalezy obracac przelacznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
		Długie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
🕒	Funkcje zegara	Wprowadzanie ustawień minutnika, czasu trwania lub godziny.
🌡	Temperatura	Wybór ustawienia temperatury.
kg	Waga	Wybór ustawienia wagi.
start ➤ stop	Start/Stop	Krótkie naciśnięcie: uruchomienie lub zatrzymanie trybu pracy. Długie naciśnięcie: zakończenie trybu pracy. Ustawienia są resetowane.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu wyświetlane są aktualne wartości ustawień lub możliwości wyboru.



Aktywna wartość	Wartość, której ustawienie można bezpośrednio zmienić, jest podświetlona na biało i podkreślona czerwonym paskiem. Aktywną wartość można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.
Wartość pasywna	Wartości, które nie są umieszczone w nawiasach, nie mogą być zmieniane bezpośrednio. Aby zmienić wartość, najpierw należy ją aktywować.

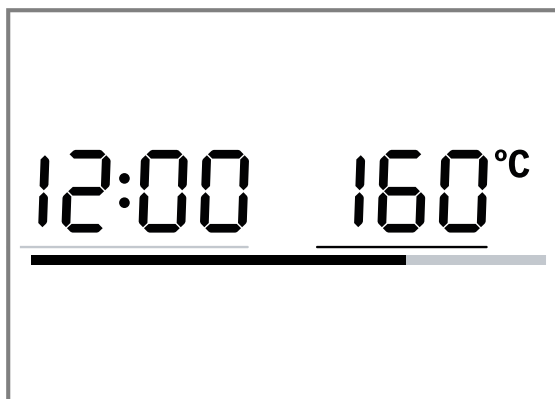
Elementy wyświetlacza

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

Symbol	Nazwa	Znaczenie
🕒	Minutnik	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczany przez minutnik.
🕒	Czas trwania	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.
🕒	Godzina	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
h:min	Godziny/minuty	Czas jest wyświetlany w godzinach i minutach.
min:sec	Minuty/sekundy	Czas jest wyświetlany w minutach i sekundach.
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi	Gdy symbol jest zaznaczony, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.
🔥	Szybkie nagrzewanie	Gdy symbol jest zaznaczony, szybkie nagrzewanie jest aktywowane.
°C	Temperatura	Temperatura wyświetlana jest w °C.
kg	Waga	Waga jest wyświetlana w kilogramach.

Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury pokazuje postęp nagrzewania.



Po włączeniu trybu pracy czerwona linia w dolnej części wyświetlacza wskazuje postęp nagrzewania, czyli wzrost temperatury komory piekarnika. Linia wypełnia się kolorem czerwonym w miarę postępu procesu nagrzewania. Gdy cała linia jest wypełniona na czerwono, urządzenie jest nagrzane. W przypadku grilla linia nagrzewania od razu ma kolor czerwony.

W przypadku mikrofal wskaźnik temperatury nie ma zastosowania.

Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

Tryb nocny

Aby zaoszczędzić energię, jasność wyświetlacza jest automatycznie redukowana do niższej wartości w godzinach między 22:00 a 5:59.

4.2 Rodzaje grzania

Poniżej zamieszczony jest przegląd rodzajów grzania. Otrzymasz zalecenia dotyczące korzystania z rodzajów grzania.

Symbol	Nazwa	Temperatura / poziomy	Zastosowanie
	Mikrofale	Poziomy mocy mikrofal: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów.
	Gorące powietrze	40 °C 100-230 °C	Wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie tortów śmietanowych. Do pieczenia na jednym poziomie.
	Grill z cyrkulacją powietrza	100-230 °C	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa.
	Pizza	100-230°C	Do przyrządzania pizzy i potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu.
	Grill	Stopnie mocy grilla: ▪ 1 = słaby ▪ 2 = średni ▪ 3 = mocny	Do grillowania płaskich kawałków, np. steków, kielbasek i tostów. Do zapiekania potraw.
	Programy	-	Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.

Uwaga: Dla każdego rodzaju grzania urządzenie podaje proponowaną temperaturę. Można ją zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

4.3 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie komory piekarnika wyłącza się.

Czy oświetlenie komory piekarnika włącza się podczas pracy, można zapisać w ustawieniach podstawowych. → *Strona 57*

Wentylator

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

UWAGA

Zastąpienie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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

Skropliny

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

5 Akcesoria

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

Akcesoria	Zastosowanie
Wysoki ruszt	- Ruszt do grillowania i zapiekania - Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczynia - Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym
Talerz obrotowy	- Talerz obrotowy jako podstawka pod ruszt - Talerz obrotowy bezpośrednio do nakładania potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu
Niski ruszt	- Ruszt do kuchenki mikrofalowej - Ruszt do pieczenia i zapiekania w trybie piekarnika - Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym

4.4 Drzwi urządzenia

W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy, praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia można kontynuować tryb pracy za pomocą start/stop.

5.1 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.

Brytfanna szklana

Zastosowanie

- Potrawy duszone
- Zapiekanki

Blacha do pizzy

Zastosowanie

- Ciasta z blachy
- Ciasteczka

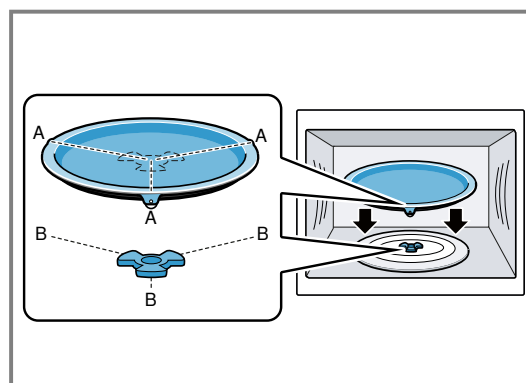
6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Montaż talerza obrotowego

Używać urządzenia wyłącznie z zamontowanym talerzem obrotowym. Talerz obrotowy musi się obracać przy wszystkich rodzajach grzania. Maksymalne obciążenie talerza obrotowego to 5 kg.

- Nałożyć talerz obrotowy **A** na zabierak **B** na środku dna komory piekarnika.



Talerz obrotowy musi być prosto ustawiony na krzyżaku obrotowym.

Uwaga: Talerz obrotowy obraca się w prawo i w lewo oraz jest odporny na przecięcia. Można ciąć bezpośrednio na talerzu.

6.2 Pierwsze uruchomienie urządzenia

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub awarii zasilania na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności ustawienia godziny. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.

- ▶ Podłączyć urządzenie do źródła prądu.
- ✓ Na wyświetlaczu miga wartość 12:00 i świeci się ☾.

Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Nacisnąć ☾.
- ✓ Godzina została ustawiona.

Uwaga: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie działające w trybie niskiego zużycia energii można wyłączyć wyświetlanie godziny.

6.3 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Gorące powietrze ☼.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 180°C.
5. Nacisnąć start▶stop.
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
6. Po upływie jednej godziny nacisnąć start▶stop.
7. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Czyszczenie urządzenia zostało zakończone.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

6.4 Czyszczenie wyposażenia

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

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość.

7.2 Wyłączanie urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłączy się automatycznie.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
- ✓ Niektóre wskaźniki są widoczne na wyświetlaczu również po wyłączeniu urządzenia.

7.3 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

1. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika funkcji.
 - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość.
 2. W razie potrzeby zmienić ustawienia. W tym celu nacisnąć odpowiednie pole i zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
 3. Nacisnąć start▶stop.
 - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
 - ✓ Świeci się start▶stop.
 - ✓ W przypadku rodzaju grzania z ustawieniem temperatury, wskaźnik temperatury wypełnia się.
 4. W razie potrzeby zmienić temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie bieżącego trybu pracy.
- W trakcie bieżącego trybu pracy nie można ustawić temperatury na 40°C.

7.4 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć start▶stop lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga start▶stop.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć start▶stop.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się start▶stop.

7.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

7.6 Szybkie nagrzewanie

Aby zaoszczędzić czas, można skrócić czas nagrzewania w przypadku niektórych rodzajów grzania z temperaturą powyżej 100°C.

Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:

- ☼ Gorące powietrze, wyjątek: Gorące powietrze 40°C
- ☼ Grill z cyrkulacją powietrza
- ☼ Funkcja pizza

Ustawianie szybkiego nagrzewania

W celu uzyskania równomiernego rezultatu gotowania/pieczenia umieścić wyposażenie oraz potrawę w komorze piekarnika dopiero, gdy zakończone zostanie szybkie nagrzewanie. Ustawienia czasu trwania wprowadzić dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić odpowiedni rodzaj grzania oraz temperaturę od 100°C.
2. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu świeci się .
3. Nacisnąć .
- ✓ Włącza się szybkie nagrzewanie.
- ✓ Świeci się .
- ✓ Szybkie nagrzewanie zostaje zakończone po osiągnięciu ustawionej temperatury. Rozlega się sygnał, a na wyświetlaczu gaśnie . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.
- ✓ Szybkie nagrzewanie zostanie automatycznie dezaktywowane najpóźniej po upływie 15 minut.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu gaśnie . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

7.7 Wyłącznik bezpieczeństwa

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

Czas trwania do momentu wyłączenia zależy od wprowadzonego ustawienia:

- Gorące powietrze 40 °C : 24 godz.
- Gorące powietrze 100-230 °C, grill z obiegiem powietrza i funkcja pizzy: 5 godz.
- Grill: 90 minut

Jeśli urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa, na wyświetlaczu pojawia się . Komunikat można potwierdzić, naciskając .

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można

włączyć same mikrofale lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

8.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.

Moc mikrofal w watach	Maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90 W	1:30 godziny	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180 W	1:30 godziny	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360 W	1:30 godziny	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.
600 W	1:30 godziny	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
900 W	30 minut	Podgrzewanie płynów.
Maksymalna moc nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw.		

Proponowane wartości

W odniesieniu do każdego poziomu mocy mikrofal urządzenie proponuje czas trwania. Proponowaną wartość można zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

8.2 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych

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

Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofal, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń. Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal → *Strona 52*

Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal:	Żaroodporny materiał nie zostanie uszkodzony przez mikrofale.
■ szkło ■ ceramika szklana ■ porcelana ■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ■ szklowana ceramika bez pęknięć	
Dołączone wyposażenie: ruszt	Dołączony ruszt jest przeznaczony do stosowania w urządzeniu i dlatego nadaje się do użytkowania w trybie mikrofal.

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Sztućce metalowe	Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę. Uwaga: Metal może powodować iskrzenie, doprowadzając w rezultacie do uszkodzenia komory piekarnika i wewnętrznej szyby w drzwiach. Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Metalowe naczynia	Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy są podgrzewane w nieznaczonym stopniu lub wcale.
Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami	Złote i srebrne zdobienia mogą zostać uszkodzone przez mikrofał. Stosować wyłącznie, gdy producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofałowych.

Możliwość stosowania w trybie MikroKombi z użyciem mikrofał

W trybie MikroKombi możliwe jest połączenie rodzaju grzania z mocą mikrofał do 600 W. Dlatego formy metalowe mogą być stosowane w trybie MikroKombi.

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Dołączone wyposażenie	Dołączone wyposażenie, np. ruszt, nie powoduje powstawania isker w trybie MikroKombi.
Metalowe formy do pieczenia	Ciasta zostają zrumienione również od spodu, ponieważ metalowe formy do pieczenia lepiej przewodzą ciepło. Uwaga: Metal może powodować iskrzenie, doprowadzając w rezultacie do uszkodzenia komory piekarnika i wewnętrznej szyby w drzwiach. Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm.

8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

Sprawdzić, czy naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofał, przeprowadzając test naczyń. Urządzenie

może być eksploatowane w trybie mikrofał bez umieszczenia potrawy w komorze piekarnika wyłącznie podczas testu naczyń.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

1. Wstawić do komory piekarnika puste naczynie.
2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na ½ - 1 min.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
 - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofał.
 - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

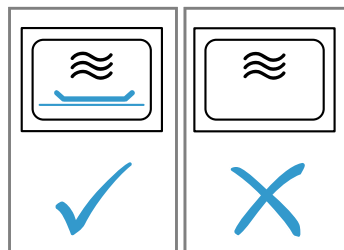
8.4 Nastawianie mikrofał

Dla różnych rodzajów potraw i sposobów ich przyrządzania dostępne są różne poziomy mocy oraz ustawienia.

UWAGA

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofał, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



1. Przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa → *Strona 42* oraz wskazówek umożliwiających zapobieganie szkodom materialnym → *Strona 44*.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofałowych. → *Strona 51*
3. Przełącznik funkcji ustawić na [symbol].
4. W celu ustawieniażądanego poziomu mocy mikrofał nacisnąć [symbol].
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop. Ustawiony czas trwania można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie trybu pracy.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb mikrofał.
- ✓ Po upływie czasu trwania tryb pracy mikrofał wyłącza się i rozlega się sygnał.
7. Gdy potrawa jest gotowa, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

8.5 Interwały ustawień zegara

Interwał w przypadku ustawiania czasu trwania w trybie mikrofał zmienia się wraz z długością czasu trwania.

Czas pracy	Interwał
0-1 min	5 sek.
1-3 min	10 sek.
3-15 min	30 sek.
15 min - 1 godz.	1 min
1 godz. - 1 godz. 30 min	5 min

8.6 Zmiana mocy mikrofal

- ▶ Nacisnąć . Wielokrotne naciskanie umożliwia przełączenie z najwyższej na najniższą moc mikrofal. Jeżeli funkcja mikrofal zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.

8.7 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start/stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga **start/stop**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start/stop**.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się **start/stop**.

8.8 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

8.9 MikroKombi

Aby skrócić czas gotowania/pieczenia, możliwe jest stosowanie niektórych rodzajów grzania w połączeniu z mikrofalami.

Tryb MikroKombi jest możliwy w przypadku następujących rodzajów grzania:

-  Gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Grill
-  Funkcja pizza

Wyjątki:

-  Moc mikrofal 900 W
-  Gorące powietrze 40°C

Ustawianie trybu MikroKombi

Wybrany rodzaj grzania można połączyć z mikrofalami.

1. Przełącznik funkcji ustawić na rodzaj grzania umożliwiający dołączenie mikrofal.
- ✓ Pojawia się proponowana wartość temperatury.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
3. W celu ustawienia żadanej mocy mikrofal nacisnąć .
- ✓ Pojawia się proponowana wartość czasu trwania.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb MikroKombi.
- ✓ Po upływie czasu trwania tryb MikroKombi wyłącza się i rozlega się sygnał.

Zmiana mocy mikrofal

- ▶ Nacisnąć . Wielokrotne naciskanie umożliwia przełączenie z najwyższej na najniższą moc mikrofal. Jeżeli funkcja mikrofal zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.

Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start/stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga **start/stop**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start/stop**.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się **start/stop**.

Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

8.10 Podgrzewanie i osuszanie komory piekarnika

Po zakończeniu każdego trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Większe zanieczyszczenia należy natychmiast usunąć z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wilgoć z dna komory piekarnika.
4. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania .
5. Nacisnąć .
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 150°C.
7. Dwukrotnie nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczone jest .
8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
9. Za pomocą **start/stop** włączyć tryb pracy.
- ✓ Rozpoczyna się suszenie, które zostanie zakończone po upływie 15 minut.
10. Otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

8.11 Ręczne osuszanie komory piekarnika

Po zakończeniu każdego trybu pracy osuszyć komorę piekarnika, aby nie pozostała w niej wilgoć.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć większe zanieczyszczenia z komory piekarnika.

3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.

4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

9 Programy automatyczne

Programy automatyczne wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

9.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Używać wyłącznie schłodzonego mięsa wyjętego z lodówki.

- Używać wyłącznie mrożonych potraw wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- Wyjąć produkty spożywcze z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki.

9.2 Przegląd potraw

Urządzenie wyświetli komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Wagę można ustawić wyłącznie w zaprogramowanym przedziale wagowym.

Wskazówka: Nakleić naklejkę z programem na urządzenie. W ten sposób można łatwiej i szybciej mieć dostęp do programów.

Rozmrażanie

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Przedział wagi w kg	Wskazówki
PD1	Mięso mielone	płaskie naczynie bez pokrywy na niskim ruszcie	0,2-1,0	Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
PD2	Kawałki mięsa	płaskie naczynie bez pokrywy na niskim ruszcie	0,2-1,0	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
PD3	Kurczak, porcje kurczaka	płaskie naczynie bez pokrywy na niskim ruszcie	0,4-1,8	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
PD4	Chleb	płaskie naczynie bez pokrywy na niskim ruszcie	0,2-1,0	Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czernieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki.

Programy gotowania

Nr	Rodzaj potrawy	Wypożenie	Przedział wagi w kg	Wskazówki
P05	Ryż	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,05-0,2	Nie używać ryżu w woreczkach. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu (bez wody). Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.
P06	Ziemniaki	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,15-1,0	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę stołową na 100 g.
P07	Warzywa	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,15-1,0	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę stołową na 100 g.

Programy w trybie kombinacji różnych rodzajów grzania

Nr	Rodzaj potrawy	Wypożenie	Przedział wagi w kg	Wskazówki
P08	Zapiekanka, mrożona	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,4-1,2	Forma nie powinna być wyższa niż 3 cm.
P09	Kurczak, cały	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-2,0	Układać piersią do dołu.
P10	Rostbef, średnio wypieczony	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-1,5	
P11	Pieczeń z karkówki	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,5-2,0	
P12	Jagnięcina, średnio wypieczona	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,8-2,0	Jagnięcina z łopatki lub udziec jagnięcy bez kości
P13	Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-1,5	Pieczeń rzymska nie powinna być wyższa niż 7 cm.
P14	Ryba, cała	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,3-1,0	Najpierw usunąć skórę ryby. Rybę ułożyć w naczyniu w "pozycji pływającej".
P15	Potrawa z ryżu ze świeżych składników	wysokie naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,05-0,2	Na jedną miarkę ryżu dodać trzy miarki wody i cztery miarki warzyw. Stosować tylko świeże składniki. Wprowadzić tylko wagę ryżu.

9.3 Wprowadzanie ustawień potrawy

- Przełącznik funkcji ustawić na
- Na wyświetlaczu pojawi się pierwszy numer potrawy i proponowana waga.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną potrawę.
- Nacisnąć kg.
- Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi. Przed włączeniem można za pomocą i kg przełączać między potrawą a wagą.
- Urządzenie automatycznie ustawia odpowiedni czas trwania.

- Nacisnąć start/stop. Po włączeniu nie można już zmienić potrawy ani wagi. Ustawioną wagę można wyświetlić za pomocą kg.
- Urządzenie uruchamia tryb pracy.
- Świeci się start/stop.
- Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- W przypadku niektórych programów krótki sygnał dźwiękowy sygnalizuje konieczność zamieszania lub obrócenia potrawy.
- Po upływie czasu trwania:
 - Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać.
 - Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

9.4 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start/stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
- ✓ Miga **start/stop**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start/stop**.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się **start/stop**.

9.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

Funkcje zegara

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

10.1 Sprawdzanie funkcji zegara

Wymaganie: Jeśli nastawiono kilka funkcji zegara, świecą się odpowiednie symbole. W trybie pracy dostępny jest minutnik i czas trwania. W trybie niskiego zużycia energii dostępny jest minutnik i godzina.

- ▶ Naciskać **⏻**, aż wyróżniony zostanie symbol **⏻**, **⌚** lub **⏻**.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość.

10.2 Zmiana ustawionej godziny

Wymaganie: Aby zmienić godzinę, urządzenie musi być wyłączone.

1. Dwukrotnie nacisnąć **⏻**.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się **⏻** oraz godzina.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
3. Nacisnąć **⏻**.
- ✓ Godzina została ustawiona.
- ✓ Jeżeli nie zostanie naciśnięty symbol **⏻**, po upływie kilku sekund zapisana zostanie ustawiona wartość.

Uwaga: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie działające w trybie niskiego zużycia energii można wyłączyć wyświetlanie godziny.

10.3 Czas trwania

Możliwe jest ustawienie przedziału czasowego, po którym tryb pracy zakończy się automatycznie. Czas trwania można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Naciskać **⏻**, aż wyróżniony zostanie symbol **⏻**.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
4. Nacisnąć **start/stop**.
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
- ✓ Świeci się **start/stop**.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Zakończenie czasu trwania

Wymaganie: Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się **00:00**.

1. Nacisnąć **⏻**.
- ✓ Sygnał jest wyłączony.
2. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana ustawionego czasu trwania

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Po upływie kilku sekund na wyświetlaczu pojawi się zmieniony czas trwania.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

Kasowanie ustawionego czasu trwania

1. W przypadku ustawionej funkcji minutnika, nacisnąć **⏻**.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na **00:00**.
- ✓ Po upływie kilku sekund czas trwania zostanie skasowany. Tryb pracy urządzenia nie zostanie przerwany.

10.4 Minutnik

Możliwe jest ustawienie czasu odliczanego przez minutnik, po którym rozlega się sygnał dźwiękowy. Czas odliczany przez minutnik można ustawić na maksymalnie 24 godziny.

Funkcja działa niezależnie od trybu pracy oraz innych funkcji zegara. Sygnał minutnika różni się od innych sygnałów.

Ustawianie minutnika

1. Naciskać **⏻**, aż wyróżniony zostanie symbol **⌚**.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Po upływie kilku sekund na urządzeniu wyświetlony zostanie ustawiony czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Minutnik włącza się.
- ✓ Na wyświetlaczu świeci się **⌚**.
- ✓ Czas odliczany przez minutnik jest widoczny na wyświetlaczu.

Wyłączanie minutnika

Wymaganie: Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się **00:00**.

- ▶ Nacisnąć dowolny symbol.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie czasu odliczanego przez minutnik.
- ✓ Po upływie kilku sekund na urządzeniu wyświetlony zostanie ustawiony czas odliczany przez minutnik.

Kasowanie ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas odliczany przez minutnik na 00:00.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

11 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

11.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Uwaga: Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie aktywowane, gdy godzina jest niewidoczna, zostanie ona automatycznie wyświetlona ponownie. Wyświetlana jest godzina oraz ☞.

Wymaganie: Urządzenie jest wyłączone.

- ▶ Naciskać ☞ przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się symbol ☞.
- ✓ Jeżeli ustawiony został czas minutnika, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik. Sygnały dźwiękowe, np. po upływie czasu odliczanego przez minutnik, można wyłączyć przez naciśnięcie dowolnego przycisku.

11.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Naciskać ☞ przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

12 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

12.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Uwaga: Gdy zabezpieczenie przed dziećmi zostanie aktywowane, godzina będzie wyświetlana automatycznie.

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
c01	Czas trwania sygnału	1 = krótki = 10 sekund 2 = średni = 30 sekund ¹ 3 = długi = 2 minuty	Ustawianie czasu trwania sygnału po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik.
c02	Dźwięk przycisków	0 = wył. 1 = wł. ¹	Włączanie i wyłączanie dźwięków przycisków.
c03	Jasność wyświetlacza	1 = niska 2 = średni ¹ 3 = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza.
c04	Wskaźnik czasu	0 = wył. 1 = wł. ¹	Prezentacja godziny na wyświetlaczu.
c05	Oświetlenie komory piekarnika	0 = wył. 1 = wł. ¹	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia komory piekarnika.
c06	Ustawienie fabryczne	0 = wył. ¹ 1 = wł.	Resetowanie zmienionych ustawień i przywracanie ustawień fabrycznych.
c08	Głośność sygnału	1 = niska 2 = średni ¹ 3 = wysoka	Ustawianie głośności sygnałów.

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

12.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie musi być wyłączone.

1. Nacisnąć $\ominus$ i przytrzymać przez kilka sekund.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Nacisnąć $\ominus$.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe.

4. Za pomocą $\ominus$ wybrać wszystkie żądane ustawienia podstawowe i zmienić wartości.
5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć $\ominus$ i przytrzymać przez kilka sekund.

Uwaga: Po awarii zasilania zmienione ustawienia podstawowe pozostają zapisane.

12.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

13 Czyszczenie i pielęgnacja

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

13.1 Środki czyszczące

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

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

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnię.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

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

13.2 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.

- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
 - ▶ Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
 - ▶ Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.3 Czyszczenie komory piekarnika

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić komorę gotowania.

- ▶ Nie używać sprayów do piekarnika, środków do szorowania ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze gotowania.

Wskazówka: Aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy, podgrzewać filiżankę wody z kilkoma kroplami soku z cytryny przez 1 do 2 minut, ustawiając maksy-

malną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.

4. Komorę gotowania wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

Czyszczenie zagłębienia w komorze piekarnika

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. **UWAGA** – Woda może dostać się przez napęd talerza obrotowego do środka urządzenia i uszkodzić je.
 - ▶ Nigdy nie czyścić zagłębienia w komorze piekarnika za pomocą mokrej ściereczki.

Zagłębienie w komorze piekarnika czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.

Czyszczenie talerza obrotowego

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Wyjąć talerz obrotowy.
3. Talerz obrotowy czyścić miękkim zmywakiem z gorącą wodą z detergentem.
4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Ponownie włożyć talerz obrotowy.
Upewnić się, że talerz obrotowy jest prawidłowo zamocowany.

13.4 Czyszczenie frontu urządzenia

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić front urządzenia.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.

Uwaga: Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, np. szkła, tworzyw sztucznych lub metalu.

3. W przypadku frontów ze stali nierdzewnej rozprószyć miękką ściereczką cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.5 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*

2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szczoteczką.
4. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.
W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.
5. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.7 Czyszczenie uszczelki drzwi

UWAGA

Niepoprawne czyszczenie może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać skrobaczek do metalu czy szkła do czyszczenia.
- ▶ Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

13.8 Ręczne osuszanie komory piekarnika

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

1. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
2. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Drzwi urządzenia pozostawić otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

13.9 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.

Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

1. Kilka kropli płynu do mycia naczyń wlać do filiżanki z wodą.
2. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, włożyć do filiżanki łyżeczkę.
3. Filiżankę ustawić na środku komory piekarnika.
4. Nastawić moc mikrofal 600 W.
5. Ustawić czas trwania 5 minut.
6. Włączyć mikrofa.
7. Po upływie czasu pozostawić drzwi zamknięte przez kolejne 3 minuty.

8. Komorę piekarnika wytrzeć miękką ściereczką.

9. Suszyć komorę piekarnika przy otwartych drzwiach.

14 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 61

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

14.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Zakłócenie działania 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 61
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek.	Aktywny tryb demo. 1. Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo, zmieniając ustawienie podstawowe ϵ7 na wartość ϵ1.
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	Zakłócenie działania 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 61
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ▶ Ustawić większą moc mikrofal. Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ▶ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu. Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ▶ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte. ▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Nie naciśnięto start/stop. ▶ Naciśnąć start/stop.
Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol .	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Ponownie ustawić godzinę. → "Ustawianie godziny", Strona 50
Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Nie naciśnięto start/stop. ▶ Naciśnąć start/stop.

14.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E1.	Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▶ Wezwać . → "Serwis", Strona 61
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E2.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▶ Naciśnąć dowolny przycisk.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E4.	Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▶ Wezwać . → "Serwis", Strona 61
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E11.	Wilgoć na pulpicie obsługi. ▶ Osuszyć pulpit obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E17.	Szybkie nagrzewanie nie powiodło się ▶ Wezwać . → "Serwis", Strona 61

15 Utylizacja

15.1 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.

16 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządze-

nia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności

oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.

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

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

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G. Źródła światła są dostępne jako części zamienne i mogą być wymieniane tylko przez odpowiednio przeszkolony i wykwalifikowany personel.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem [www.bosch-](http://www.bosch-home.com)

[home.com](http://www.bosch-home.com) na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

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

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

17 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.

17.1 Optymalny sposób postępowania

Wskazówka: Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu wykorzystania zaprogramowanych ustawień urządzenia należy dokonać wyboru jednego z programów automatycznych.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

1. Wybrać odpowiednie danie z przeglądu.

Wskazówki

- W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:
 - → "Bezpieczeństwo", Strona 40
 - → "Skropliny", Strona 49
 - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiego dania lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
2. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
 3. Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
 4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.

5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.

6. ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

17.2 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

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

Porady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal

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

Cel	Porada
Przygotowanie innej ilości potrawy, niż podano w tabeli.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: ▪ Podwójna ilość = prawie podwójny czas ▪ Połowa ilości = połowa czasu

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywki.
- W międzyczasie 2-3 razy zamieszać lub obrócić potrawy. Przy obracaniu wyłączyć wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Po rozmrożeniu potrawy odczekać 10-60 minut.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek komory piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Zamrożone artykuły spożywcze postawić na ruszcie w naczyniu bez przykrywki.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofały mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez	800	1. 180 2. 90	1. 15 ¹ 2. 10 - 20
Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez	1000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 15 - 25
Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez	1500	1. 180 2. 90	1. 30 ¹ 2. 20 - 30
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	200	1. 180 2. 90	1. 3 ² 2. 10 - 15
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	500	1. 180 2. 90	1. 5 ² 2. 15 - 20
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	800	1. 180 2. 90	1. 8 ² 2. 15 - 20
Mięso mielone, mieszane ^{3,4}	200	90	10 ¹
Mięso mielone, mieszane ^{3,4}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 10 - 15
Mięso mielone, mieszane ^{3,4}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 15 - 20
Drób i części drobiu ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
Drób i części drobiu ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25 - 30
Kaczka	2000	1. 180 2. 90	1. 20 ¹ 2. 30 - 40
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Ryba w całości	300	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Ryba w całości	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 15
Warzywa, np. groszek	300	180	10 - 15
Warzywa, np. groch	600	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 ⁶
Owoce, np. maliny ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Owoce, np. maliny ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Masło, roztapianie ⁷	125	1. 180	1. 1

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

² Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

³ Potrawy zamrażać na płasko.

⁴ Już rozmrożone mięso wyjmować.

⁵ Porozdzielać rozmrożone części.

⁶ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁷ Całkowicie usunąć opakowanie.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
		2. 90	2. 2 - 4
Masło, roztapianie ¹	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 4
Chleb w całości	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Chleb w całości	1000	1. 180 2. 90	1. 12 ² 2. 15 - 25
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{3,4}	500	90	15 - 20
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{3,4}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik ³	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik ³	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10 - 15

Podgrzewanie głębokomrożonych potraw za pomocą kuchenki mikrofalowej

Przestrzegać zaleceń ustawień dla odgrzewania głębokomrożonych potraw za pomocą kuchenki mikrofalowej.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofały mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami	300 - 400	600	10 - 15
Zupa	400 - 500	600	8 - 10
Potrawa jednogarnkowa	500	600	10 - 15
Potrawa jednogarnkowa	1000	600	20 - 25
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500	600	15 - 20
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	1000	600	25 - 30
Ryba, np. filety	400	600	10 - 15
Ryba, np. filety	800	600	18 - 20
Dodatki, np. ryż, makaron ⁵	250	600	2 - 5
Dodatki, np. ryż, makaron ⁵	500	600	8 - 10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka ⁶	300	600	8 - 10
Warzywa, np. groch, brokuły, marchewka ⁶	600	600	15 - 20
Szpinak ze śmietaną ⁷	450	600	11 - 16

Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zaleceń ustawień dla podgrzewania za pomocą kuchenki mikrofalowej.

¹ Całkowicie usunąć opakowanie.

² Od czasu do czasu obrócić potrawę.

³ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

⁴ Porozdzielać kawałki ciasta.

⁵ Dodać do potrawy trochę płynu.

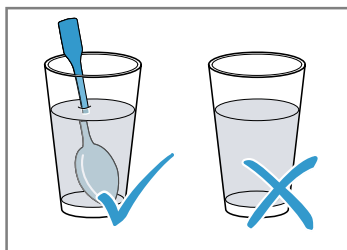
⁶ Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

⁷ Potrawę gotować, nie dodając wody.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się.

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

**UWAGA**

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

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

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Pokarmy dla dzieci:
 - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawić na ruszcie.
 - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać.
 - Koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofałe mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami	350 - 500	600	5 - 10
Napoje ¹	150	900	1 - 2 ^{2,3}
Napoje ¹	300	900	2 - 3 ^{2,3}
Napoje ¹	500	900	3 - 4 ^{2,3}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	50	360	ok. 1 ^{5,6}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	100	360	1 - 2 ^{5,6}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	200	360	2 - 3 ^{5,6}
Zupa 1 filiżanka	175	900	2 - 3
Zupa, 2 filiżanki	2 x 175	900	4 - 5
Zupa, 4 filiżanki	4 x 175	900	5 - 6
Mięso w sosie ⁷	500	600	10 - 15
Potrawa jednogarnkowa	400	600	5 - 10
Potrawa jednogarnkowa	800	600	10 - 15
Warzywa, 1 porcja ⁸	150 g	600	2 - 3
Warzywa, 2 porcje ⁸	300 g	600	3 - 5

¹ Włożyć łyżkę do szklanki.

² Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

³ W międzyczasie kontrolować potrawę.

⁴ Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

⁵ Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

⁶ Koniecznie sprawdzić temperaturę.

⁷ Plastry mięsa porozdzielać.

⁸ Dodać do potrawy trochę płynu.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofałe mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.
- Warzywa i ziemniaki pokroić na kawałki jednakowej wielkości. Na każde 100 g dodać 1-2 łyżki stołowe wody. Od czasu do czasu zamieszać.
- Do ryżu dodać podwójną ilość wody.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Cały kurczak, świeży, bez wnętrzości	1500	600	30 – 35 ¹
Filet rybny, świeży	400	600	5 – 10
Warzywa, świeże ²	250	600	5 – 10 ³
Warzywa, świeże ²	500	600	10 – 15 ³
Ziemniaki ²	250	600	8 – 10 ³
Ziemniaki ²	500	600	11 – 14 ³
Ziemniaki ²	750	600	15 – 22 ³
Ryż	125 ⁴	1.600	1.7 – 9
		2.180	2.15 – 20
Ryż	250 ⁴	1.600	1.10 – 12
		2.180	2.20 – 25
Desery, np. pudding (instant) ⁵	500	600	5 – 9
Owoce, kompot	500	600	9 – 12

Pudding z proszku

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
1. Opakowanie pudingu w proszku wymieszać, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, z cukrem i odrobiną

mleka w nadającej się do mikrofali, wysokiej misce tak, aby nie było grudek.

2. Dodać pozostałe mleko i zamieszać jeszcze raz.
3. Wstawić miskę do komory piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
5. Po 3 minutach zamieszać po raz pierwszy. Potem mieszać co minutę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Przy otwieraniu torebki z popcornem, może pojawić się gorąca para.

- ▶ Ostrożnie otwierać torebkę z popcornem.
- ▶ Nigdy nie nastawiać pełnej mocy mikrofal.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przyrządzania

- Używać płaskiego, odpornego na wysokie temperatury naczynia szklanego. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
- Szklane naczynie zawsze stawiać na ruszcie.
- Dopasować czas trwania odpowiednio do ilości potrawy.

¹ Od czasu do czasu obrócić potrawę.

² Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.

³ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁴ Dodać podwójną ilość wody.

⁵ Od czasu do czasu zamieszać trzepaczką 2-3 razy.

- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Uwaga gorące!

Potrawa	Waga w g	Wyposażenie	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej	100	Naczynia ruszt	600	3 - 5

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

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

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

17.3 Ciasta i wypieki

Zalecane ustawienia do ciast i wypieków. Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. Niższa temperatura sprzyja uzyskaniu bardziej równomiernego zrumienienia.

Ciasto w formach

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.
- Podane dane dot. czasu odnoszą się do artykułów wstawionych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub forma prostokątna		170-180	90	40-50

Porady dotyczące pieczenia

W celu uzyskaniażądanego rezultatu pieczenia warto korzystać z zamieszczonych poniżej rad.

Cel	Porada
Równomierne wyrastanie ciasta.	■ Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. ■ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Drobne wypieki sklejać się podczas pieczenia.	Wokół każdego wypieku pozostawić minimalny margines 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Sprawdzenie, czy ciasto jest już upieczone.	Wbić drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Pieczenie według własnego przepisu.	Należy kierować się zamieszczonymi w tabelach pieczenia wskazówkami dotyczącymi podobnych wypieków.
Stosować formy do pieczenia wykonane z silikonu, szkła, tworzywa sztucznego lub ceramiki.	■ Forma musi być odporna na działanie temperatury do 250°C. ■ W takich formach ciasto będzie mniej rumiane. ■ Użycie mikrofal umożliwia skrócenie czasu pieczenia w porównaniu z czasem podanym w tabeli.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, delikatne, np. ciasto piaskowe ¹	Forma z kominkiem lub forma prostokątna		150-170	-	70-90
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma do tarty		160-180	-	30-40
Ciasto owocowe, delikatne, ucierane	Tortownica z kominkiem lub bez		170-180	90	35-45
Spód biszkoptowy z 2 jaj	Ciemna tortownica		160-170	-	20-25
Spód biszkoptowy z 6 jaj	Ciemna tortownica		170-180	-	35-45
Spód z ciasta kruchego, z krawędzią	Ciemna tortownica		170-190	-	30-40
Tort owocowy lub serowy ze spodem z ciasta kruchego ¹	Ciemna tortownica		170-190	180	35-45
Placek szwajcarski ²	Ciemna tortownica		190-200	-	45-55
Babka	Forma z kominkiem		170-180	-	40-50
Pizza, cienki spód, mało farszu ²	Okrągła blacha do pizzy		220-230	-	15-25
Ciasto pikantne ²	Ciemna tortownica		200-220	-	50-60
Ciasto orzechowe	Ciemna tortownica		170-180	90	35-45
Ciasto drożdżowe z suchą wierzchnią warstwą	Okrągła blacha do pizzy		160-180	-	50-60
Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą	Okrągła blacha do pizzy		170-190	-	55-65
Chąłka z 500 g mąki	Okrągła blacha do pizzy		170-190	-	35-45
Strucla z 500 g mąki	Okrągła blacha do pizzy		160-180	-	60-70
Strudel, słodki	Okrągła blacha do pizzy		190-210	180	35-45

Wypieki drobne

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Ciasteczka	Okrągła blacha do pizzy		150-170	25-35
Makaroniki	Okrągła blacha do pizzy		110-130	35-45
Wypieki z ciasta parzonego	Okrągła blacha do pizzy		200-220	35-45
Wypieki z ciasta francuskiego	Okrągła blacha do pizzy		190-200	35-45
Wypieki drożdżowe	Okrągła blacha do pizzy		200-220	25-35

Chleb i bułki

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku rusztu.
- Do pieczenia najlepiej nadają się ciemne formy metalowe.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki	Okrągła blacha do pizzy		210-230	50-60

¹ Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

² Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Potrawa	Wypożażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb pita ¹	Okrągła blacha do pizzy		220-230	25-35
Bułki	Okrągła blacha do pizzy		210-230	25-35
Bułki z ciasta drożdżowego, słodkie	Okrągła blacha do pizzy		200-220	15-25

Porady dotyczące następnego pieczenia

Jeśli rezultat pieczenia nie jest zadowalający, warto skorzystać z poniższych wskazówek.

Cel	Porada
Ciasto zapada się.	- Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania. - Następnym razem dodać mniej płynu. - Lub: - Zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10°C i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest zbyt suche.	Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest zbyt jasne.	- Skontrolować wysokość wsunięcia oraz wyposażenie. - Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C. - Lub: - Wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu.	Wsunąć ciasto o jeden poziom wyżej.
Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu.	- Wsunąć ciasto o jeden poziom niżej. - Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomierne zrumieniony.	- Zmniejszyć temperaturę pieczenia. - Odpowiednio przyciąć papier do pieczenia. - Formę do pieczenia ustawić na środku. - Uformować niewielkie wypieki tej samej wielkości i grubości.
Ciasto wygląda od zewnątrz na upieczone, jednak wewnątrz jest niedopieczone.	- Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia. - Dodać mniej płynu.

Cel	Porada
	Ciasto z wilgotną warstwą wierzchnią: - Podpieć spód. - Podpieczony spód posypać migdałami lub bułką tartą. - Ułożyć na spodzie warstwę wierzchnią.
Ciasto nie odchodzi od formy przy przechyleniu.	- Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia na 5 - 10 minut. - Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem brzegi ciasta od formy. - Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. - Przy następnym pieczeniu natłuścić formę i posypać dno bułką tartą.
Miedzy formą a rusztem powstają iskry.	- Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. - Przestawić formę w inne miejsce komory piekarnika. - Kontynuować pieczenie bez użycia mikrofal i wydłużyć czas pieczenia.

17.4 Pieczenie mięs i grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia mięs i grillowania

Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość.

Pieczenie w naczyniu

W przypadku potraw przyrządzanych w naczyniu można je łatwiej wyjąć z komory piekarnika i podać w tym samym naczyniu bezpośrednio na stół. W przypadku pieczenia w naczyniu z pokrywką komora piekarnika jest bardziej czysta.

Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniu

- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.
- Ustawić naczynie na ruszcie.

¹ Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

- Wcześniej sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.
- Najbardziej nadają się naczynia ze szkła lub ceramiki szklanej.
Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.
- Naczynie może być bardzo gorące. Do wyjmowania używać łapek kuchennych.
- Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia do pieczenia.

Naczynie bez pokrywki

Używać wysokiej formy do pieczenia.

Naczynie z pokrywką

- Używać dopasowanej, szczelnie przylegającej pokrywki.
- W przypadku mięsa odległość między pieczoną potrawą a pokrywką powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.
- 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 oparzenia!

Przy otwieraniu pokrywki 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.

Uwagi

- Chude mięso lub pieczeń duszona
 - Wlać do naczynia płyn na wysokość ok. 1/2 cm, np. wodę, wino, ocet itp.
Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa, materiału, z którego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy podczas pieczenia używana jest pokrywka. Do emaliowanych lub ciemnych brytfanek metalowych należy wlać więcej płynu niż do naczyń szklanych.
Do pieczeni duszonej dodać nieco więcej płynu.
 - Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparuje. W razie potrzeby ostrożnie podlać mięso płynem.
 - Mięso należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
- Ryby
 - W przypadku duszenia ryby wlać do naczynia od jednej do trzech łyżek stołowych płynu, np. soku z cytryny albo octu.

Grillowanie

Grillowanie potraw, które powinny być chrupiące.

Wołowina

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Obrócić sztuftadę po 1/3 i 2/3 czasu. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Rostbef i steki wołowe obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Obrócić steki po 2/3 czasu.

- Drzwi urządzenia muszą być zawsze zamknięte podczas grillowania.
- Nie podgrzewać piekarnika.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie.
- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania.
Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania.
Sól wyciąga z mięsa wodę.

Uwaga: Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak np. jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.

Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla. Podczas grillowania może powstawać dym.

Porady dotyczące pieczenia i duszenia

Postępować zgodnie z tymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty pieczenia i duszenia.

Cel	Porada
Zapobieganie wysychaniu chudego mięsa.	▪ Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.
Przygotowanie pieczeni ze słoniną.	▪ Słoninę ponacinać na krzyż. ▪ Mięso piec najpierw słoniną do dołu.
Komorę piekarnika powinna pozostać możliwie czysta.	▪ Jeżeli potrawa przyrządzana jest w zamkniętej brytfannie, ustawić wyższą temperaturę.
Mięso powinno pozostać gorące i soczyste, np. rostbef.	▪ Gdy pieczeń jest gotowa, pozostawić ją na 10 minut w zamkniętej, wyłączzonej komorze piekarnika. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. Jest to dodatkowy czas, którego nie uwzględniono w podanym czasie pieczenia. ▪ Gdy potrawa jest gotowa, owinać ją folią aluminiową.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Sztufada, ok 1 kg	Naczynie z pokrywką		180-200	-	120-143
Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1 kg	Naczynie bez pokrywki		180-200	90	30-40
Rostbeef, średnio wypieczony, ok. 1 kg	Naczynie bez pokrywki		210-230	180	30-40
Stek średnio wypieczony, 3 cm grubości	Wysoki ruszt		3	-	10-25

Cielęcina

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Po upływie połowy czasu obrócić pieczeń cielęcą. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pieczeń cielęca i gicz cielęca, ok. 1 kg	Naczynie z pokrywką		180-200	-	110-130
Gicz cielęca, ok. 1,5 kg	Naczynie z pokrywką		200-220	-	120-130

Wieprzowina

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Pieczeń bez słoniny obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Pieczeń włożyć do naczynia, słoniną do góry. Ponacinać słoninę. Nie obracać pieczeni. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Nie obracać filetu wieprzowego i schabu peklowanego. Na koniec odstawić potrawę na około 5 minut.
- Steki z karkówki po upływie 2/3 czasu.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pieczeń bez słoniny, np. karkówka, ok. 750 g	Naczynie z pokrywką		220-230	180	40-50
Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatką, 1,5 kg → "Pieczenie", Strona 74	Naczynie bez pokrywki		190-210	-	130-150
Filet wieprzowy, ok. 500 g → "Pieczenie", Strona 74	Naczynie z pokrywką		220-230	90	25-30
Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg → "Pieczenie", Strona 74	Naczynie z pokrywką		210-230	90	60-80
Schab peklowany, z kością, ok. 1 kg → "Pieczenie", Strona 74	Naczynie bez pokrywki	-	-	360	45
Stek z karkówki, 2 cm grubości → "Grillowanie", Strona 71			3	-	15-20 10-15

Jagnięcina

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Udziec jagnięcy obrócić po upływie połowy czasu.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Schab jagnięcy z kością, ok 1 kg	Naczynie bez pokrywki		210-230	-	40-50
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg	Naczynie z pokrywką		190-210	-	90-95

Pozostałe potrawy mięsne

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Na koniec pozostawić pieczeń rzymską w komorze piekarnika na ok.10 minut.
- Kiełbaski obrócić po upływie 2/3 czasu.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pieczeń rzymska, ok. 1 kg → "Pieczenie", Strona 74	Naczynie bez pokrywki		180-200	600+180	-
Kiełbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk, każda po 150 g → "Grillowanie", Strona 73	-		3	-	10-15

Drób

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Całe kurczaki układać piersią do dołu. Obrócić po upływie 2/3 czasu.
- Pularde ułożyć piersią do dołu. Po 30 minutach obrócić i nastawić moc mikrofal na 180 Watt.
- Połówki kurczaka, części kurczaków, pierś z kaczki i pierś z gęsi układać skórą do góry. Nie obracać potraw.
- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórę.
- Pierś z indyka i udziec indyka układać skórą do dołu. Obrócić po upływie 2/3 czasu.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Kurczak, cały, ok. 1,2 kg	Naczynie z pokrywką		220-230	360	35-45
Pularda, w całości, ok. 1,6 kg	Naczynie z pokrywką		220-230	360 180	30 20-30
Kurczak, połówki, po 500 g	Naczynie bez pokrywki		180-200	360	30-35
Kawałki kurczaka, ok. 800 g	Naczynie bez pokrywki		210-230	360	20-30
Pierś kurczaka ze skórą i kością, 2 szt., ok. 350-450 g	Naczynie bez pokrywki		190-210	180	30-40
Pierś kaczki ze skórą, 2 sztuki, po 300-400 g	Naczynie bez pokrywki		3	90	20-30
Pierś gęsi, 2 sztuki, po 500 g	Naczynie bez pokrywki		210-230	90	25-30
Udka gęsi, 4 sztuki, ok. 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki		210-230	180	30-40
Pierś indyka, ok. 1 kg	Naczynie z pokrywką		200-220	-	90-100
Udziec indyka, ok. 1,3 kg	Naczynie z pokrywką		200-220	180	50-60

Ryby

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

- Do grillowania położyć całą rybę, np. łososa lub pstrąga, pośrodku rusztu.
- Wcześniej nasmarować ruszt olejem.

Potrawa	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Kotlet rybny, np. łosoś, 3 cm grubości, grillowany	Wysoki ruszt		3	20-25
Ryba, cała, 2-3 sztuki po 300 g, grillowana	Wysoki ruszt		3	20-30

Porady dotyczące następnego pieczenia

Jeśli rezultat pieczenia nie jest w pełni zadowalający, warto skorzystać z poniższych porad.

Cel	Porada
Pieczeń jest zbyt ciemna i miejscami ma przypieczoną skórkę.	■ Wybrać niższą temperaturę. ■ Skrócić czas pieczenia.
Pieczeń jest zbyt sucha.	■ Wybrać niższą temperaturę. ■ Skrócić czas pieczenia.
Warstwa chrupiącej skórki jest zbyt cienka.	■ Zwiększyć temperaturę. Lub: ■ Po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko funkcję grilla.
Sos pieczeniowy jest przypalony.	■ Wybrać mniejsze naczynie. ■ Podczas pieczenia dodać więcej płynu.

Cel	Porada
Sos pieczeniowy jest zbyt jasny lub zbyt wodnisty.	■ W celu odparowania większej ilości płynu wybrać większe naczynie. ■ Podczas pieczenia dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	■ Sprawdzić, czy pokrywa jest szczelna i dopasowana do naczynia. ■ Zmniejszyć temperaturę. ■ Podczas duszenia podlewać mięso.
Pieczeń nie jest dopieczona.	■ Pokroić pieczeń. ■ Przygotować sos w naczyniu do pieczenia. ■ Włożyć plastry pieczeni do sosu. ■ Dogotować mięso przy użyciu mikrofal.

17.5 Zapiekanki

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zapiekanki i suflety ziemniaczane zapiekać w żaroodpornej formie do zapiekanek przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych o wysokości od 4 do 5 cm.
- Zapiekanki i suflety pozostawić po upieczeniu jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.
- Podpiec kromki chleba tostowego.
- Zapiekanki ustawić na niskim ruszcie.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

Potrawa	Wypożyczenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki		140-160	360	25-35
Zapiekanka pikantna z gotowanych składników, ok. 1 kg	Naczynie bez pokrywki		150-170	600	20-25
Lasagne, świeża	Naczynie bez pokrywki		200-220	360	25-35
Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, ok. 1,1 kg	Naczynie bez pokrywki		180-200	600	25-30
Tosty zapiekane, 4 sztuki	Wysoki ruszt		3	-	8-10

17.6 Mrożone produkty gotowe

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Nie kłaść na sobie frytek, krokietów i rosti a po upływie połowy czasu obrócić.
- Artykuły spożywcze układać bezpośrednio na talerzu obrotowym.

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Pizza z cienkim spodem	Talerz obrotowy		220-230	-	10-15
Pizza na grubym spodzie	Talerz obrotowy	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza	Talerz obrotowy		220-230	-	10-15
Pizza-bagietka	Talerz obrotowy	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frytki	Talerz obrotowy		220-230	-	8-13
Krokiety	Talerz obrotowy		210-220	-	13-18
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Talerz obrotowy		200-220	-	25-30
Bułki lub bagietka do pieczenia	Niski ruszt		170-180	-	13-18
Paluszki rybne	Talerz obrotowy		210-230	-	10-20
Paluszki z kurczaka, nugety	Talerz obrotowy		200-220	-	15-20
Strudel	Talerz obrotowy		210-220	180	20-30
Lasagne, ok. 400 g	Niski ruszt		220-230	600	12-17

17.7 Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały sporządzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli

urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 oraz normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mięso	1.180 2.90	1.5 2.10 - 15	Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na talerzu obrotowym. Po ok. 13 minutach usunąć rozmrożone mięso.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mleczko jajeczne	1.600 2.180	1.10 - 13 2.25 - 30	Ustawić naczynie żaroodporne, 24 x 19 cm, na niskim ruszcie.
Biszkopt	600	9 - 10	Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie.
Pieczeń rzymska	600	18 - 23	Ustawić naczynie żaroodporne, 28 cm, na niskim ruszcie.

Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

Potrawa	Moc mikrofal w W	Rodzaj grzania	Czas trwania w min	Temperatura w °C	Wskazówka
Zapiekanka ziemniaczana	600		25 - 30	210-220	Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie.
Ciasto	180		15 - 20	180-200	Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie.
Ciasto	360		35 - 40	200-220	Obrócić po upływie 2/3 czasu.

Pieczenie

Einstellempfehlungen zum Backen von Prüfgerichten.

Uwaga: Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm Niski ruszt		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Tortownica Ø 20 cm Niski ruszt		190-210	50-60

Grillowanie

Einstellempfehlungen zum Grillen von Prüfgerichten.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Opiekanie tostów	Wysoki ruszt		3	4-5
Hamburger wołowy, 9 sztuk	Wysoki ruszt		3	30-35

18 Instrukcja montażu

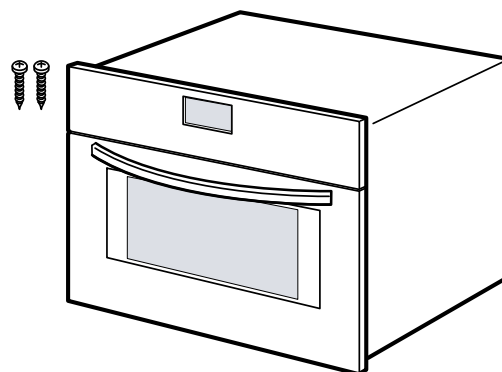
Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



mm

18.1 Zakres dostawy

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



18.2 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

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.

18.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

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

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

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

18.4 Meble do zabudowy

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym, nie nadaje się również do montażu w szafce.

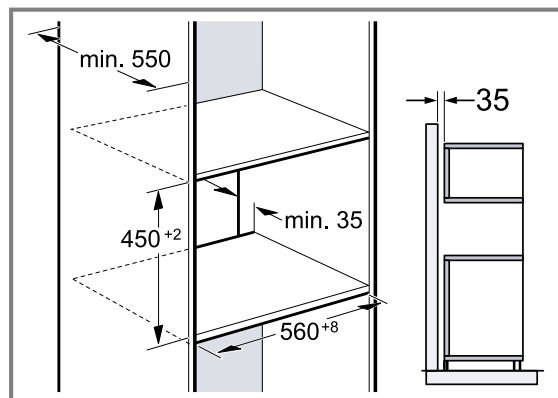
Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.

Szafka do zabudowy musi mieć z przodu otwór wentylacyjny o powierzchni 50 cm². W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i otworów doprowadzających powietrze.

Urządzenie można zainstalować na wysokości poniżej 850 mm nad podłożem.

18.5 Montaż w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.

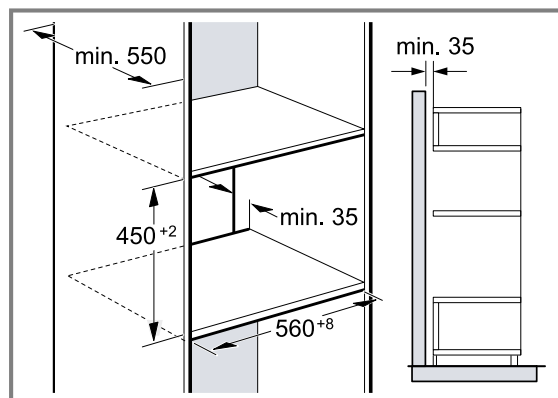


W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny. Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.

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

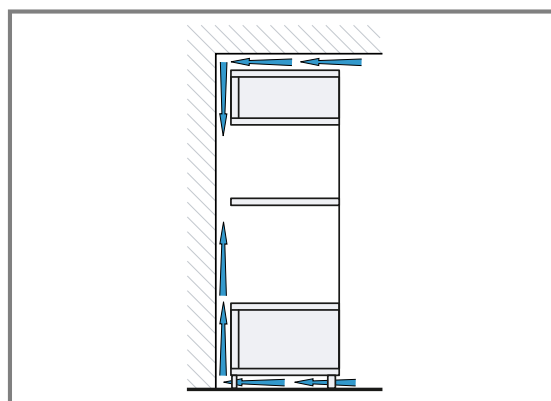
18.6 Montaż dwóch urządzeń jedno na drugim

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 należy wykonać otwór wentylacyjny w płytach przegradzających. Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzeń, wymagany jest otwór min. 200 cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.

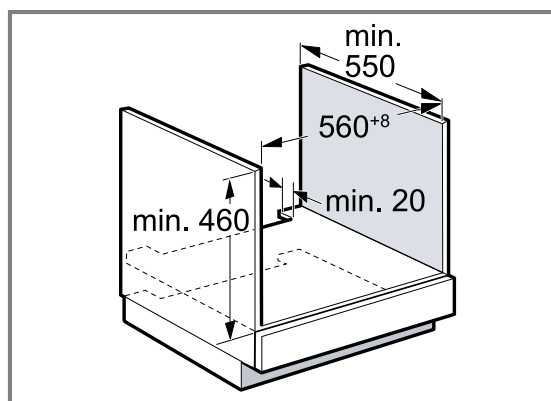
Zwrócić uwagę na to, aby wymiana powietrza odbywała się zgodnie ze szkicem.



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

18.7 Montaż pod blatem roboczym

Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.

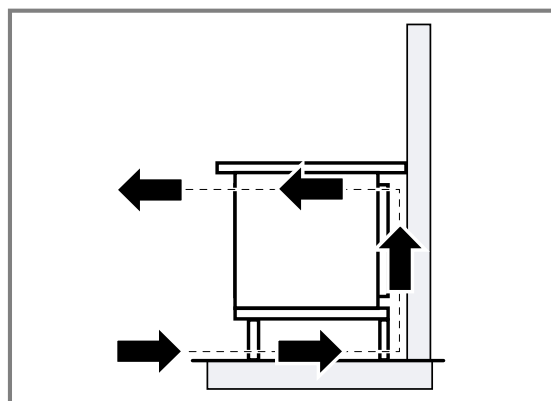


W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne. Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.

Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzejnej.

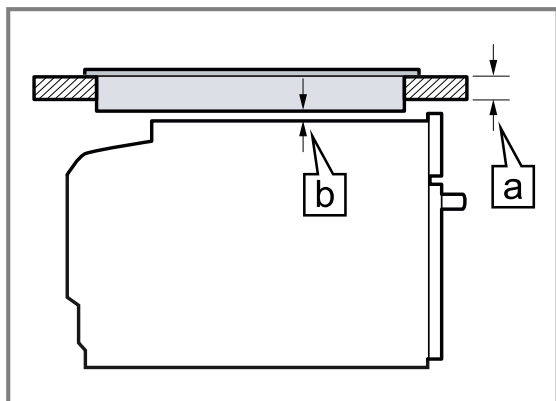
Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzenia wymagany jest otwór wentylacyjny min. 100 cm². W tym celu można na przykład przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.



18.8 Montaż pod płytą grzewczą

W przypadku montażu urządzenia pod płytą grzewczą należy uwzględnić wymiary minimalne, w tym ewentualną konstrukcję nośną.



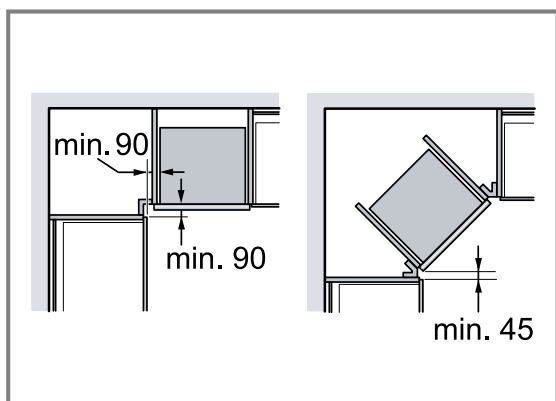
Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [a] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [b].

Rodzaj płyty grzewczej	[a] nakładana na blat w mm	[a] montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	[b] w mm
Płyta indukcyjna	45	46	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	55	56	5
Gazowa płyta grzewcza	35	46	5 ¹
Elektryczna płyta grzewcza	35	38	2

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

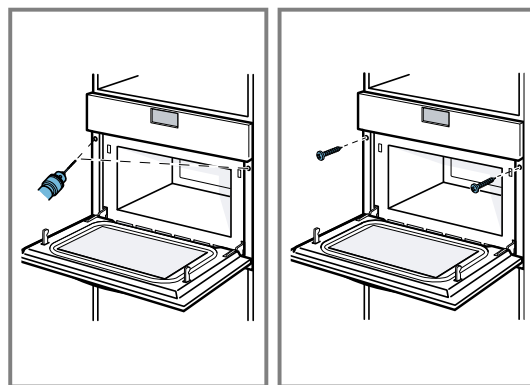
18.9 Zabudowa narożna

W przypadku zabudowy narożnej, przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.



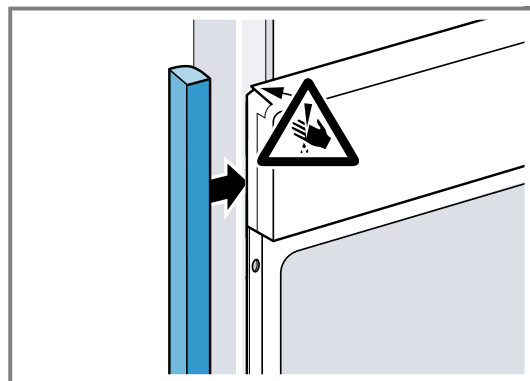
18.10 Montaż urządzenia

1. Ustawić urządzenie pośrodku.
2. Przykręcić urządzenie do mebla.

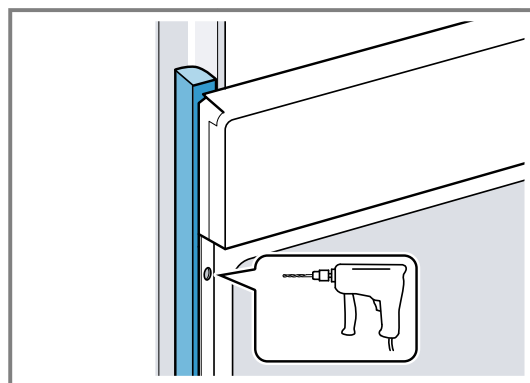


18.11 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

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

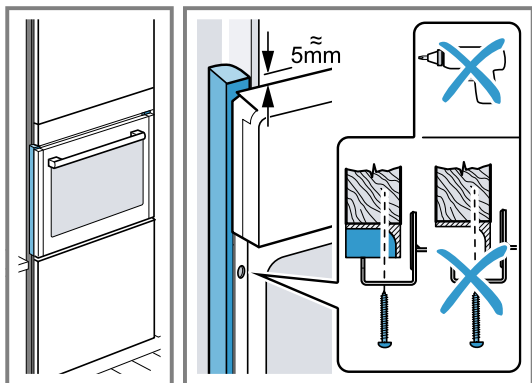


2. Przymocować element wypełniający do mebla.
3. Nawiercić element wypełniający i mebel, aby utworzyć połączenie śrubowe.



¹ Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

4. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



18.12 Demontaż urządzenia

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