



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



Piekarnik do zabudowy

HBF114ES0

[pl] Instrukcja obsługi i instrukcje montażu





Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych	4
3	Ochrona środowiska i oszczędność	5
4	Poznanie urządzenia	5
5	Przed pierwszym użyciem	9
6	Podstawowy sposób obsługi	9
7	Szybkie nagrzewanie	9
8	Funkcja zegara	10
9	Zabezpieczenie przed dziećmi	11

10	Czyszczenie i pielęgnacja	12
11	Funkcja wspomagania czyszczenia	14
12	Prowadnice	15
13	Drzwi urządzenia	15
14	Usuwanie usterek	18
15	Transport i utylizacja	19
16	Serwis	20
17	Tak to działa	20
18	INSTRUKCJA MONTAŻU	24

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

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

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym programatorem czasowym lub pilotem.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

zostawić zamknięte, by ugasić ewentualne płomienie.

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

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

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

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

Przeegrzanie urządzenia może spowodować pożar.

- ▶ Nigdy nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

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

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

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Zderzenie z otwartymi drzwiami urządzenia może spowodować obrażenia.

- ▶ W trybie pracy i po jego zakończeniu drzwi urządzenia powinny być zamknięte.

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

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

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas eksploatacji urządzenia teleskopowy system wysuwania blach jest gorący.

- ▶ Przed dotknięciem ostudzić gorący teleskopowy system wysuwania blach.
- ▶ Dotykać teleskopowego system wysuwania blach wyłącznie przy użyciu łapki kuchennej.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu 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 ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 20*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

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

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

1.5 Żarówka halogenowa

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA

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

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

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

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

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

- ▶ Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika. Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.
- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Skapujący z blachy sok z owoców pozostawia trwałe plamy.

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

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

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

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

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

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

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

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

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

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

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

- ✓ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

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

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

- ✓ Ciepło reszkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nie używane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- ✓ Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

Informacje o produkcie zgodne z (UE) 65/2014 i (UE) 66/2014 można znaleźć w etykiecie energetycznej oraz w Internecie na stronie produktu dot. urządzenia.

Uwaga

Urządzenie w trybie standby zużywa:

- maks. 1 W w przypadku wariantów urządzeń ze wskazaniem godziny na wyświetlaczu
- maks. 0,5 W w przypadku wariantów urządzeń bez wskazania godziny na wyświetlaczu

4 Poznawanie urządzenia

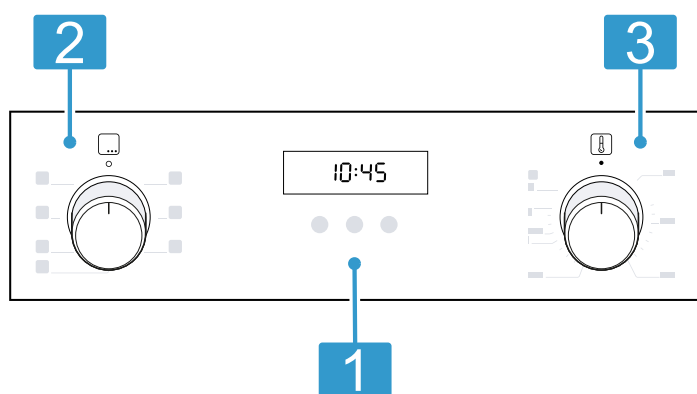
4.1 Pulpity obsługi

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

Elementy obsługi

Elementy obsługowe służą do sterowania funkcjami urządzenia i zapewniają informacje o jego stanie.

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



Przyciski i wyświetlacz

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

Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.

→ "Przyciski i wyświetlacz", Strona 6

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero 0.

2 W zależności od typu urządzenia przełącznik funkcji może być chowany. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika funkcji należy ustawić przełącznik w pozycji zero 0 i nacisnąć.

→ "Rodzaje grzania i funkcje", Strona 6

Regulator temperatury

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

3 Zaczynając od pozycji zero ●, regulator temperatury można obracać do oporu wyłącznie w prawo. W zależności od typu urządzenia regulator temperatury może być chowany. W celu zablokowania lub odblokowania w pozycji zero ● nacisnąć regulator temperatury.

→ "Temperatura i poziomy ustawień", Strona 7

Przyciski i wyświetlacz

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

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
☼	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
⌚	Funkcje zegara	Wybór godziny ⌚, minutnika ⌚, czasu trwania I→I i czasu zakończenia →I. W celu dokonania wyboru poszczególnych funkcji zegara kilkakrotnie nacisnąć ⌚.
–	Minus	Zmniejszanie nastawianych wartości.
+	Plus	Zwiększanie ustawianych wartości.

Rodzaje grzania i funkcje

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

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
☼	3D gorące powietrze	Pieczenie ciast i mięs na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
☼	Delikatne gorące powietrze	Delikatne gotowanie wybranych potraw na jednym poziomie bez uprzedniego podgrzewania urządzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze gotowania ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. Potrawa jest przygotowywana z okresowym wykorzystaniem ciepła reszkowego. Wybrać temperaturę pomiędzy 120°C a 230°C. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte. Ten rodzaj grzania stosowany jest do ustalenia zużycia energii w trybie z termostatem oraz do określenia klasy efektywności energetycznej.
☼	Pizza	Przyrządzanie pizzy lub potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. Nagrzewa się dolny element grzewczy i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie.
☼	Grzanie dolne	Dopiekanie potraw lub gotowanie w kąpieli wodnej. Grzanie z dołu.

Symbol	Rodzaj grzania	Zastosowanie i sposób działania
	Grill, o dużej powierzchni	Grillowanie płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw. Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill z cyrkulacją powietrza	Smażenie drobiu, całych ryb lub większych kawałków mięsa. Grzałka grilla i wentylator na przemian włączają się i wyłączają. Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wokół potrawy.
	Grzanie górne/dolne	Tradycyjne pieczenie na jednym poziomie. Ten rodzaj grzania jest polecany szczególnie do pieczenia ciast z wilgotną warstwą wierzchnią. Równomierne grzanie z góry i dołu. Ten rodzaj grzania stosowany jest do określenia zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

Pozostałe funkcje

W tym miejscu można znaleźć przegląd pozostałych funkcji urządzenia.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Szybkie nagrzewanie	Szybkie podgrzanie komory piekarnika bez wyposażenia. → "Szybkie nagrzewanie", Strona 9
	Lampka piekarnika	Oświetlenie komory piekarnika bez włączania grzania. → "Oświetlenie", Strona 7

Temperatura i poziomy ustawień

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

Uwaga: W przypadku ustawienia temperatury powyżej 250°C urządzenie obniża temperaturę po upływie ok. 10 minut do ok. 240°C. Jeśli urządzenie posiada grzanie górne/dolne lub grzanie dolne, obniżanie temperatury nie ma miejsca.

Symbol	Funkcja	Zastosowanie
•	Pozycja zero	Urządzenie nie grzeje.
50 - 275	Zakres temperatury	Ustawianie temperatury w komorze piekarnika w °C.
1, 2, 3 Albo I, II, III	Stopnie mocy grilla	W zależności o rodzaju urządzenia, ustawić stopnie mocy grilla dla grilla, dla dużej powierzchni i grilla lub dla małej powierzchni. 1 = słaby 2 = średni 3 = silny

Wskaźnik nagrzewania

Urządzenie sygnalizuje, gdy się nagrzewa.

Gdy urządzenie grzeje, na wyświetlaczu świeci się .

Symbol gaśnie podczas przerw w grzaniu.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym symbol po raz pierwszy gaśnie.

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

4.2 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Prowadnice

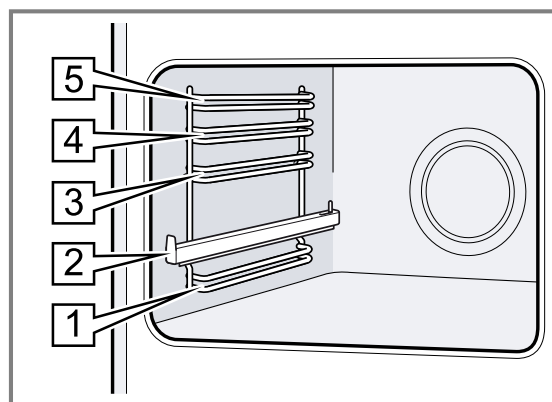
Prowadnice w komorze piekarnika umożliwiają wsunięcie elementów wyposażenia na różne wysokości.

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 5 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W zależności od typu urządzenia prowadnice są wyposażone w systemy wysuwania blach lub zatraskowe systemy wysuwania blach. Systemy wysuwania blach są

montowane na stałe i nie można ich zdejmować. Zatraskowe systemy wysuwania blach można stosować na dowolnej wysokości wsunięcia, w zależności od potrzeb. Prowadnice można zdjąć, np. do czyszczenia.

→ "Prowadnice", Strona 15



Oświetlenie

Lampka piekarnika oświetla komorę piekarnika.

W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie jest włączone w trakcie pracy. W przypadku zakończenia pracy za pomocą przełącznika funkcji oświetlenie wyłącza się.

Ustawiając lampkę piekarnika na przełączniku funkcji, można włączyć oświetlenie bez włączania piekarnika.

Drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy będzie kontynuowany.

Wentylator

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

UWAGA

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych nad drzwiami urządzenia.

Urządzenie ulegnie przegrzaniu.

► Szczelina wentylacyjna musi być odsłonięta.

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

Skropliny

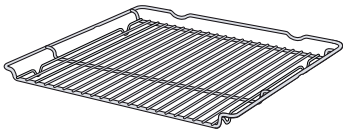
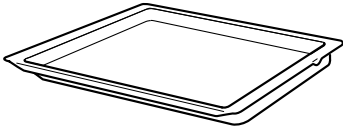
Podczas gotowania/pieczenia może dojść do kondensacji pary wodnej w komorze piekarnika oraz przy drzwiach urządzenia. Występowanie wody skondensowanej jest normalnym zjawiskiem i nie ma wpływu na działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania/pieczenia skondensowaną wodę należy wytrzeć.

4.3 Wyposażenie

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

Uwaga: Wyposażenie może ulec deformacjom za sprawą gorącej temperatury. Deformacja nie ma wpływu na funkcjonowanie. Po ostygnięciu akcesoriów deformacja znika.

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

Akcesoria		Użytkowanie
Ruszt		- Formy do pieczenia - Formy do zapiekanek - Naczynia - Mięso, np. pieczeń lub grillowane kawałki mięsa - Potrawy mrożone
Blacha uniwersalna		- Soczyste ciasta - Ciasteczka - Chleb - Duże pieczenie - Potrawy mrożone - Zbieranie skapujących płynów, np. tłuszczu podczas grillowania na ruszcie.

Korzystanie z wyposażenia

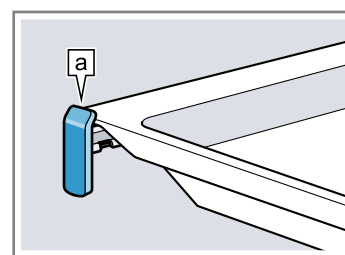
Prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. Tylko w ten sposób można wyciągnąć wyposażenie do około połowy, bez ryzyka przechylenia.

1. Wyposażenie wsuwać między oba drążki prowadzące na danej wysokości.

Ruszt	Wsunąć ruszt z otwartą stroną skierowaną w stronę drzwiczek piekarnika i wygięciem ~ skierowanym w dół.
Blacha np. brytfanka uniwersalna lub blacha do pieczenia	Wsunąć blachę ukośnym ścięciem skierowanym w stronę pokrywy urządzenia.

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

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



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

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

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

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.

5 Przed pierwszym użyciem

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

5.1 Pierwsze uruchomienie

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

5.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Z komory piekarnika usunąć elementy opakowania i resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.

2. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
3. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
4. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 9

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

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

6 Podstawowy sposób obsługi

6.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji w położenie poza pozycją zero 0.
- ✓ Urządzenie jest włączone.

6.2 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero 0.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

6.3 Rodzaje grzania i temperatura

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania.
 2. Regulatorem temperatury ustawić temperaturę lub stopień mocy grilla.
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać.

3. Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Wskazówki

- Najbardziej odpowiedni rodzaj grzania dla danej potrawy można znaleźć w opisie rodzajów grzania.
- Na urządzeniu można ustawić czas trwania oraz czas zakończenia dla danego trybu.
→ "Funkcje zegara", Strona 10

Zmiana rodzaju grzania

W każdej chwili można zmienić ustawiony rodzaj grzania.

- ▶ Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądany rodzaj grzania.

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić ustawioną temperaturę.

- ▶ Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.

7 Szybkie nagrzewanie

Aby zaoszczędzić czas, możliwe jest skrócenie czasu trwania za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. Używać funkcji szybkiego nagrzewania wyłącznie w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.

Po zakończeniu szybkiego nagrzewania najlepiej jest stosować następujące rodzaje ogrzewania:

- 3D gorące powietrze 
- Grzanie górne/dolne 

7.1 Nastawianie szybkiego nagrzewania

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

1. Ustawić szybkie nagrzewanie  za pomocą przełącznika funkcji.

2. Ustawić żadaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury.
- ✓ Szybkie nagrzewanie włącza się po upływie kilku sekund.

- ✓ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić odpowiedni rodzaj grzania.
4. Włożyć potrawę do komory piekarnika.

8 Funkcje zegara

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

8.1 Przegląd funkcji zegara

Za pomocą przycisku  wybrać różne funkcje zegara.

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

8.2 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Wprowadzanie ustawień minutnika do 23 godzin i 59 minut jest możliwe zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

Uwaga: Jednoczesne działanie minutnika i odliczanie czasu trwania nie jest możliwe. Jeżeli wcześniej ustawiony został czas trwania, nie można wprowadzić ustawień minutnika.

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

Przycisk	Zalecana wartość
	5 minut
	10 minut

Do 10 minut czas odliczany przez minutnik można ustawiać w odstępach co 30 sekund. Następnie odstępy czasowe są tym większe, im wyższa jest ustawiana wartość.

- ✓ Po kilku sekundach minutnik włącza się i odliczany jest ustawiony czas.
- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał dźwiękowy, a czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

3. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik:
 - ▶ W celu wyłączenia minutnika nacisnąć dowolny przycisk.

Zmiana ustawień minutnika

Nastawiony czas odliczany przez minutnik można w każdej chwili zmienić.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

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

Anulowanie ustawień minutnika

Nastawiony czas odliczany przez minutnik można w każdej chwili przerwać.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

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

8.3 Ustawianie czasu

Czas trwania pracy może być ustawiony na wartość do 23 godzin i 59 minut.

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

1. Nacisnąć przycisk  tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony .
2. Nastawić czas trwania za pomocą przycisku  lub .

Program dodatkowy	Zalecana wartość
	10 minut
	30 minut

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

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

Zmiana ustawionego czasu trwania

Czas trwania można w każdej chwili zmienić.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest .

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

Anulowanie ustawień czasu trwania

Czas trwania można w każdej chwili przerwać.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest I→I.

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

8.4 Ustawianie czasu zakończenia

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

Uwagi

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

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury lub stopnia mocy grzania.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
- 1. Nacisnąć przycisk 0 tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony →I.
- 2. Nacisnąć — lub +.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się obliczony czas zakończenia.
- 3. Za pomocą przycisku — lub + przestawić czas zakończenia.
- ✓ Ustawienie zostanie zastosowane przez urządzenie po upływie kilku sekund, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas zakończenia.
- ✓ Po osiągnięciu obliczonego czasu rozpoczęcia urządzenia zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a czas trwania widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

4. Po upływie czasu trwania:

- ▶ Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu.
- ▶ Aby ponownie ustawić czas trwania, nacisnąć przycisk +.
- ▶ Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

Zmiana czasu zakończenia

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

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest →I.

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

Anulowanie czasu zakończenia

Ustawiony czas zakończenia można w każdej chwili anulować.

Wymaganie: Na wyświetlaczu zaznaczony jest →I.

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

8.5 Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia lub awarii zasilania na wyświetlaczu miga godzina. Początkowym wskazaniem godziny jest "12:00". Ustawianie aktualnej godziny.

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

1. Ustawić godzinę za pomocą — lub +.
2. Nacisnąć 0.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona godzina.

9 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Uwaga: Przerwa w zasilaniu powoduje dezaktywację zabezpieczenia przed dziećmi.

9.1 Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

- ▶ Aby aktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk 0, aż na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**.
- ▶ Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, nacisnąć i przytrzymać przycisk 0, aż na wyświetlaczu zgaśnie **SAFE**.

10 Czyszczenie i pielęgnacja

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

10.1 Środek czyszczący

Nie stosować nieodpowiednich środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni urządzenia.

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 agresywnych ani szorujących środków czyszczących.

- ▶ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▶ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▶ Nie należy używać specjalnych środków czyszczących, dopóki urządzenie nie ostygnie.

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

- ▶ Nie stosować środka do czyszczenia piekarników w nagrzanej komorze piekarnika.
- ▶ Przed następnym nagraniem usunąć wszelkie pozostałości z komory piekarnika i z drzwi urządzenia.
- Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.
- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Odpowiednie środki czyszczące

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

Postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia urządzenia.

→ "Czyszczenie urządzenia", Strona 13

Urządzenie

Powierzchnia	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Stal nierdzewna	■ Gorąca woda z detergentem ■ Specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni	W celu uniknięcia korozji natychmiast usuwać z powierzchni ze stali nierdzewnej osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
Emalia, tworzywa sztuczne, powierzchnie lakierowane lub z nadrukiem sitodrukowym np. pulpit obsługi	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynów do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Przyciski	■ Gorąca woda z detergentem	Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie zdejmować ani nie szorować.

Pokrywa urządzenia

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Szyby w drzwiach	■ Gorąca woda z detergentem	Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu dokładnego oczyszczenia zdemontować szyby w drzwiach. → "Drzwi urządzenia", Strona 15

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Nakładka drzwi	▪ Ze stali nierdzewnej: Środki do czyszczenia stali nierdzewnej; ▪ Z tworzywa sztucznego: Gorąca woda z detergentem	Nie używać płynów do mycia szyb ani skrobaczek do szkła. Wskazówka: W celu przeprowadzenia dokładniejszego czyszczenia należy zdjąć płytę pokrywę. → "Drzwi urządzenia", Strona 15
Uchwyt drzwi	▪ Gorąca woda z detergentem	Aby uniknąć uporczywych zabrudzeń, należy natychmiast usunąć środek do odkamieniania z uchwytu drzwi.
Uszczelka drzwi	▪ Gorąca woda z detergentem	Nie zdejmować ani nie szorować.

Płyta grzewcza

Obszar	Odpowiednie środki czyszczące	Wskazówki
Powierzchnie emaliowane	▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Woda z octem ▪ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Aby umożliwić osuszenie płyty grzewczej po czyszczeniu, pozostawić pokrywę urządzenia otwartą. Uwagi ▪ Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co powoduje niewielkie różnice w kolorze. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. ▪ Krawędzi cienkich blach do pieczenia nie można całkowicie pokryć emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego. ▪ Pozostałości produktów spożywczych powodują powstawanie białego osadu na powierzchniach emaliowanych. Osad ten nie stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie ma to żadnego wpływu na sprawność urządzenia. Osad ten można usunąć za pomocą kwasu cytrynowego.
Ostona szklana przy lampce piekarnika	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.
Prowadnice	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Wskazówka: W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć prowadnice. → "Prowadnice", Strona 15
System wysuwania blach	▪ Gorąca woda z detergentem	W przypadku silnego zabrudzenia użyć szczoteczki. Aby nie usunąć warstwy smaru, przeprowadzać czyszczenie bez wysuwania szyn. Nie myć w zmywarce. Wskazówka: W celu przeprowadzenia czyszczenia zdjąć system wysuwania blach. → "Prowadnice", Strona 15
Wyposażenie	▪ Gorąca woda z detergentem ▪ Środek do czyszczenia piekarników	W przypadku silnego zabrudzenia namoczyć i wyczyścić szczoteczką lub druciakiem ze stali nierdzewnej. Emaliowane akcesoria można myć w zmywarce.

10.2 Czyszczenie urządzenia

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Wymaganie: Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.

→ "Środek czyszczący", Strona 12

1. Urządzenie czyścić zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
 - ▶ W przypadku niektórych powierzchni można zastępować alternatywne środki czyszczące.
 - "Odpowiednie środki czyszczące", Strona 12
2. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

10.3 Czyszczenie elementów obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

- ▶ Nie demontować do czyszczenia pokręteł obsługi.

- ▶ Nie używać mokrych ściereczek z gąbki.

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.
2. Czyścić wilgotną ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

10.4 Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

1. Przestrzegać informacji dotyczących środków czyszczących.
2. Czyścić ściereczką z gąbki i gorącą wodą z detergentem zgodnie z kierunkiem szlifowania.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.

Wskazówka: Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie internetowym.

11 Funkcja wspomagania czyszczenia

Funkcja wspomagania czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomagania czyszczenia odparowuje wodę z detergentem i w ten sposób zmniejsza zabrudzenia. W ten sposób można łatwiej usunąć zabrudzenia.

11.1 Ustawianie funkcji wspomagania czyszczenia

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wymaganie: Komora piekarnika musi całkowicie ostygnąć.

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Dodać kroplę płynu do mycia naczyń do 0,4 l i wylać roztwór na środek dna komory piekarnika. Nie używać wody destylowanej.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania **grzanie dolne** .
4. Za pomocą regulatora temperatury ustawić 80°C.
5. Nacisnąć przycisk  tyle razy, aż na wyświetlaczu zostanie zaznaczony .
6. Za pomocą  lub  ustawić czas trwania na 4 minuty.
- ✓ Po kilku sekundach urządzenie zaczyna się nagrzewać i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał, a na czas widoczny na wyświetlaczu jest ustawiony na zero.

7. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć ok. 20 minut.

11.2 Po użyciu wyczyścić komorę piekarnika

UWAGA

Jeżeli komora piekarnika jest zbyt długo wilgotna, dochodzi do korozji.

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

Wymaganie: Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia i wytrzeć pozostałości wody chłonną gąbką do zmywania.
2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika wyczyścić ściereczką lub miękką szczoteczką. Uporczywe pozostałości usunąć czyszczykiem ze stali nierdzewnej.
3. Osady z kamienia usuwać ściereczką nasączoną octem. Zmyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką, również pod uszczelką drzwi.
4. Gdy komora piekarnika zostanie wystarczająco oczyszczona:
 - ▶ Aby umożliwić stygnięcie komory piekarnika, należy pozostawić uchylone drzwi urządzenia na ok. 30° na ok. 1 godzinę.
 - ▶ W celu szybszego osuszenia komory piekarnika nagrzewać urządzenie przy otwartych drzwiach przez ok. 5 minut, ustawiając **gorące powietrze 3D**  i temperaturę 50°C.

12 Prowadnice

W celu gruntownego czyszczenia prowadnic i komory piekarnika, można zdjąć prowadnice.

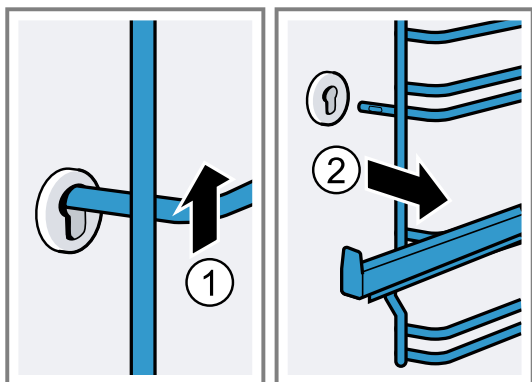
12.1 Zdejmowanie prowadnic

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

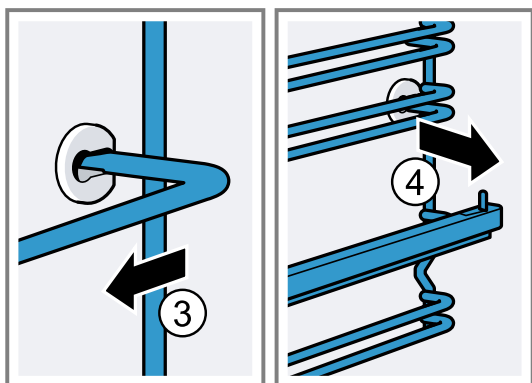
Prowadnice mogą być bardzo gorące.

- ▶ Nigdy nie dotykać prowadnic, gdy są gorące.
- ▶ Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- ▶ Zapewnić dzieciom odpowiedni odstęp od urządzenia.

1. Unieść prowadnicę z przodu i wyjąć.

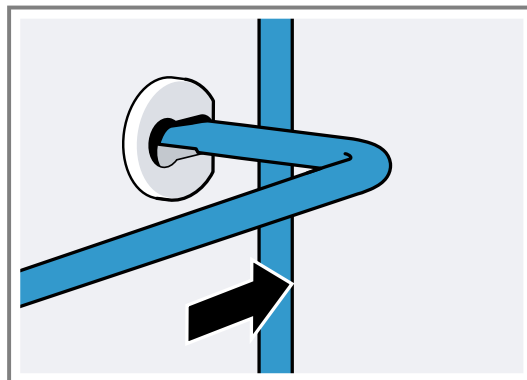


2. Następnie nacisnąć całą prowadnicę do przodu i zdjąć.

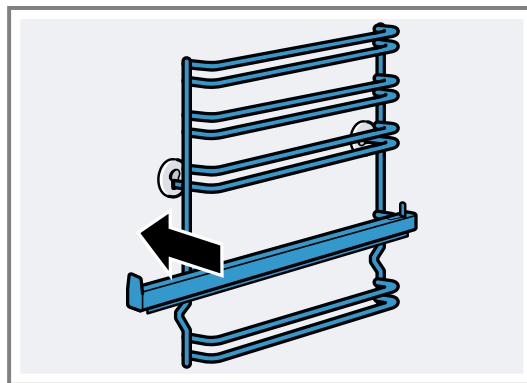


12.2 Zawieszanie prowadnic

1. Włożyć prowadnicę najpierw w tylne gniazdo, lekko przycisnąć w tył



2. i włożyć w przednie gniazdo.



Prowadnice pasują zarówno do prawej, jak i lewej strony. Wysokości wsuwania 1 i 2 znajdują się niżej, wysokości wsuwania 3, 4 i 5 wyżej. Wyciągnąć wysuwaną szynę do przodu.

13 Drzwi urządzenia

Zazwyczaj wystarczy wyczyścić zewnętrzną część drzwi urządzenia. W przypadku, gdy drzwi urządzenia są mocno zabrudzone od zewnątrz i od wewnątrz, można je wyjąć i wyczyścić.

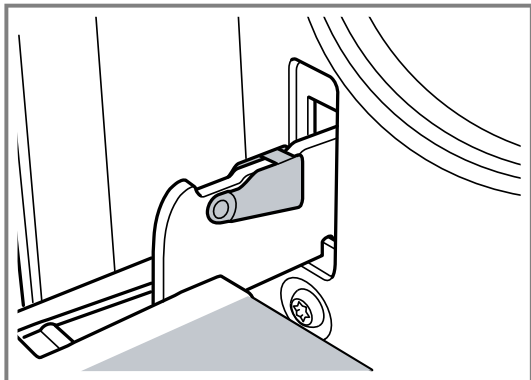
13.1 Zawiasy drzwiowe

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

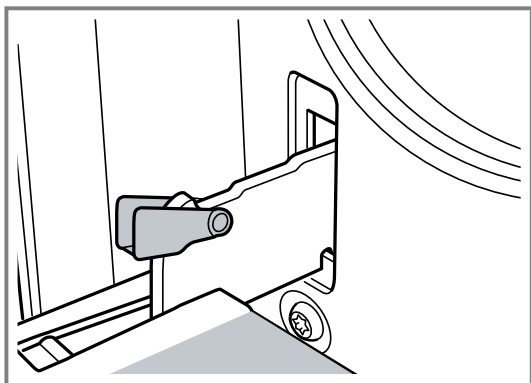
- ▶ Otwierając drzwi urządzenia, upewnić się, że dźwignie blokujące są całkowicie zamknięte lub całkowicie otwarte.

1. Każdy zawias drzwiczek piekarnika posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są opuszczone, wówczas drzwiczki piekarnika są zabezpieczone.



Nie można ich wtedy zdjąć.

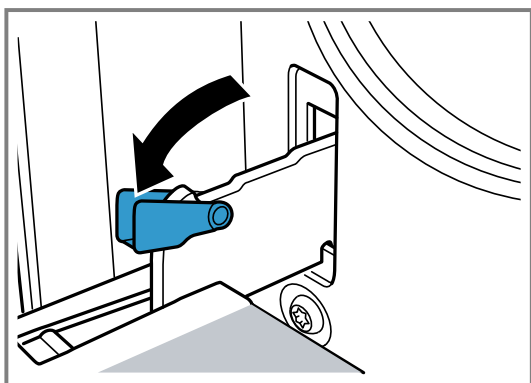
2. Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu wyjęcia drzwiczek piekarnika, wówczas zawiasy są zabezpieczone.



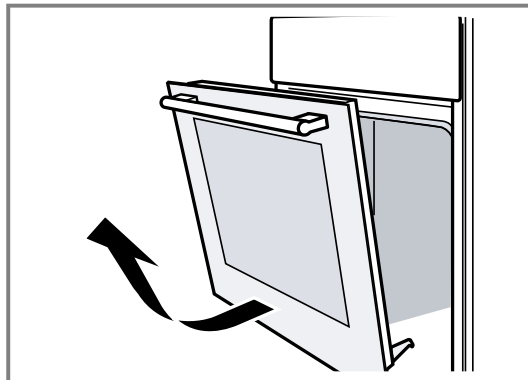
Zawiasy nie mogą się zamknąć.

13.2 Zdejmowanie drzwi urządzenia

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



3. Przytknąć drzwiczki piekarnika do wycucia oporu. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony. Przytknąć nieco bardziej i wyciągnąć.



13.3 Demontaż szyb w drzwiach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwiczek piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

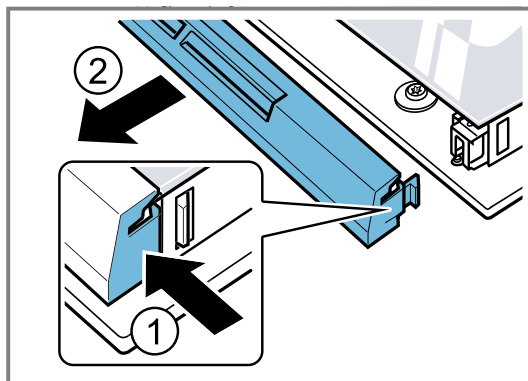
Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

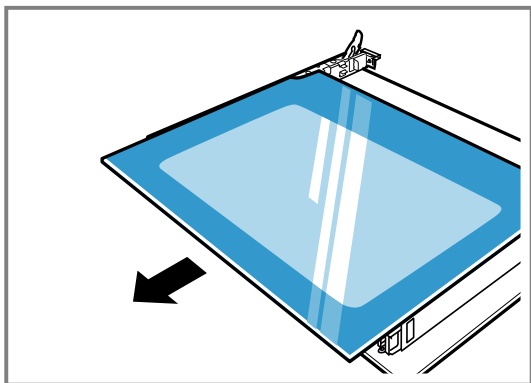
Komponenty w drzwiach urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Używać rękawiczek.

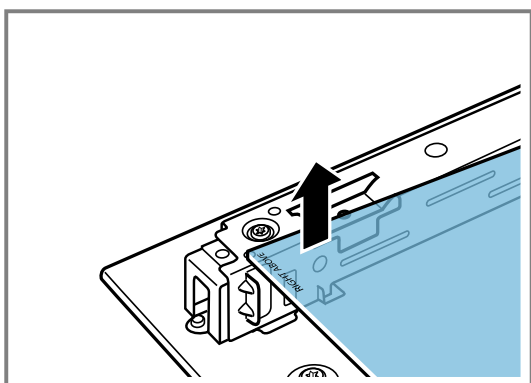
1. Zdjąć drzwiczki piekarnika.
→ "Zdejmowanie drzwi urządzenia", Strona 16
2. Położyć na ściereczce uchwytem do dołu.
3. Aby zdjąć górną osłonę drzwi piekarnika, nacisnąć palcami zapadki z lewej i prawej strony. Zdjąć i usunąć osłonę.



4. Górną szybę w drzwiczkach unieść i wyciągnąć.



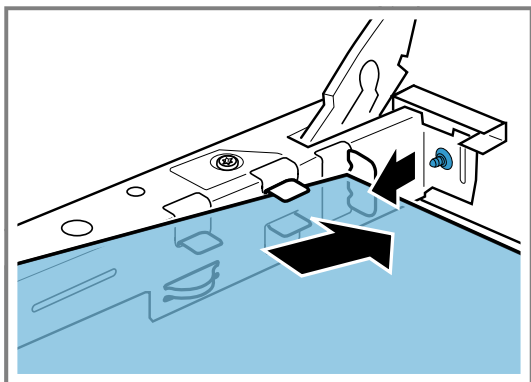
5. Szybę unieść i wyciągnąć.



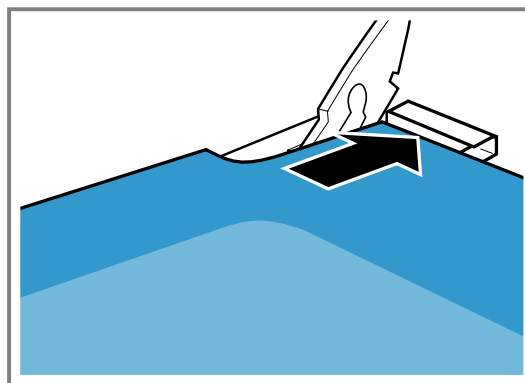
13.4 Montaż szyb w drzwiczkach

Upewnić się podczas montażu, że napis "Right above" nie jest do góry nogami i znajduje się z lewej strony na dole szyby.

1. Wsunąć szybę ukośnie do tyłu.



2. Górną szybę nasadzić na oba mocowania i wsunąć ukośnie do tyłu.



Włożyć szybę w dwa otwory na spodniej części. Gładka powierzchnia szyby musi być zwrócona na zewnątrz.

3. Nałożyć osłonę na górną część drzwi piekarnika i docisnąć.

Zapadki muszą się po obu stronach zatrzasnąć.

4. Założyć drzwi piekarnika.

→ "Zakładanie drzwiczek urządzenia", Strona 17

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

13.5 Zakładanie drzwiczek urządzenia

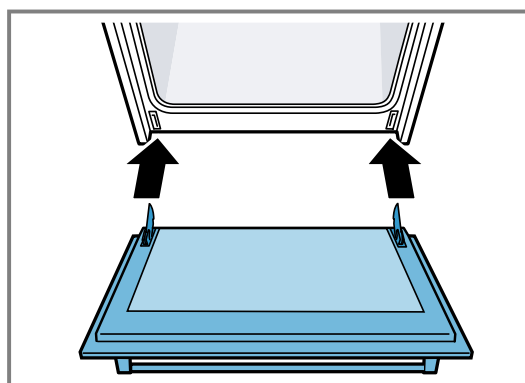
Drzwiczki piekarnika założyć w odwrotnej kolejności.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

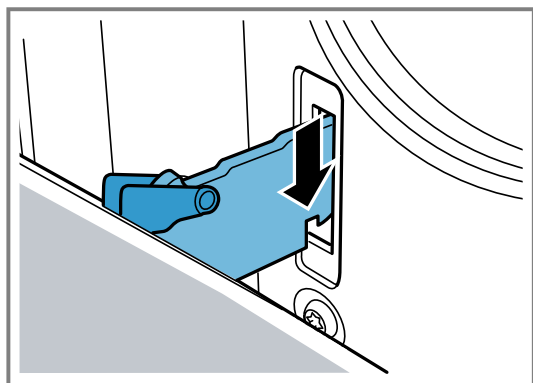
Drzwi piekarnika mogą w niezamierzony sposób wypaść lub zawiasy mogą się nagle zatrzasnąć.

► W takim wypadku nie trzymać za uchwyt. Skontaktować się z serwisem.

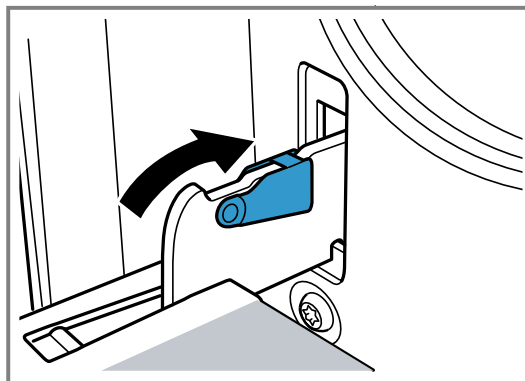
1. Podczas zakładania drzwiczek piekarnika uważać, żeby oba zawiasy umieścić odpowiednio w kierunku otwierania.



2. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.



3. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące.



4. Zamknąć drzwi urządzenia.

13.6 Dodatkowe zabezpieczenie drzwi

Istnieją dodatkowe zabezpieczenia, które zapobiegają kontaktowi z drzwiami piekarnika. Jeśli w pobliżu piekarnika znajdują się dzieci, należy zamontować te zabezpieczenia. Te akcesoria dodatkowe 11023590 można nabyć za pośrednictwem Obsługi klienta.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

W przypadku dłuższych czasów gotowania, drzwi piekarnika mogą bardzo się rozgrzać.

- ▶ Gdy piekarnik jest włączony, małe dzieci powinny znajdować się pod nadzorem.

14 Usuwanie usterek

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

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 20

⚠ **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.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie wyłącza się całkowicie po upływie czasu trwania.	Po upływie czasu trwania urządzenie przestaje się nagrzewać. Lampka piekarnika i dmuchawa chłodząca nie wyłączają się. W przypadku rodzajów grzania z termobiegiem wentylator w tylnej ścianie komory piekarnika pracuje nadal. ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. ✓ Urządzenie jest wyłączone. ✓ Lampka piekarnika i wentylator w tylnej ścianie są wyłączone. ✓ Dmuchawa chłodząca wyłącza się automatycznie, gdy urządzenie ostygnie.
Na wyświetlaczu miga godzina.	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Ponownie ustawić godzinę. → "Ustawianie godziny", Strona 11
Na wyświetlaczu świeci się 5 R F E i nie można wprowadzać ustawień urządzenia.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi za pomocą ☺. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 11
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat z E , np. E05-32 .	Zakłócenia w układzie elektronicznym 1. Nacisnąć ☺. ▶ W razie potrzeby ponownie ustawić godzinę. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat o błędzie znika. 2. Jeśli komunikat ponownie się pojawi, wezwać serwis. Podać dokładny komunikat o błędzie i pełny numer E urządzenia. → "Serwis", Strona 20

14.2 Wymiana lampki piekarnika

Jeśli oświetlenie w piekarniku nie działa, należy wymienić żarówkę.

Uwaga: Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V, 40 - 43 W można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Nie należy używać innych żarówek. Nowe żarówki halogenowe dotykać wyłącznie przez czystą, suchą ściereczkę. Wpływa to na przedłużenie trwałości żarówki.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

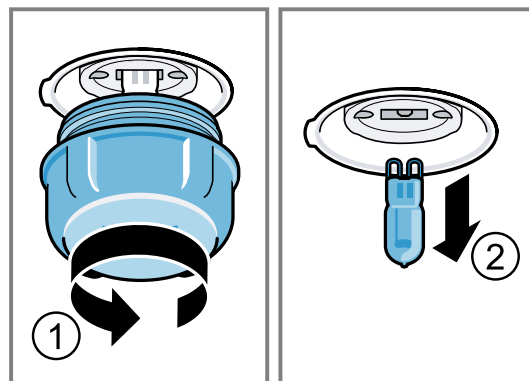
Podczas wymiany żarówki styki oprawki żarówki są pod napięciem.

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

Wymagania

- Urządzenie jest odłączone od sieci.

- Komora piekarnika ostygła.
 - Dostępna jest nowa żarówka halogenowa na wymianę.
1. Aby zapobiec zniszczeniom, rozłożyć ściereczkę w komorze piekarnika.
 2. Obrócić osłonę żarówki w lewo.
 3. Wyjąć żarówkę halogenową, nie obracając.



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

15 Transport i utylizacja

W tym miejscu został opisany sposób przygotowywania urządzenia do transportu. Można tu również znaleźć informacje o sposobie utylizacji zużytych urządzeń.

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.

15.2 Transport urządzenia

Zachować oryginalne opakowanie urządzenia. Transportować urządzenie wyłącznie w oryginalnym opakowaniu. Przestrzegać strzałek transportowych podanych na opakowaniu środka.

1. Wszystkie ruchome elementy znajdujące się w urządzeniu i na nim, zamocować za pomocą taśmy klejącej, którą można usunąć bez pozostawiania śladów.
2. Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia, wsunąć wszystkie elementy wyposażenia, takie jak blachy do pieczenia, owinięte w cienki papierowy karton na krawędziach, w odpowiednie półki.
3. Aby uniknąć uderzania w wewnętrzną stronę drzwi szklanych, włożyć karton papierowy lub coś podobnego między przednią i tylną stronę.
4. Drzwi i górną pokrywę, o ile taka istnieje, przymocować do urządzenia za pomocą taśmy klejącej.

Jeżeli oryginalne opakowanie nie zostało zachowane

1. Aby zagwarantować wystarczającą ochronę przed ewentualnymi uszkodzami podczas transportu, zapakować urządzenie w ochronne opakowanie zewnętrzne.
2. Urządzenie transportować w pozycji pionowej.
3. Nie trzymać urządzenia za uchwyty drzwi ani za złącza na tylnej stronie, ponieważ można je uszkodzić.
4. Na urządzeniu nie kłaść żadnych ciężkich przedmiotów.

16 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

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

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

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

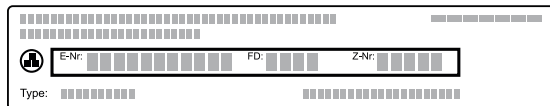
Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G.

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

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

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

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

17 Tak to działa

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

Szczegółowe tabele pieczenia dla danego urządzenia oraz wskazówki dotyczące pieczenia w tym urządzeniu można znaleźć w instrukcjach dostępnych w Internecie: www.bosch-home.com

17.1 Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przygotowania potraw.

- Temperatura i czas trwania zależą od ilości potrawy i przepisu. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości.
- Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika. Wyposażenie wsunąć do komory piekarnika dopiero po zakończeniu nagrzewania.
- Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.
- Należy upewnić się, że wyposażenie zostało wsunięte we właściwy sposób.

17.2 Wskazówki dotyczące pieczenia

Podczas pieczenia należy używać podanych poziomów piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie	Wysokość
wyrastające produkty mączne/wypieki lub forma na ruszcie	2
płaskie produkty mączne/wypieki lub wypieki w blasze do pieczenia	2 - 3

Pieczenie na kilku poziomach	Wysokość
Brytfanka uniwersalna	3
Blacha do pieczenia	1
Formy ustawione na ruszcie:	Wysokość
pierwszy ruszt	3
drugi ruszt	1

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

17.4 Wybór potraw

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	Forma z kominkiem lub forma prostokątna	2		160-180	50-60
Ciasto ucierane, proste, 2 poziomy	Forma z kominkiem lub forma prostokątna	3+1		140-160	60-80
Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tort biszkoptowy z 6 jaj	Tortownica Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Uwagi

- Do pieczenia na kilku poziomach stosować Gorące powietrze. Równocześnie wsunięte do piekarnika potrawy nie muszą upiec się w jednakowym czasie. W takim przypadku można wyjąć gotowe potrawy i kontynuować pieczenie w drugiej blasze. W razie potrzeby można zmienić pozycję oraz kierunek ustawienia blach do pieczenia.
- Formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą. Dzięki jednoczesnemu przygotowywaniu potraw można zaoszczędzić energię.
- Najlepszy rezultat pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

17.3 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

UWAGA

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

- Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.
- Im większy jest kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa jest temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.
- Drób, mięso i rybę należy obrócić po upływie ok. 1/2 do 2/3 podanego czasu.
- W przypadku drobiu wlać do naczynia niewielką ilość wody. Do naczynia należy wlać tyle wody, aby zakrywała dno na wysokość 1-2 cm.
- Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona na piersi wzgl. strona ze skórą.
- Grillowane kawałki odwracać szpiczycami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Steki należy solić dopiero po grillowaniu. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

Potrawa	Wypożyczenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Rolada biszkoptowa	Brytfanka uniwersalna	2		170-190 ¹	15-20
Ciasto kruche z soczystą warstwą wierzchnią	Brytfanka uniwersalna	2		160-180	60-90
Muffiny	Blacha do muffinów na ruszcie	2		170-190	20-40
Drobne wypieki, ma drożdżach	Brytfanka uniwersalna	3		150-170	25-35
Ciasteczka	Brytfanka uniwersalna	3		140-160	20-30
Ciasteczka, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		130-150	25-35
Ciasteczka, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130-150	30-40
Chleb, 1000 g, w formie prostokątnej i pieczony na blasze	Brytfanka uniwersalna lub Forma prostokątna	2		200-220	35-50
Pizza, świeża	Brytfanka uniwersalna	3		170-190	20-30
Pizza, świeża, cienki spód	Brytfanka uniwersalna	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, placek z kruchego ciasta	Forma do tarty	2		190-210	35-45
Zapiekanka pikantna, świeża, z gotowanymi składnikami	Forma do zapiekanek	2		200-220	30-60
Kurczak, 1,3 kg, bez farszu	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	60-70
Drobne części kurczaka, po 250 g	Naczynie bez pokrywki	3		220-230	30-35
Gęś, bez farszu, 3 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	120-140
Pieczeń wieprzowa bez skóry np. karkówka, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	1		180-200	140-160
Filet wołowy, średnio wypieczony, 1 kg	Naczynie bez pokrywki	3		210-220	45-55
Sztufada wołowa, 1,5 kg	Naczynie z pokrywką	2		200-220	100-120 ²
Rostbef, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		200-220	60-70
Hamburger, wys. 3-4 cm	ruszt	4		3 ³	25-30 ⁴
Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	2		170-190	70-80 ⁵
Ryba, grillowana, w całości, 300 g, np. pstrąg	ruszt	2		2	20-25 ⁴

17.5 Jogurt

Przy użyciu tego urządzenia można samemu przyrządzić jogurt.

Przyrządzanie jogurtu

- Wyjąć z komory piekarnika elementy wyposażenia i prowadnice.
- Podgrzać na płycie grzewczej 1 litr mleka (o zawartości tłuszczu 3,5%) do temperatury 90°C, a następnie ostudzić do temperatury 40°C. Mleko UHT należy podgrzewać tylko do temperatury 40°C.

¹ Nagrząć urządzenie.

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

³ Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu.

⁴ Wsunąć blachę uniwersalną pod ruszt.

⁵ Nie obracać potrawy. Dno naczynia przykryć wodą.

3. Dodać do mleka 30 g jogurtu.
4. Przełąć mieszaninę do małych naczyń, np. do małych słoiczek z pokrywką.
5. Naczynia przykryć folią, np. folią spożywczą.

6. Następnie postawić na dnie piekarnika.
7. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
8. Gotowy jogurt schłodzić w lodówce.

Jogurt

Potrawa	Wypożenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania/ Funkcja	Temperatura w °C	Czas trwania, minuty
Jogurt	Filiżanka/słoiczek	Dno komory piekarnika		-	4-5 godzin

17.6 Potrawy testowe

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

Pieczenie

Należy uwzględnić podane informacje podczas pieczenia potraw testowych.

Wskazówki ogólne

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

Wysokości wsunięcia

Wysokości wsunięcia w przypadku pieczenia na jednym poziomie:

- Brytfanka uniwersalna/blacha do pieczenia: wys. 3
- Formy na ruszcie: wys. 2

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

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na dwóch poziomach:

- Brytfanka uniwersalna: wys. 3

Pieczenie

Potrawa	Wypożenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania, minuty
Ciasteczka wyciskane	Brytfanka uniwersalna	3		140-150	30-40
Ciasteczka wyciskane	Brytfanka uniwersalna	3		140-150	30-40
Ciasteczka wyciskane, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna + Blacha do pieczenia	3+1		140-150 ¹	30-45
Ciasteczka wyciskane, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Placuszki	Brytfanka uniwersalna	3		150 ¹	25-35
Placuszki	Brytfanka uniwersalna	3		150 ¹	25-35
Placuszki, 2 poziomy	Brytfanka uniwersalna +	3+1		150 ¹	25-35

Blacha do pieczenia: wys. 1

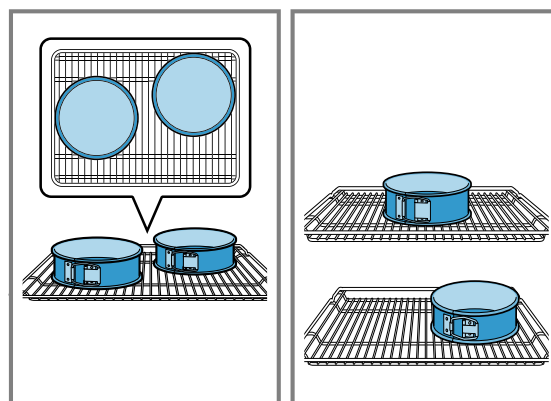
- Formy ustawione na ruszcie:
pierwszy ruszt: wys. 3
drugi ruszt: wys. 1

Wysokości wsunięcia przy pieczeniu na trzech poziomach:

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

Pieczenie w dwóch tortownicach:

Jeśli urządzenie umożliwia pieczenie na kilku poziomach, formy należy ustawiać w komorze piekarnika jedną obok drugiej albo z przesunięciem jedną nad drugą.



¹ Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. W przypadku urządzeń z funkcją szybkiego podgrzewania, nie używać tej funkcji do nagrzewania.

Potrawa	Wypozażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania, minuty
	Blacha do pieczenia				
Placuszki, 3 poziomy	2x Blacha do pieczenia + Brytfanka uniwersalna	5+3+1		140 ¹	35-45
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	2		170	30-40
Biszkopt na wodzie, 2 poziomy	Tortownica Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

Grillowanie

Potrawa	Wypozażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C / stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Opiekanie tostów	ruszt	5		3	0,2-1,5

18 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



- Aby uniknąć ran ciętych, nosić rękawice ochronne. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

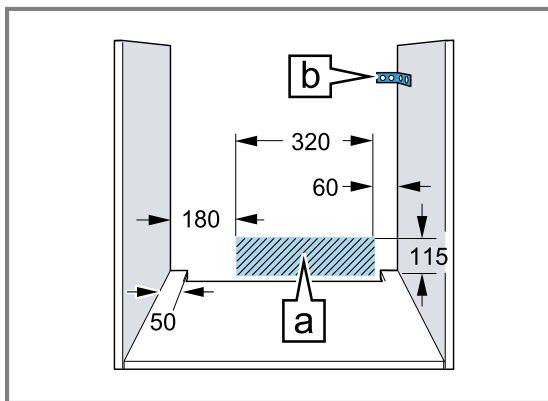
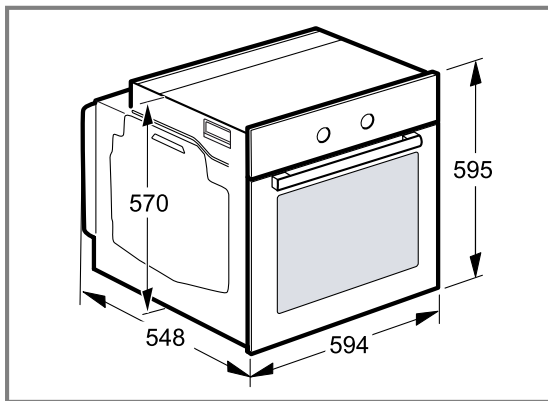
18.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.

18.1 Ważne wskazówki

Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania na maksymalnej wysokości 4000 metrów nad poziomem morza. Nie używać uchwytu drzwi do przenoszenia ani do montażu urządzenia. Podczas wszystkich prac montażowych należy odłączyć zasilanie urządzenia.

- Tylko montaż wykonany zgodnie z niniejszą instrukcją montażu gwarantuje bezpieczną eksploatację urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. W przypadku stwierdzenia szkód transportowych nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi lub drzwiami meblowymi. Istnieje ryzyko spowodowania przegrzaniem.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.

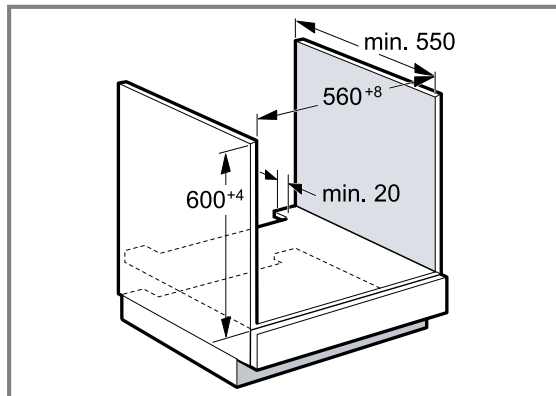


¹ Nagrzewać urządzenie przez 5 minut. W przypadku urządzeń z funkcją szybkiego podgrzewania, nie używać tej funkcji do nagrzewania.

² Nagrząć urządzenie. W przypadku urządzeń z funkcją szybkiego podgrzewania, nie używać tej funkcji do nagrzewania.

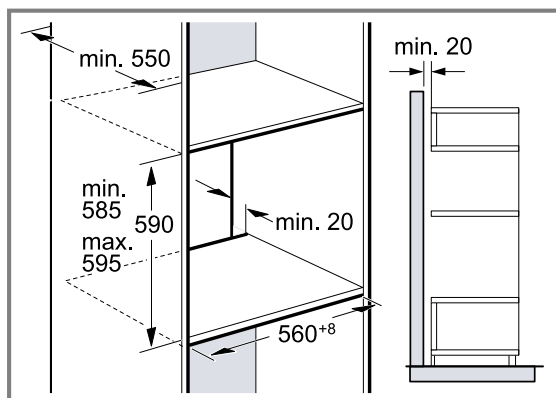
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreślanym obszarze A lub poza obszarem zabudowy.
- Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany przy pomocy kątownika B.

18.3 Montaż urządzenia pod blatem roboczym



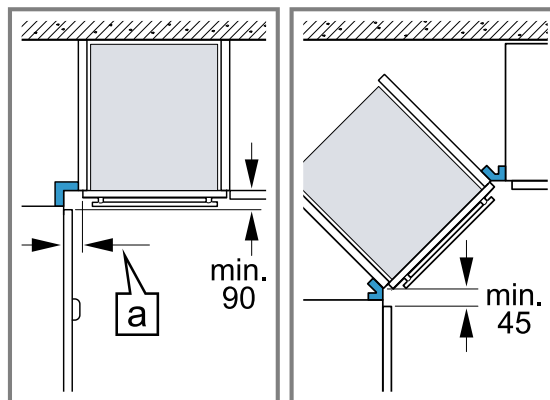
- W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
- Przymocować blat roboczy do mebli.
- Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

18.4 Montaż 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, należy ją usunąć.
- Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

18.5 Zabudowa narożna



- Przy zabudowie narożnej przestrzegać minimalnych wymiarów, aby można było otwierać pokrywę urządzenia. Wymiar **a** zależy od grubości płyty meblowej uchwyty.

18.6 Podłączenie do instalacji elektrycznej

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

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, upewnić się że sieć zasilania domowego ma uziemienie i odpowiada obowiązującym wymogom bezpieczeństwa. Instalacja urządzenia musi zostać wykonana przez wykwalifikowanego technika. Przestrzegać zarówno postanowień miejscowego dostawcy energii, jak i ogólnych przepisów prawa. Brak przewodu uziemiającego lub nieprawidłowa instalacja mogą sporadycznie prowadzić do powstania szkód materialnych lub poważnych obrażeń (śmierci lub obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem). Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszczerbek na zdrowiu użytkowników lub uszkodzenia urządzenia, których przyczyną może być niewłaściwe podłączenie do instalacji elektrycznej.
- Podczas wszystkich prac montażowych należy odłączyć zasilanie urządzenia.
- Urządzenie odpowiada klasie ochronnej I i może być podłączone wyłącznie do gniazda sieciowego z uziemieniem.
- Przewód zasilający H05 V V-F 3G musi mieć wielkość co najmniej 1,5 mm². Najpierw należy podłączyć żółto-zielony przewód uziemiający, który po stronie urządzenia musi być nieco dłuższy od obu pozostałych kabli.
- Zgodnie z przepisami bezpieczeństwa w instalacji elektrycznej musi znajdować się wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm. Rozłącznik nie jest wymagany w przypadku połączeń opartych na uziemionym i łatwo dostępnym gnieździe sieciowym.
- Podczas montażu należy zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.
- Zidentyfikować w gnieździe sieciowym przewód fazowy oraz zerowy. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Podłączyć piekarnik zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej.
- W celu podłączenia ustawić urządzenie przed szafką do obudowy. Przewód przyłączeniowy musi mieć wy-

starczającą długość. Uwaga! Podczas montażu dopilnować, aby przewód zasilający nie został przycięty ani nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia.

- Wszelkie prace przy urządzeniu, w tym wymiana okablowania, mogą być wykonywane wyłącznie przez Obsługę klienta.

18.7 Przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem

Urządzenie podłączać tylko do gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym (uziemieniem), zamontowanego w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.

Jeżeli po zabudowaniu urządzenia nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

18.8 Przewód przyłączeniowy bez wtyczki z uziemieniem

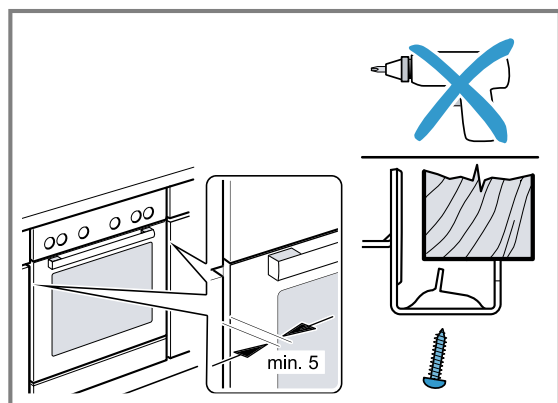
Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi.

W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zidentyfikować przewód fazowy i przewód zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Podłączać wyłącznie według schematu podłączenia. Informacje o napięciu dostępne są na tabliczce znamionowej. Żyłę przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:

Kolor przewodu	Rodzaj przewodu
Zielono-żółty	Przewód z uziemieniem ⊕
Niebieski	Przewód neutralny (zero)
Brązowy	Faza (przewód zewnętrzny)

18.9 Mocowanie urządzenia



- Urządzenie całkowicie wsunąć i ustawić pośrodku.
- Przymocować urządzenie śrubami.

Nie przysłaniać dodatkowymi listwami szczeliny pomiędzy białym roboczym a urządzeniem.

Nie montować listew chroniących przed ciepłem na bocznych szafki do zabudowy.

Do demontażu:

- Wyłączyć zasilanie urządzenia.
- Odkręcić śruby mocujące.
- Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.



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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001771197 (050328) REG25

pl