



**BOSCH**

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



# Kuchenka mikrofalowa

FEL023M...

FEL053M...

[pl]

Instrukcja obsługi i instrukcje montażu

# Spis treści

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| 1  | Bezpieczeństwo .....                  | 2  |
| 2  | Wykluczanie szkód materialnych.....   | 6  |
| 3  | Ochrona środowiska i oszczędność..... | 7  |
| 4  | Ustawianie i podłączanie .....        | 7  |
| 5  | Poznanie urządzenia .....             | 8  |
| 6  | Akcesoria.....                        | 9  |
| 7  | Przed pierwszym użyciem .....         | 9  |
| 8  | Podstawowy sposób obsługi .....       | 10 |
| 9  | Grill .....                           | 12 |
| 10 | Pamięć .....                          | 12 |
| 11 | Programy .....                        | 12 |
| 12 | Zabezpieczenie przed dziećmi .....    | 14 |
| 13 | Ustawienia podstawowe .....           | 14 |
| 14 | Czyszczenie i pielęgnacja.....        | 15 |
| 15 | Usuwanie usterek.....                 | 16 |
| 16 | Utylizacja .....                      | 17 |
| 17 | Serwis .....                          | 18 |
| 18 | Tak to działa .....                   | 18 |

## 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 jest wolnostojąca kuchenka mikrofalowa. W przypadku montażu w meblu do zabudowy zachować przestrzeń do wentylacji.

→ "Ustawianie i podłączanie", Strona 7

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.

- 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 15 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.

Przegrzanie urządzenia może spowodować pożar.

- ▶ Nigdy nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia w meblu do zabudowy.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

- ▶ 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!**

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.

Rysy, wyszczerbienia i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem.

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

Opery 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 6

- ▶ 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 zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego. Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 18*

### **⚠ 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 wskázówek 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.

### **⚠ 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 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 kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza 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.

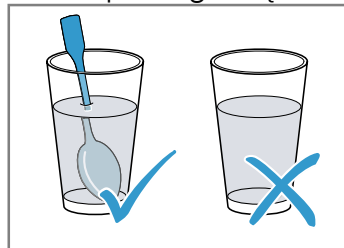
Urządzenie mikrofalowe w połączeniu z dodatkowym rodzajem grzania może bardzo się nagzać.

- ▶ Jeżeli urządzenie używane jest w trybie łączonym, ze względu na powstające przy tym wysokie temperatury, dzieci mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

### **⚠ 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 naczyń. 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!**

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, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 15

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.

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

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe.

- ▶ 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.
- Naczynia, które nie są całkowicie wsunięte, mogą porysować szybę drzwi podczas zamykania.
- ▶ Należy całkowicie wsuwać naczynia do komory piekarnika.

### **2.2 Mikrofałe**

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

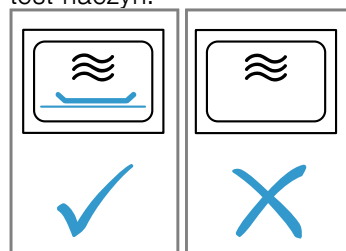
#### **UWAGA!**

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 iskier. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.
- Eksplotacja 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.

Usunięcie przezroczystej folii z wewnętrznej strony drzwi spowoduje uszkodzenie drzwi urządzenia.

- ▶ Nigdy nie usuwać przezroczystej folii z wewnętrznej strony drzwi.

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 lub trybu pracy mikrofa-le-kombi 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.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Ukryć zegar w trybie czuwania.

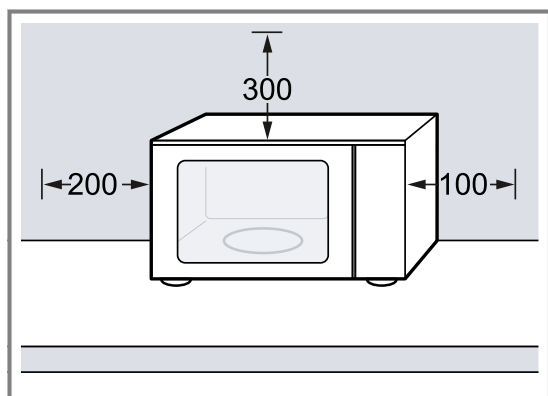
- Urządzenie oszczędza energię w trybie czuwania.

Informacje zgodne z rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć pod adresem [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia w instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentach.

## 4 Ustawianie i podłączanie

### 4.1 Odstępy bezpieczeństwa

Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa dla urządzenia.



Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Tył urządzenia bardzo się nagrzewa w trybie pracy.

- ▶ Ustawić urządzenie tyłem do ściany.
  - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
1. Ustawić urządzenie na równej, dostatecznie wytrzymałej i stabilnej powierzchni.
  2. Upewnić się, że szczeliny wentylacyjne nie są zasłonięte.  
→ "Odstępy bezpieczeństwa", Strona 7
  3. Połączyć urządzenie wtyczką sieciową z prawidłowo zainstalowanym gniazdem sieciowym z zestykiem uziemiającym.

### 4.2 Ustawianie i podłączanie urządzenia

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

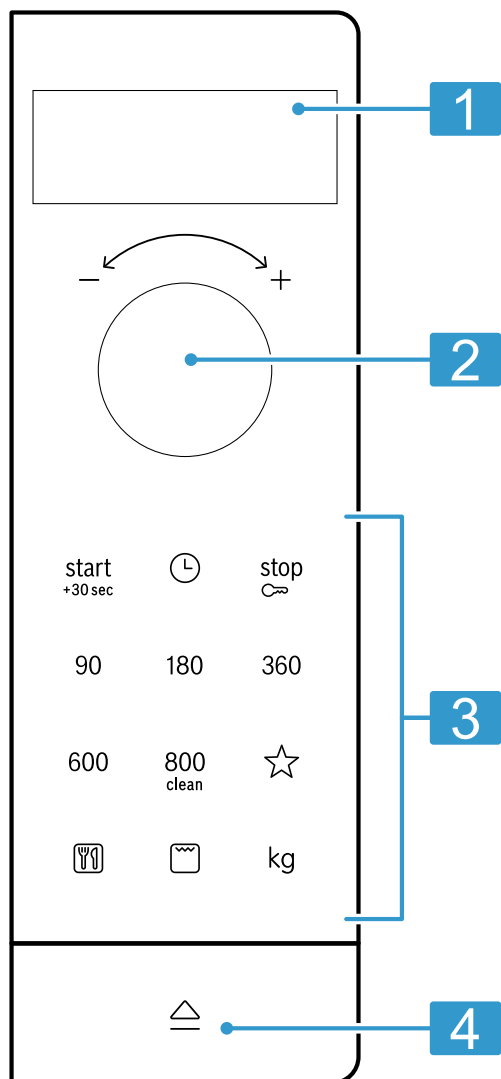
Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu przemiennego przez prawidłowo zainstalowane gniazdo z elementem uziemiającym.
- ▶ Układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej musi być wykonany zgodnie z przepisami.
- ▶ Nigdy nie zasiląć urządzenia poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, np. wyłącznik czasowy lub pilot zdalnego sterowania.
- ▶ Przy ustawianiu urządzenia należy uważać, by nie doszło do zaciśnięcia lub uszkodzenia przewodu sieciowego.

## 5 Poznawanie urządzenia

### 5.1 Pulpit obsługi

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



|   |                           |                                                                 |
|---|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | Wyświetlacz               | Wyświetlanie godziny i czasu trwania.                           |
| 2 | Przełącznik obrotowy      | Ustawianie godziny, czasu trwania lub programów automatycznych. |
| 3 | Przyciski                 | Wybieranie funkcji.                                             |
| 4 | Przycisk otwierania drzwi | Otwieranie drzwi.                                               |

#### Przycisk otwierania drzwi

Po naciśnięciu przycisku otwierania drzwi następuje otwarcie drzwi. Drzwi urządzenia można otworzyć ręcznie na całą szerokość.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany. Po zamknięciu drzwi urządzenie nie kontynuuje pracy automatycznie. Tryb pracy należy włączyć ręcznie.

## 5.2 Rodzaje grzania

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

| Symbol                                                                          | Nazwa                    | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90-800                                                                          | Mikrofale                | Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów.<br>Poziomy mocy mikrofal:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 800 W</li> </ul> |
|  | Grill                    | Grillowanie kiełbasek lub tostów. Zapiekanie potraw.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                 | Tryb kombi z mikrofalami | Pieczenie zapiekanek i sufletów. Potrawy zostają zrumienione.                                                                                                                                                          |
|  | Programy                 | Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.                                                                                                                                                              |

## 5.3 Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. W trybie mikrofal komora gotowania pozostaje zimna. Pomimo to wentylator włącza się.

**Uwaga:** Wentylator może nadal pracować, nawet jeśli urządzenie zostało już wyłączone.

## 5.4 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.

# 6 Akcesoria

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

| Akcesoria | Zastosowanie                                                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ruszt     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ruszt do grillowania i zapiekania</li> <li>■ Ruszt jako podstawka pod naczynie</li> </ul> |

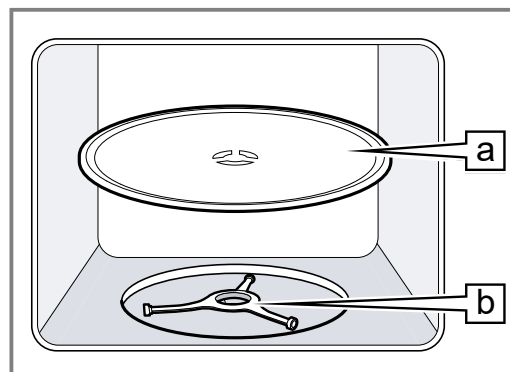
# 7 Przed pierwszym użyciem

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

## 7.1 Montaż talerza obrotowego

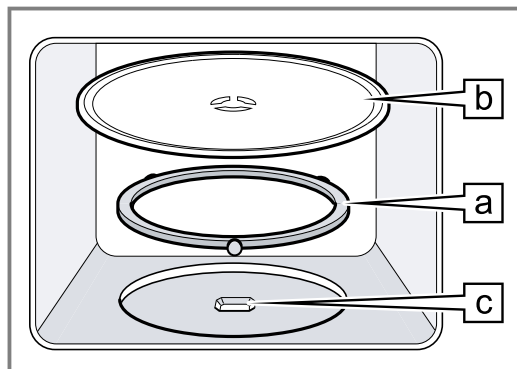
Używać urządzenia wyłącznie z zamontowanym talerzem obrotowym. Umieść zgodnie z wariantem gwarancji talerz obrotowy.

1. Wariant 1:
  - Umieścić talerz obrotowy **a** na pierścieniu obrotowym **b**.



## 2. Wariant 2:

- Włożyć pierścień obrotowy [a] we wgłębienie w komorze gotowania.
- Zatrzasknąć talerz obrotowy [b] w napędzie [c] pośrodku komory gotowania.



3. Sprawdzić, czy talerz obrotowy jest prawidłowo zatrzasknięty.

**Uwaga:** Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

## 7.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze gotowania nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Gładkie powierzchnie w komorze gotowania oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
3. W celu pozbycia się zapachu nowości wytrzeć pustą komorę gotowania gorącą wodą z detergentem.  
→ "Czyszczenie komory piekarnika", Strona 15

## 7.3 Czyszczenie wyposażenia

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

## 7.4 Ustawianie godziny

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub awarii zasilania na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności ustawienia godziny.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. W celu zatwierdzenia godziny nacisnąć .

# 8 Podstawowy sposób obsługi

## 8.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz zalecenia dotyczące ich zastosowania.

| Moc mikrofal w watach | Zastosowanie                                               |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| 90                    | Rozmrażanie delikatnych potraw.                            |
| 180                   | Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.                        |
| 360                   | Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw. |
| 600                   | Podgrzewanie i gotowanie potraw.                           |
| 800                   | Podgrzewanie płynów.                                       |

### Uwaga:

Moc mikrofal można ustawić na określony czas:

- 800 W na 30 minut
- 600 W na 60 minut
- 90 W, 180 W i 360 W na 99 minut

## 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.

**Uwaga:** Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofal, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń.

### Możliwość stosowania w trybie mikrofal

| Naczynia i wyposażenie                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Uzasadnienie                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ szkło</li> <li>■ ceramika szklana</li> <li>■ porcelana</li> <li>■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę</li> <li>■ szklwiona ceramika bez pęknięć</li> </ul> | Materiały te przepuszczają mikrofałe. Mikrofałe nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę. |
| Sztućce metalowe                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Uwaga:</b> Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę. |

### 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.

**Brak możliwości stosowania w trybie mikrofal**

| Naczynia i wyposażenie                        | Uzasadnienie                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metalowe naczynia                             | Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy są podgrzewane w minimalnym stopniu.                                                                                                               |
| Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami | Mikrofałe mogą uszkodzić złote lub srebrne zdobienia.<br><b>Wskazówka:</b> Jeżeli producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, można ich używać. |

**8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal**

Sprawdzić, czy naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofal, przeprowadzając test naczyń. Urządzenie może być eksploatowane w trybie mikrofal bez umieszczenia potrawy w komorze gotowania wyłącznie podczas testu naczyń.

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

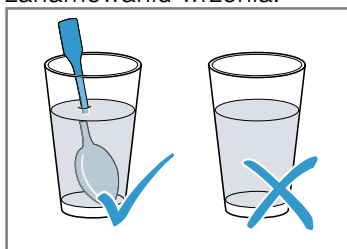
- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
2. Ustawić urządzenie na działanie z maksymalną mocą mikrofal przez ½ - 1 minutę.
3. Włączyć tryb pracy.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
  - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofal.
  - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal.

**8.4 Nastawianie mikrofal****⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

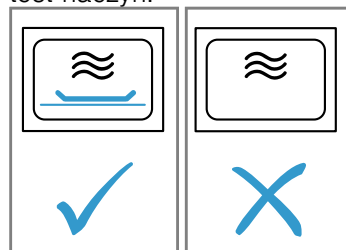
Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsie naczynia. Gorący płyn może nagle wykipieć i rozpryskiwać się.

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

**UWAGA!**

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.



**Wskazówka:** Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, należy kierować się informacjami zawartymi w zalecanych ustawieniach.

→ "Tak to działa", Strona 18

1. Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa.  
→ Strona 4
  2. Przestrzegać wskazówek dotyczących zapobiegania szkodom materialnym. → Strona 6
  3. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → Strona 10
  4. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofal.
  5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
  6. Nacisnąć <sup>start</sup>+30sec.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

**Uwaga:** Jeżeli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory gotowania zostaną otwarte, urządzenie przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. W celu wznowienia pracy zamknąć drzwi komory gotowania i nacisnąć <sup>start</sup>+30sec.

**Wydłużenie czasu trwania**

W każdej chwili można wydłużyć ustawiony czas trwania.

- ▶ Nacisnąć <sup>start</sup>+30sec.
- ✓ Czas trwania zostanie wydłużony o 30 sekund.

**Zmiana ustawionego czasu trwania**

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.

**Przerwanie trybu pracy**

- ▶ Otworzyć drzwi urządzenia i nacisnąć <sup>stop</sup> lub dwukrotnie nacisnąć <sup>stop</sup>.

**8.5 QuickStart**

Maksymalną moc mikrofal można włączyć jednym przyciskiem.

- ▶ Nacisnąć <sup>start</sup>+30sec.
- ✓ Maksymalna moc mikrofal zostanie włączona na 30 sekund.
- ✓ Ponowne naciśnięcie <sup>start</sup>+30sec. wydłuża czas trwania każdorazowo o kolejne 30 sekund.

## 9 Grill

Za pomocą grilla możliwe jest zrumienianie lub zapiekanie potraw. Można włączyć sam grill lub w połączeniu z mikrofalami.

### 9.1 Wprowadzanie ustawień grilla

1. Nacisnąć .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
3. Nacisnąć  start +30 sec.
  - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

**Uwaga:** Jeżeli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory gotowania zostaną otwarte, urządzenie przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. W celu wznowienia pracy zamknąć drzwi komory gotowania i nacisnąć  start +30 sec.

### Wydłużenie czasu trwania

W każdej chwili można wydłużyć ustawiony czas trwania.

- ▶ Nacisnąć  start +30 sec.
- ✓ Czas trwania zostanie wydłużony o 30 sekund.

### Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.

### Przerwanie trybu pracy

- ▶ Otworzyć drzwi urządzenia i nacisnąć  stop lub dwukrotnie nacisnąć  stop.

### 9.2 Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami

1. Ustawić moc mikrofal 90 W, 180 W lub 360 W.
2. Nacisnąć .
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
4. Nacisnąć  start +30 sec.
  - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

**Uwaga:** Jeżeli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory gotowania zostaną otwarte, urządzenie przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. W celu wznowienia pracy zamknąć drzwi komory gotowania i nacisnąć  start +30 sec.

## 10 Pamięć

Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

**Wskazówka:** W przypadku częstego przygotowywania danej potrawy warto skorzystać z funkcji pamięci.

### 10.1 Zapisywanie w pamięci

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć żądany poziom mocy mikrofal.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
4. Potwierdzić za pomocą .
- ✓ Ustawienie jest zapisane w pamięci.

### 10.2 Włączanie pamięci

**Wymaganie:** Drzwi urządzenia są zamknięte.

1. Nacisnąć .
- ✓ Pojawiają się zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć  start +30 sec.
  - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

### 10.3 Przerwanie trybu pracy

- ▶ Otworzyć drzwi urządzenia i nacisnąć  stop lub dwukrotnie nacisnąć  stop.

## 11 Programy

Programy wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

### 11.1 Ustawianie programu

1. Wybrać program.
2. Tyle razy nacisnąć , aż na wyświetlaczu pojawi się żądany numer programu.
3. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę potrawy.  
Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

5. W celu włączenia trybu pracy nacisnąć  start +30 sec.
6. Jeśli podczas programu rozlegnie się sygnał, należy otworzyć drzwi urządzenia.
  - Podzielić, zamieszać lub obrócić potrawę.
  - Zamknąć drzwi urządzenia.
  - Nacisnąć  start +30 sec.- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

### 11.2 Przerwanie trybu pracy

- ▶ Otworzyć drzwi urządzenia i nacisnąć  stop lub dwukrotnie nacisnąć  stop.

### 11.3 Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych

Za pomocą 4 programów rozmrażania można rozmrozić mięso, drób i chleb.

| Program | Potrawa                  | Naczynia     | Przedział wagowy w kg |
|---------|--------------------------|--------------|-----------------------|
| P01     | Mięso mielone            | bez pokrywki | 0,20-1,00             |
| P02     | Kawałki mięsa            | bez pokrywki | 0,20-1,00             |
| P03     | Kurczak, porcje kurczaka | bez pokrywki | 0,40-1,80             |
| P04     | Chleb                    | bez pokrywki | 0,20-1,00             |

#### Rozmrażanie potraw z zastosowaniem programów automatycznych

1. Wyjąć produkt spożywczy z opakowania.  
Używać produktów przechowywanych na płasko i porcjami w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$ .
2. Zważyć produkt.  
Waga jest niezbędna do wprowadzenia ustawień programu.
3. Produkty spożywcze położyć na płaskim naczyniu przeznaczonym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, np. na szklanym lub porcelanowym talerzu.  
Nie nakładać pokrywki.
4. Ustawić program. → *Strona 12*

5. **Uwaga:** Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda.  
Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
6. Płaskie kawałki oraz mięso mielone należy rozdzielić przed odstawieniem.
7. Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury.  
Duże kawałki mięsa należy odstawić na dłużej niż małe. W przypadku drobiu należy usunąć podroby po upływie czasu, na który odstawiono potrawę.
8. Poddać produkty spożywcze kolejnym etapom przyrządzania, nawet jeśli środek grubych kawałków mięsa jest nadal zamrożony.

### 11.4 Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

Korzystając z 3 programów gotowania można ugotować ryż, ziemniaki lub warzywa.

| Program | Potrawa   | Naczynia   | Przedział wagowy w kg | Wskazówki                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|-----------|------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P05     | Ryż       | z pokrywką | 0,05-0,20             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W przypadku ryżu używać dużej, wysokiej formy.</li> <li>■ Nie używać ryżu w torebkach.</li> <li>■ Na każde 100 g ryżu dodać 2- lub 3-krotną ilość wody.</li> </ul>                             |
| P06     | Ziemniaki | z pokrywką | 0,15-1,00             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W celu przyrządzenia gotowanych ziemniaków należy pokroić surowe ziemniaki na małe, równe kawałki.</li> <li>■ Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody i odrobinę soli.</li> </ul> |
| P07     | Warzywa   | z pokrywką | 0,15-1,00             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zważyć świeże, oczyszczone warzywa.</li> <li>■ Pokroić warzywa na małe, równe kawałki.</li> <li>■ Na każde 100 g warzyń dodać łyżkę stołową wody.</li> </ul>                                   |

#### Gotowanie potraw z zastosowaniem programów automatycznych

1. Zważyć produkt.  
Waga jest niezbędna do wprowadzenia ustawień programu.
2. Produkty spożywcze położyć na naczyniu przeznaczonym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych i nałożyć pokrywę.
3. Dodać wodę w ilości określonej w instrukcji producenta na opakowaniu.
4. Ustawić program. → *Strona 12*
5. Po zakończeniu programu należy jeszcze raz zamieszać potrawę.
6. Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 5 do 10 minut w celu wyrównania temperatury.  
Rezultaty gotowania zależą od jakości i właściwości produktów spożywczych.

## 11.5 Program gotowania w trybie kombi

Program gotowania w trybie kombi stanowi połączenie mikrofal i grilla.

| Program | Potrawa                               | Naczynia     | Przedział wagowy w kg |
|---------|---------------------------------------|--------------|-----------------------|
| P08     | Zapiekanka mrożona, do 3 cm wysokości | bez pokrywki | 0,40-0,90             |

### Przyrządzanie potraw za pomocą programu gotowania w trybie kombi

- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania.
- Zważyć produkt.  
Waga jest niezbędna do wprowadzenia ustawień programu.
- Produkty spożywcze położyć na żaroodpornym, nie za dużym naczyniu przeznaczonym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Ustawić program. → *Strona 12*
- Po zakończeniu programu produkt należy odstawić jeszcze na 5 do 10 minut w celu wyrównania temperatury.

## 12 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

### 12.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

- Nacisnąć  przez ok. 4 sekundy.

- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się **SAFE**.

### 12.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

## 13 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 13.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

| Wskaźnik | Ustawienie podstawowe | Wybór                               | Opis                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Dźwięk przycisków     | OFF = wył.<br>ON = wł. <sup>1</sup> | Włączanie i wyłączanie dźwięków przycisków.<br><b>Uwaga:</b> Nie można wyłączyć dźwięku przycisków   . |
| 2        | Tryb demo             | OFF = wył. <sup>1</sup><br>ON = wł. | Urządzenie jest wyłączone. Można korzystać z przycisków i wyświetlacza. Maksymalną moc mikrofal można uruchomić jednym przyciskiem. Sprzedawcy korzystają głównie z trybu demo.<br>Gdy aktywowany jest tryb demo, na wyświetlaczu pojawia się <b>M</b> .                         |

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

### 13.2 Zmiana ustawień podstawowych

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

- Nacisnąć i przytrzymać przez kilka sekund  .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się 1 dla pierwszego ustawienia podstawowego.
- W celu edycji ustawienia podstawowego nacisnąć  .
- ✓ Ustawiony wybór jest podświetlony na wyświetlaczu.
- Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany wybór.
- W celu zastosowania ustawienia podstawowego nacisnąć  .
- W celu wyjścia z ustawienia podstawowego nacisnąć .
- Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do ustawienia podstawowego 2.
- W celu edycji ustawienia podstawowego nacisnąć  .
- ✓ Ustawiony wybór jest podświetlony na wyświetlaczu.
- Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany wybór.

9. W celu zastosowania ustawienia podstawowego nacisnąć <sup>start</sup> <sub>+30sec.</sub>.
10. W celu wyjścia z ustawienia podstawowego nacisnąć <sup>stop</sup> <sub>∞</sub>.
11. W celu wyjścia z menu ustawień podstawowych ponownie nacisnąć <sup>stop</sup> <sub>∞</sub>.

**Wskazówka:** W każdej chwili można ponownie zmienić ustawienie.

### 13.3 Zmiana czasu trwania sygnału

Gdy urządzenie wyłącza się, rozlega się sygnał. Czas trwania sygnału można zmienić.

- ▶ Naciskać <sup>start</sup> <sub>+30sec.</sub> przez ok. 6 sekund.
- ✓ Czas trwania sygnału zmienia się między krótkim i długim.
- ✓ Urządzenie przejmuje czas trwania sygnału i wyświetla godzinę.

### 13.4 Zmiana ustawionej godziny

W każdej chwili można zmienić ustawioną godzinę.

1. Nacisnąć <sup>⌚</sup>.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
3. W celu zatwierdzenia godziny nacisnąć <sup>⌚</sup>.

### 13.5 Wyłączenie wyświetlania godziny w trybie czuwania

W trybie czuwania można wyłączyć wyświetlanie godziny.

1. Nacisnąć <sup>⌚</sup>.
2. Nacisnąć <sup>stop</sup> <sub>∞</sub>.

**Uwaga:** W celu ponownego wyświetlenia godziny nacisnąć <sup>⌚</sup>.

## 14 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 14.1 Środek czyszczący

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.

### 14.2 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 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.

#### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 15*
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.

### 14.3 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 15*

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 maksymalną 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.

## 14.4 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 15*
  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 rozprowadzić 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.

## 14.5 Czyszczenie panelu obsługi

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 15*
  2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.

3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 14.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 15*
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.

## 14.7 Czyszczenie szyb w drzwiach

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 15*
  2. Szyby w drzwiach czyścić wilgotną ściereczką i płynem do mycia szyb.  
**Uwaga:** Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory gotowania.
  3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 14.8 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 gotowania.
4. Nacisnąć  przez ok. 4 sekundy.
5. Nacisnąć .
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
6. Komorę gotowania wytrzeć miękką ściereczką.
7. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

---

# 15 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!**

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.  
→ "Serwis", Strona 18

### **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.

## 15.1 Zakłócenia działania

| <b>Usterka</b>                              | <b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                      | <p>Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.</li> </ul> <p>Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> </ul> <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.</li> </ul> <p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik.</li> <li>3. Jeśli usterka wystąpi ponownie, należy skontaktować się z obsługą klienta.</li> </ol> <p>Drzwi nie są dokładnie zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.</li> </ul> |
| Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle. | <p>Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić większą moc mikrofal.</li> </ul> <p>Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić dłuższy czas trwania.<br/>W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.</li> </ul> <p>Potrawy są chłodniejsze niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Talerz obrotowy zahacza lub ociera o coś.   | <p>Zabrudzenia lub ciała obce w obszarze napędu talerza obrotowego.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Oczyszczyć pierścień obrotowy i zagłębienie w komorze gotowania.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tryb mikrofal zostaje przerwany.            | <p>Usterka urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jeżeli błąd wystąpi ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Na wyświetlaczu świeci się <b>M</b> .       | <p>Aktywny tryb demo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dezaktywować tryb demo.<br/>→ "Ustawienia podstawowe", Strona 14</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## 16 Utylizacja

### 16.1 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.



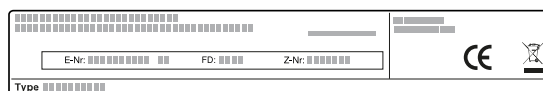
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego 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 zużyтым 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.

## 17 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

### 17.1 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.

## 18 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.

### 18.1 Optymalny sposób postępowania

#### Uwaga:

- Zalecane ustawienia dotyczą zawsze zimnej i pustej komory piekarnika.
- Czasy podane w zestawieniach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

#### **⚠ 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.

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
- 1. Przed użyciem komory piekarnika wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
- 2. Wybrać żadaną potrawę z zalecanych ustawień.
- 3. Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia.  
→ "Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych", Strona 10
- 4. Ustawić naczynie na talerzu obrotowym.
- 5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia. Ustawić najpierw najkrótszy czas trwania. W razie potrzeby wydłużyć czas trwania. Jeżeli w tabelach podano dwa wartości mocy mikrofal i czasu trwania, należy najpierw ustawić pierwszą wartość mocy mikrofal i czasu trwania, a po sygnale drugą. W celu przyrządzenia ilości, które różnią się od podanych w tabelach, należy ustawić ok. dwukrotnie dłuższy czas trwania w przypadku dwukrotnej ilości.
- 6. Do wyjmowania gorących naczyń z komory piekarnika używać łapek kuchennych.

## 18.2 Porady dotyczące rozmrażania i podgrzewania

| Cel/problem                                                                                                            | Rada                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po upływie czasu trwania potrawa powinna być rozmrożona, gorąca lub ugotowana.                                         | Ustawić dłuższy czas trwania. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.                                                      |
| Po upływie czasu gotowania potrawa nie powinna być przegrzana przy brzegach, natomiast w środku powinna być ugotowana. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W międzyczasie zamieszać potrawę.</li> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal i dłuższy czas trwania.</li> </ul> |

| Cel/problem                                                                                                       | Rada                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po rozmrożeniu drób lub mięso nie powinny być podgotowane tylko z zewnątrz, natomiast w środku jeszcze zamrożone. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal.</li> <li>■ W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.</li> </ul>       |
| Potrawa nie powinna być zbyt sucha.                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal.</li> <li>■ Ustawić krótszy czas trwania.</li> <li>■ Przykryć potrawę.</li> <li>■ Dodać więcej wody.</li> </ul> |

## 18.3 Rozmrażanie

W urządzeniu możliwe jest rozmrażanie zamrożonych potraw.

### Rozmrażanie potraw

1. Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.  
Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni, można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika.
2. Włączyć tryb pracy.  
Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
3. **Uwaga:** Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda.  
Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
4. W międzyczasie obrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy.  
Duże kawałki obracać kilka razy.
5. W celu temperatury rozmrożone produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut.  
Z drobiu można teraz wyjąć podroby. Mięso można poddać dalszej obróbce, nawet jeśli w środku jest jeszcze częściowo zamrożone.

## Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących rozmrażania i podgrzewania zamrożonych potraw przy użyciu mikrofal.

| Potrawa                                                       | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min  |
|---------------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------------|
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 15<br>2. 10 - 20 |

<sup>1</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

<sup>2</sup> Potrawy zamrażać na płasko.

<sup>3</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.

<sup>4</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

<sup>5</sup> Porozdzielać rozmrożone części.

<sup>6</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>7</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.

<sup>8</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

<sup>9</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

| Potrawa                                                         | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min              |
|-----------------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------------------------|
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez   | 1000     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 20<br>2. 15 - 25             |
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez   | 1500     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 30<br>2. 20 - 30             |
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach   | 200      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 2 <sup>1</sup><br>2. 4 - 6   |
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach   | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 5 - 10  |
| Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach   | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15 |
| Mięso mielone, mieszane <sup>2, 3</sup>                         | 200      | 90               | 10 <sup>4</sup>                 |
| Mięso mielone, mieszane <sup>2, 3</sup>                         | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5 <sup>4</sup><br>2. 10 - 15 |
| Mięso mielone, mieszane <sup>2, 3</sup>                         | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>4</sup><br>2. 10 - 20 |
| Drób lub kawałki drobiu <sup>5</sup>                            | 600      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8<br>2. 10 - 20              |
| Drób lub kawałki drobiu <sup>5</sup>                            | 1200     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 15<br>2. 10 - 20             |
| Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby <sup>5</sup>         | 400      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 10 - 15              |
| Warzywa, np. groszek                                            | 300      | 180              | 10 - 15                         |
| Owoce, np. maliny <sup>5</sup>                                  | 300      | 180              | 7 - 10 <sup>6</sup>             |
| Owoce, np. maliny <sup>5</sup>                                  | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10  |
| Masło, rozmrażanie <sup>7</sup>                                 | 125      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 1<br>2. 2 - 3                |
| Masło, rozmrażanie <sup>7</sup>                                 | 250      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 1<br>2. 3 - 4                |
| Chleb w całości                                                 | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 6<br>2. 5 - 10               |
| Chleb w całości                                                 | 1000     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 12<br>2. 10 - 20             |
| Ciasto suche, np. ucierane <sup>8, 9</sup>                      | 500      | 90               | 10 - 15                         |
| Ciasto suche, np. ucierane <sup>8, 9</sup>                      | 750      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 10 - 15              |
| Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, z twarogiem <sup>8</sup> | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 15 - 20              |
| Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, z twarogiem <sup>8</sup> | 750      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 7<br>2. 15 - 20              |

<sup>1</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

<sup>2</sup> Potrawy zamrażać na płasko.

<sup>3</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.

<sup>4</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

<sup>5</sup> Porozdzielać rozmrożone części.

<sup>6</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>7</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.

<sup>8</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

<sup>9</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

## 18.4 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

### Podgrzewanie potraw

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

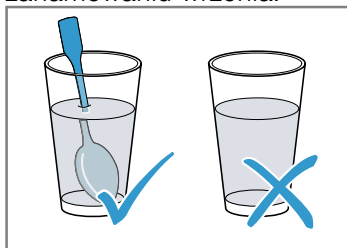
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

**⚠ 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.

**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.
1. Gotowe dania wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
  2. Potrawy układać płasko w naczyniu.
  3. Przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
  4. Włączyć tryb pracy.
  5. Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.  
Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
  6. Kontrolować temperaturę.
  7. W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.

**Podgrzewanie zamrożonych potraw z zastosowaniem mikrofal**

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących podgrzewania zamrożonych potraw z zastosowaniem mikrofal.

| Potrawa                                                   | Waga w g  | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min   |
|-----------------------------------------------------------|-----------|------------------|----------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa z 2-3 składników | 300 - 400 | 600              | 8 - 11               |
| Zupa                                                      | 400       | 600              | 8 - 10               |
| Potrawa jednogarnkowa                                     | 500       | 600              | 10 - 13              |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz             | 500       | 600              | 12 - 17 <sup>1</sup> |
| Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni                       | 450       | 600              | 10 - 15              |
| Dodatki, np. ryż, makaron <sup>2</sup>                    | 250       | 600              | 2 - 5                |
| Dodatki, np. ryż, makaron <sup>2</sup>                    | 500       | 600              | 8 - 10               |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka <sup>3</sup>     | 300       | 600              | 8 - 10               |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka <sup>3</sup>     | 600       | 600              | 14 - 17              |
| Szpinak ze śmietaną <sup>4</sup>                          | 450       | 600              | 11 - 16              |

<sup>1</sup> Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.

<sup>2</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

<sup>3</sup> Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

<sup>4</sup> Potrawę gotować, nie dodając wody.

**Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal**

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących podgrzewania z zastosowaniem mikrofal.

| Potrawa                                                | Ilość  | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min      |
|--------------------------------------------------------|--------|------------------|-------------------------|
| Napoje <sup>1</sup>                                    | 200 ml | 800              | 2 - 3 <sup>2, 3</sup>   |
| Napoje <sup>1</sup>                                    | 500 ml | 800              | 3 - 4 <sup>2, 3</sup>   |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup> | 50 ml  | 360              | ok. 0,5 <sup>5, 6</sup> |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup> | 100 ml | 360              | ok. 1 <sup>5, 6</sup>   |

<sup>1</sup> Włożyć łyżkę do szklanki.

<sup>2</sup> Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

<sup>3</sup> W międzyczasie kontrolować potrawę.

<sup>4</sup> Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

<sup>5</sup> Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

<sup>6</sup> Koniecznie sprawdzić temperaturę.

<sup>7</sup> Plastry mięsa porozdzielać.

<sup>8</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

| Potrawa                                                   | Ilość       | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min  |
|-----------------------------------------------------------|-------------|------------------|---------------------|
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup>    | 200 ml      | 360              | 1,5 <sup>5, 6</sup> |
| Zupa 1 filiżanka                                          | 200 g       | 600              | 2 - 3               |
| Zupa, 2 filiżanki                                         | 400 g       | 600              | 4 - 5               |
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa z 2-3 składników | 350 - 500 g | 600              | 4 - 8               |
| Mięso w sosie <sup>7</sup>                                | 500 g       | 600              | 8 - 11              |
| Potrawa jednogarnkowa                                     | 400 g       | 600              | 6 - 8               |
| Potrawa jednogarnkowa                                     | 800 g       | 600              | 8 - 11              |
| Warzywa, 1 porcja <sup>8</sup>                            | 150 g       | 600              | 2 - 3               |
| Warzywa, 2 porcje <sup>8</sup>                            | 300 g       | 600              | 3 - 5               |

<sup>1</sup> Włożyć łyżkę do szklanki.

<sup>2</sup> Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

<sup>3</sup> W międzyczasie kontrolować potrawę.

<sup>4</sup> Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

<sup>5</sup> Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

<sup>6</sup> Koniecznie sprawdzić temperaturę.

<sup>7</sup> Plastry mięsa porozdzielać.

<sup>8</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

## 18.5 Gotowanie

W urządzeniu możliwe jest gotowanie potraw.

### Gotowanie potraw

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
- 1. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze gotowania i czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.
  - Do pieczenia używać wysokiej formy.
  - Do zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń.
- 2. Potrawy układać płasko w naczyniu.

- 3. Podczas gotowania z zastosowaniem mikrofal przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
  - W przypadku grillowania nie przykrywać potraw.
  - W przypadku kombinacji mikrofal i grilla nie należy przykrywać potraw.
- 4. Ustawić naczynie na talerzu obrotowym.
  - W przypadku grillowania ustawić ruszt na talerzu obrotowym. Nie podgrzewać komory gotowania.
- 5. Włączyć tryb pracy.
- 6. W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.
  - Przed nacięciem odstawić mięso na 5-10 minut.
  - Zapiekanki i suflety pozostawić w wyłączonym urządzeniu przez 5 minut.

**Wskazówka:** Przyrządzając szaszłyki rybne lub warzywne, używać wyłącznie drewnianych patyczków.

### Gotowanie przy użyciu mikrofal

| Potrawa                                  | Ilość       | Wyposażenie                   | Moc mikrofal w W | Rodzaj grzania                                                                                 | Czas trwania w min       | Wskazówki                                                                     |
|------------------------------------------|-------------|-------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka   | 800 g       | Naczynie bez pokrywki + ruszt | 360              |             | 30 – 40                  | Ułożyć skórą do góry. Nie obracać potrawy.                                    |
| Skrzydółka kurczaka, marynowane, mrożone | 800 g       | Naczynie bez pokrywki + ruszt | 360              |             | 15 – 25                  | Nie obracać potrawy.                                                          |
| Plastry słoniny                          | ok. 8 sztuk |                               | 180              |             | 10 – 15                  |                                                                               |
| Pieczeń rzymska                          | 750 g       | Naczynie bez pokrywki         | 1. 600<br>2. 360 | 1. -<br>2.  | 1. 20 – 25<br>2. 25 – 35 | Gotować potrawę w naczyniu bez pokrywki. Maksymalna wysokość potrawy to 6 cm. |

<sup>1</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

| Potrawa                                                                    | Ilość        | Wyposażenie                   | Moc mikrofal w W               | Rodzaj grzania                                                                      | Czas trwania w min                   | Wskazówki                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ryba, np. filety                                                           | 400 g        | Naczynie bez pokrywki         | 600                            | -                                                                                   | 10 – 15                              | Podlać potrawę niewielką ilością wody, soku z cytryny lub wina.                                                                     |
| Filet rybny, zapiekany                                                     | 400 g        | Naczynie bez pokrywki + ruszt | 360                            |    | 10 – 15                              | Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.                                                                                                   |
| Zapiekanka, na słodko, np. zapiekanka serowa z owocami                     | 1000 g       | Naczynie bez pokrywki         | 360                            |    | 30 – 35                              | Maksymalna wysokość potrawy to 5 cm.                                                                                                |
| Zapiekanka, pikantna, z surowych składników, np. zapiekanka makaronowa     | 1000 g       | Naczynie bez pokrywki         | 360                            |    | 30 – 35                              | Posypać potrawę serem. Maksymalna wysokość potrawy to 5 cm.                                                                         |
| Zapiekanka, pikantna, z gotowanych składników, np. zapiekanka ziemniaczana | 1000 g       | Naczynie bez pokrywki         | 360                            |    | 30 – 40                              | Maksymalna wysokość potrawy to 4 cm.                                                                                                |
| Zupy, zapiekane, np. zupa cebulowa                                         | 2-4 miseczek | ruszt                         | -                              |    | 10 – 15                              | -                                                                                                                                   |
| Warzywa, świeże                                                            | 250 g        | Naczynie z pokrywką           | 600                            | -                                                                                   | 5 – 10 <sup>1</sup>                  | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę. |
| Warzywa, świeże                                                            | 500 g        | Naczynie z pokrywką           | 600                            | -                                                                                   | 10 – 15 <sup>1</sup>                 | -                                                                                                                                   |
| Szaszłyki z warzyw                                                         | 4-5 sztuk    | ruszt                         | 180                            |  | 20 – 25                              | Używać drewnianych patyczków do szaszłyków.                                                                                         |
| Ziemniaki                                                                  | 250 g        | Naczynie z pokrywką           | 600                            | -                                                                                   | 8 – 10 <sup>1</sup>                  | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę. |
| Ziemniaki                                                                  | 500 g        | Naczynie z pokrywką           | 600                            | -                                                                                   | 11 – 14 <sup>1</sup>                 | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę. |
| Ziemniaki                                                                  | 750 g        | Naczynie z pokrywką           | 600                            | -                                                                                   | 15 – 22 <sup>1</sup>                 | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę. |
| Ryż                                                                        | 125 g        | Naczynie z pokrywką           | <b>1.</b> 800<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -                                                          | <b>1.</b> 5 – 7<br><b>2.</b> 12 – 15 | Dodać podwójną ilość wody.                                                                                                          |
| Ryż                                                                        | 250 g        | Naczynie z pokrywką           | <b>1.</b> 800<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> -<br><b>2.</b> -                                                          | <b>1.</b> 6 – 8<br><b>2.</b> 15 – 18 | Dodać podwójną ilość wody.                                                                                                          |

<sup>1</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

| Potrawa                            | Ilość      | Wyposażenie         | Moc mikrofal w W | Rodzaj grzania | Czas trwania w min                   | Wskazówki                                                |
|------------------------------------|------------|---------------------|------------------|----------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Chleb tostowy, opiekane w tosterze | 2-4 kromki | ruszt               | -                |                | 1. Strona: 6 – 7<br>2. Strona: 5 – 6 | -                                                        |
| Zapiekane chleba tostowego         | 2-4 kromki | ruszt               | 180              |                | 5 – 10                               | Czas trwania jest zróżnicowany w zależności od dodatków. |
| Owoce, kompot                      | 500 g      | Naczynie z pokrywką | 600              | -              | 9 – 12                               | -                                                        |
| Desery, np. pudding, w proszku     | 500 ml     | Naczynie z pokrywką | 600              | -              | 5 – 8                                | Pudding od czasu do czasu zamieszać 2–3 razy trzepaczką. |

<sup>1</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

### 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.

## 18.6 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.

### Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

| Potrawa                 | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min       | Wskazówka                                               |
|-------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Mleczko jajeczne, 750 g | 1. 360<br>2. 90  | 1. 12 - 17<br>2. 20 - 25 | Formę z pyrexu 20 x 25 cm ustawić na talerzu obrotowym. |
| Biszkopt                | 600              | 8 - 10                   | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.    |
| Pieczeń rzymska         | 600              | 23 - 28                  | Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.            |

### Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu mikrofal.

| Potrawa | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min     | Wskazówka                                            |
|---------|------------------|------------------------|------------------------------------------------------|
| Mięso   | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5 - 7<br>2. 10 - 15 | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym. |

### Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

| Potrawa                 | Moc mikrofal w W | Rodzaj grzania | Czas trwania w min | Wskazówka                                            |
|-------------------------|------------------|----------------|--------------------|------------------------------------------------------|
| Zapiekanka ziemniaczana | 360              |                | 35-40              | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym. |



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://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](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001625663** (050107)

pl