

KUCHENKA MIKROFALOWA

BMP224 BMP225

GAGGENAU

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2	13	Przepisy indywidualne	15
2	Wykluczanie szkód materialnych	5	14	Funkcje timera	17
3	Ochrona środowiska i oszczędność	6	15	Zabezpieczenie przed dziećmi	17
4	Poznanie urządzenia	7	16	Ustawienia podstawowe	18
5	Akcesoria	9	17	Funkcja pomocy w czyszczeniu	20
6	Przed pierwszym użyciem	9	18	Czyszczenie i pielęgnacja	20
7	Podstawowy sposób obsługi	10	19	Usuwanie usterek	21
8	Mikrofon	10	20	Utylizacja	23
9	Grill	11	21	Serwis	23
10	MikroKombi	12	22	Tak to działa	23
11	Następny tryb	12	23	INSTRUKCJA MONTAŻU	30
12	Programy automatyczne	13	23.1	Bezpieczny montaż	30

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.

- 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 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

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

1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 9

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.

- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

⚠ **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.
- ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 23*

⚠ **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 Mikrofales

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

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

Olej spożywczy może się zapalić.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!**

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

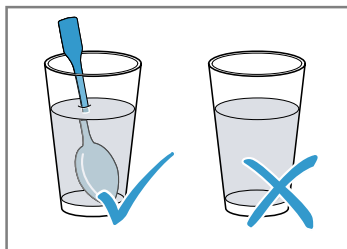
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



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

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

- ▶ Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania trybu samych mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu.

- ▶ Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!**

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

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

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 20

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

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

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofały.

- ▶ 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 urzą-

dzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora

piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.

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

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę. Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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

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

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

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

2.2 Mikrofales

Podczas używania mikrofales należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA

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

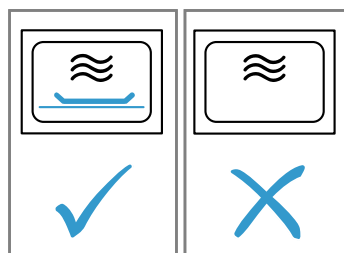
- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

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

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



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

- ▶ Pomiedzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▶ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofales.
- ▶ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Przy używaniu grilla lub trybu pracy mikrofales-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 niskiego zużycia energii.

- ✓ Urządzenie oszczędza energię w trybie niskiego zużycia energii.

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

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

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

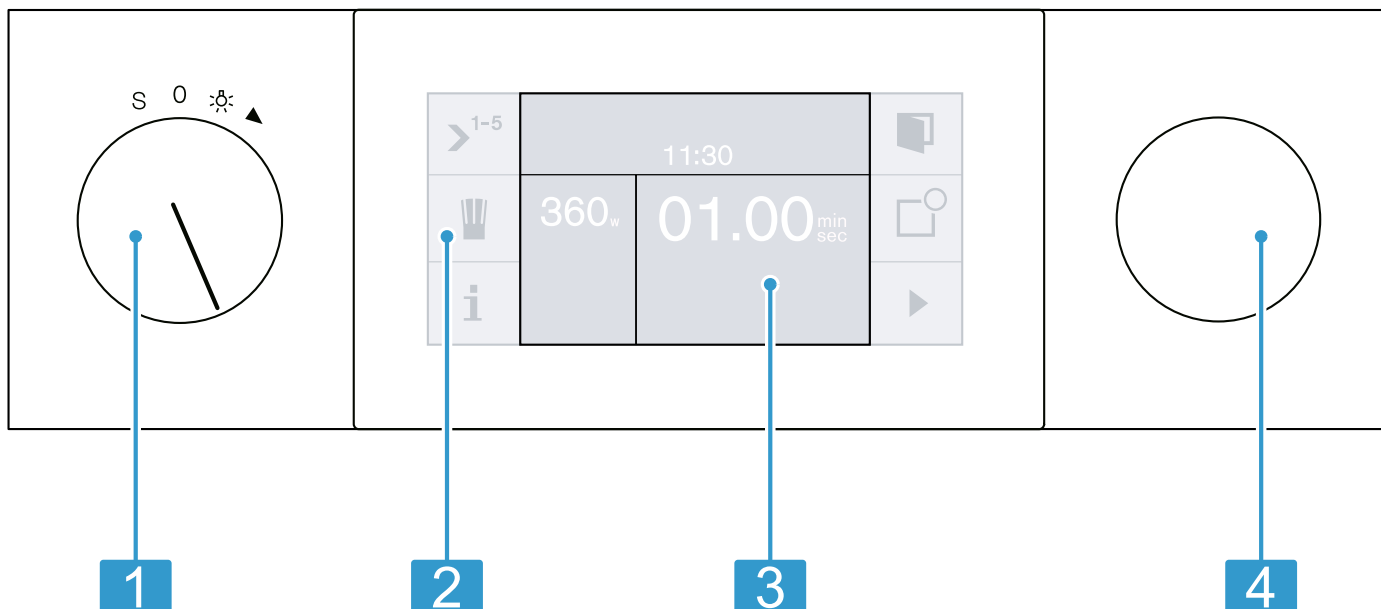
Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznanawanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

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

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



1	Przełącznik funkcji	Przełącznik funkcji służy do ustawiania mocy mikrofal, rodzaju grzania i pozostałych funkcji.
2	Pola dotykowe	Pola dotykowe umożliwiają bezpośrednie wprowadzanie ustawień różnych funkcji.
3	Wyświetlacz	Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień i możliwości wyboru.
4	Przełącznik obrotowy	Przełącznik obrotowy służy do wprowadzania ustawień w różnych trybach pracy.

Pozycje przełącznika funkcji

Przełącznik funkcji umożliwia wybieranie funkcji lub rodzajów grzania.

Położenie	Funkcja
0	Pozycja zero
☀	Światło
2	Mikrofałe 900 W
3	Mikrofałe 600 W
4	Mikrofałe 360 W
5	Mikrofałe 180 W
6	Mikrofałe 90 W
7	Grill
S	Ustawienia podstawowe

Symbole

Symbole służą do włączania i wyłączania funkcji lub do poruszania się po menu.

Symbol	Funkcja
▶	Start

Symbol	Funkcja
■	Stop
	Przerwa lub koniec
X	Anuluj
C	Usuń
✓	Potwierdzenie lub zapisanie ustawień
>	Strzałka wyboru
🔲	Otwieranie drzwi urządzenia
i	Wywoływanie dodatkowych informacji
💬	Wywołaj dodatkowe porady
🗑️	Wywoływanie programów automatycznych Wywoływanie przepisów indywidualnych
📁	Zapisz
✎	Edytowanie ustawień
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
🕒	Wywoływanie menu Timer
> ¹⁻⁵	Następny tryb

Symbol	Funkcja
	Wprowadzanie menu
	Wprowadzanie nazwy
	Usuwanie liter
	Mikrofale, wyrównywanie temperatury potrawy
	Tryb demo
	Minutnik
	Stoper

Programy automatyczne

	Waga
	Rozmrażanie
	Gotowanie i gotowanie w trybie kombi

Tryb kombi

	Wywołaj grill
	Usuń grill
	Dodaj grill
	Wywołaj mikrofale
	Usuń mikrofale
	Dodaj mikrofale

Kolory i prezentacja

Różne kolory prowadzą użytkownika przez poszczególne ustawienia.

Kolory

pomarańczowy	■ Pierwsze ustawienia ■ Funkcje główne
niebieski	Ustawienia podstawowe
biały	Wartości, które można ustawiać

Prezentacja

W zależności od sytuacji zmienia się prezentacja symboli, wartości i wskazań.

Zoom	Aktualnie wybrane wartości i symbole są powiększone.
Zredukowane informacje na wyświetlaczu	Po krótkim czasie wskazania na wyświetlaczu zostają zredukowane, wyświetlane są tylko najważniejsze informacje. Tę wstępnie ustawioną funkcję można zmienić w ustawieniach podstawowych. → <i>Strona 18</i>

4.2 Automatyczne otwieranie drzwi

Po naciśnięciu  drzwi urządzenia odskakują. Przy użyciu zintegrowanego uchwyty bocznego całkowicie otworzyć drzwi urządzenia.

Uwaga: Funkcja automatycznego otwierania drzwi nie działa przy aktywowanym zabezpieczeniu przed dziećmi oraz w przypadku przerwy w dopływie prądu. Przy użyciu zintegrowanego uchwyty bocznego otworzyć drzwi ręcznie.

4.3 Dodatkowe informacje

Po naciśnięciu **i** wywoływane są dodatkowe informacje. Przed uruchomieniem pojawią się odpowiednie informacje, np. o ustawionym rodzaju grzania. Dzięki temu można sprawdzić, czy aktualne ustawienie jest odpowiednie dla danej potrawy.

Podczas pracy użytkownik otrzymuje informacje, np. o upływie czasu i pozostałym czasie.

4.4 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Po otwarciu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie komory piekarnika. Jeżeli drzwi urządzenia pozostaną otwarte, oświetlenie ponownie wyłączy się po krótkim czasie.

Po uruchomieniu trybu pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się.

Wentylator

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

UWAGA

Zastąpienie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

► Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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

Skropliny

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

4.5 Tryb niskiego zużycia energii

Jeżeli nie została ustawiona żadna funkcja lub aktywne jest zabezpieczenie przed dziećmi, urządzenie znajduje się w trybie niskiego zużycia energii. W trybie niskiego zużycia energii jasność pulpitu obsługi zostaje zmniejszona.

W trybie niskiego zużycia energii dostępne są różne wskaźniki. Domyślnie ustawione jest logo GAGGENAU oraz godzina.

Jasność wyświetlacza zależy od pionowego kąta patrzenia. W ustawieniach podstawowych można zmienić wyświetlane elementy oraz jasność.

→ *"Ustawienia podstawowe", Strona 18*

4.6 Wyłącznik bezpieczeństwa

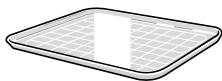
W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli urządzenie

nie nie będzie używane przez 12 godzin, urządzenie wyłączy każdy proces grzania, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Nie dotyczy to stosowania timera z funkcją programowania długoterminowego.
Obrócić przełącznik funkcji na 0, następnie można uruchomić urządzenie.

5 Akcesoria

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

Akcesoria		Zastosowanie
Ruszt		■ Ruszt do grillowania i zapiekania ■ Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczynia
Brytfanna szklana		Osłona przed rozpryskami podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie Podczas grillowania umieścić ruszt w brytfannie szklanej. Wskazówka: Brytfannę szklaną można wykorzystać w trybie mikrofal jako naczynie.
Drażek		■ Podgrzewanie płynów w wąskich naczyniach ■ Zapobieganie opóźnionemu wrzeniu ■ Podczas podgrzewania płynów zawsze należy umieścić w naczyniu drążek lub łyżkę

6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Uwaga: Ustawienia można w każdej chwili zmienić
→ *Strona 18* w ustawieniach podstawowych.

Ustawianie języka

Na wyświetlaczu widoczny jest język ustawiony jako domyślny.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język wyświetlacza.
2. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.

Uwaga: Po zmianie języka system uruchamia się ponownie. Proces ten trwa kilka sekund.

Ustawianie formatu godziny

Na wyświetlaczu widoczne są 2 możliwe formaty: 24 h i AM/PM. Domyślnie ustawiony jest format 24 h.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany format godziny.
2. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.

Ustawianie godziny

Na wyświetlaczu widoczna jest godzina.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną godzinę.
2. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.

Ustawianie formatu daty

Na wyświetlaczu widoczne są 3 możliwe formaty daty: D.M.Y, D/M/Y i M/D/Y. Domyślnie ustawiony jest format D.M.Y.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany format daty.
2. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.

Ustawianie daty

Na wyświetlaczu widoczna jest data ustawiona jako domyślna. Ustawienie dnia jest aktywne.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany dzień.
2. Za pomocą > przejść do ustawienia miesiąca.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić miesiąc.
4. Za pomocą > przejść do ustawienia roku.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić rok.
6. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.

Zakończenie pierwszego uruchomienia

Wyświetlacz pokazuje "Pierwsze uruchomienie zakończone".

- ▶ W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
- ✓ Urządzenie przechodzi w tryb niskiego zużycia energii i pojawia się wskaźnik trybu niskiego zużycia energii. Urządzenie jest gotowe do pracy.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.

2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
5. Nagrzewać urządzenie przez 30 minut przy użyciu stopnia 3 w połączeniu z grillem. → *Strona 11*
6. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
7. Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

6.3 Czyszczenie wyposażenia

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

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Aktywacja urządzenia

1. Aby wyjść z trybu niskiego zużycia energii, otworzyć drzwi, obrócić regulator obrotowy lub dotknąć pulpitu obsługi.
2. Ustawić wymaganą funkcję.

Uwagi

- Jeśli w ustawieniach podstawowych wybrano "Tryb stand-by" = "Wyłączony", w celu wyjścia z trybu niskiego zużycia energii należy obrócić regulator obrotowy.
- Jeśli po aktywacji przez dłuższy czas nie zostaną dokonane żadne ustawienia, pojawi się wskaźnik trybu niskiego zużycia energii.

- Jeśli drzwi urządzenia są otwarte, po krótkim czasie gaśnie oświetlenie komory piekarnika.

7.2 Zatrzymanie trybu pracy

1. Aby zatrzymać tryb pracy, nacisnąć II.
2. Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć ▶.

7.3 Przerwanie trybu pracy

- ▶ W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień obrócić przełącznik funkcji na 0.

Uwaga: Wentylator może pracować nawet przy otwartych drzwiach. Jest to normalne zjawisko.

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

8.1 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 mikrofala, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń.

Możliwość stosowania w trybie mikrofala

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofala: ■ szkło ■ ceramika szklana ■ porcelana ■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ■ szklowana ceramika bez pęknięć	Materiały te przepuszczają mikrofale. Mikrofale nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę.
Sztućce metalowe	Uwaga: 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. Wskazówka: Jeżeli producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, można ich używać.

8.2 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.
900	Podgrzewanie płynów.

9 Grill

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

9.1 Stopnie mocy grilla

Urządzenie posiada kilka stopni mocy grilla.

Stopień mocy grilla	Zastosowanie
1 (niski)	■ Suflety ■ Wysokie zapiekanki
2 (średni)	■ Płaskie zapiekanki ■ Ryby
3 (wysoki)	■ Steki ■ Kiełbaski ■ Tosty

Uwagi

- Moc mikrofal można ustawić na określony czas:
 - 900 W na 30 minut
 - 90 W, 180 W, 360 W i 600 W na 90 minut
- Ustawienie maksymalnej mocy jest przewidziane do podgrzewania płynów. Aby chronić urządzenie, po pewnym czasie urządzenie zmniejsza maksymalną moc mikrofal. Pełną moc można włączyć po upływie czasu studzenia.

8.3 Nastawianie mikrofal

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
3. W celu uruchomienia nacisnąć ►.
 - ✓ Tryb uruchamia się. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
 - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając ✓, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji w pozycji 0. Praca urządzenia zakończona.

Uwaga: Otwarcie w międzyczasie drzwi urządzenia powoduje wstrzymanie trybu mikrofal. Aby kontynuować pracę, zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć ►.

Wskazówki

- Nastawiony czas trwania można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.
- Nastawioną moc można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika funkcji. Aby rozpocząć, nacisnąć ►.
- Czas trwania, który już upłynął, można wywołać poprzez naciśnięcie 1. Naciśnięcie ✓ powoduje powrót do standardowego ekranu.

9.2 Wprowadzanie ustawień grilla

1. Za pomocą przełącznika funkcji nastawić grill powierzchniowy.
 - ✓ Wyświetlacz pokazuje ~~~~~ i stopień mocy grilla 3.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić stopień mocy grilla.
3. W razie potrzeby ustawić czas gotowania/pieczczenia i przestawić jego zakończenie na później:
 - Aby wywołać menu następnego trybu, nacisnąć ►¹⁻⁵.
 - Za pomocą ► wybrać i ustawić funkcję "Czas gotowania/ pieczenia" 0.
 - Za pomocą ► wybrać i ustawić funkcję "Zakończenie czasu gotowania/ pieczenia" 0.
4. W celu uruchomienia nacisnąć ►.

Wskazówki

- Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić stopień mocy grilla.
- Za pomocą przełącznika funkcji można w każdej chwili zmienić tryb pracy. Aby rozpocząć, nacisnąć ►.

Zatrzymanie trybu pracy

1. Aby zatrzymać tryb pracy, nacisnąć **II**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć **▶**.

Przerwanie trybu pracy

- ▶ W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień obrócić przełącznik funkcji na 0.

Uwaga: Wentylator może pracować nawet przy otwartych drzwiach. Jest to normalne zjawisko.

10 MikroKombi

Aby skrócić czas gotowania/pieczczenia i zrumienić potrawę, można zastosować grill w połączeniu z mikrofalami.

Uwagi

- Możliwe jest zastosowanie wszystkich poziomów mocy mikrofal z wyjątkiem 600 W i 900 W.
- Tryb MikroKombi można również połączyć z następnym trybem mikrofal.

10.1 Ustawianie trybu MikroKombi

Uwaga: Tryb kombi można uruchomić w połączeniu z grillem lub mocą mikrofal. Ten przykład zaczyna się od grilla.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grill.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić stopień mocy grilla.
- ✓ Po prawej stronie pulpitu obsługi pojawi się  w przypadku mikrofal.
3. Za pomocą  dodać moc mikrofal.
4. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
6. W celu uruchomienia nacisnąć **▶**.
- ✓ Tryb uruchamia się. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając **✓**, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji w pozycji 0. Praca urządzenia zakończona.

Zmiana ustawień

Istnieje możliwość zmiany stopnia mocy grilla lub mocy czasu trwania mikrofal.

1. Aby zmienić ustawienia podczas pracy i zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć **II**.
2. Za pomocą  wybrać grill lub za pomocą  wybrać mikrofałę.
3. Za pomocą przełącznika funkcji zmienić moc mikrofal.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić stopień mocy grilla lub czas trwania mocy mikrofal.
5. W celu uruchomienia nacisnąć **▶**.

Kasowanie ustawień

1. Aby skasować ustawienia podczas pracy i zatrzymać pracę urządzenia, nacisnąć **II**.
2. Za pomocą  wybrać grill lub za pomocą  wybrać mikrofałę.
3. Skasować ustawienia grilla za pomocą  lub moc mikrofal za pomocą .
4. W celu uruchomienia nacisnąć **▶**.

Zatrzymanie trybu pracy

1. Aby zatrzymać tryb pracy, nacisnąć **II**.
2. Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć **▶**.

Przerwanie trybu pracy

- ▶ W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień obrócić przełącznik funkcji na 0.

Uwaga: Wentylator może pracować nawet przy otwartych drzwiach. Jest to normalne zjawisko.

11 Następny tryb

W przypadku następnego trybu można ustawić do 5 różnych rodzajów grzania i czasów gotowania, które są wykonywane jeden po drugim.

11.1 Ustawianie następnego trybu

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal lub grill.
2. Nacisnąć **▶¹⁻⁵**.
- ✓ Pojawi się menu następnego trybu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
4. Za pomocą **▶** wybrać drugą fazę.
5. **Uwaga:** Można ustawić czas wyrównywania pomiędzy 2 mocami mikrofal, aby temperatura mogła być równomiernie rozprowadzona w potrawie. W celu ustawienia czasu wyrównywania nacisnąć 0w i ustawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.

Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal lub grill.

6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
7. Za pomocą **▶** wybrać trzecią fazę.
8. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal lub grill.
9. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
10. Za pomocą **▶** wybrać "Czas gotowania/ pieczenia" .
11. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania/pieczczenia.
12. W celu potwierdzenia nacisnąć **✓**.
- ✓ Pojawi się menu główne następnego trybu. Ustawienia faz pojawią się na listwie wskaźników.

13. W celu uruchomienia nacisnąć ►.

- ✓ Tryb uruchamia się. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- ✓ Po upływie czasu gotowania/pieczczenia urządzenie wyłącza się. Rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając ✓, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji w pozycji 0. Praca urządzenia zakończona.

Uwagi

- Jako uzupełnienie następnego trybu można zastosować tryb kombi.
- Moc mikrofal 900 W można wybrać tylko raz.
- Nie można łączyć grilla z mocą mikrofal 600 W i 900 W.
- Kolejność wprowadzania ustawień jest dowolna. Można zacząć od czasu trwania, mocy mikrofal lub grilla.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otwarte drzwi urządzenia, wentylator może nadal pracować.

Zmiana następnego trybu

1. Nacisnąć II.
- ✓ Tryb zostanie zatrzymany.
2. Nacisnąć ►¹⁻⁵ i zmienić ustawienia.
3. Za pomocą ✓ wyjść z menu.
4. W celu uruchomienia nacisnąć ►.

Kasowanie ustawień

- Nacisnąć X.

Zatrzymanie trybu pracy

1. Aby zatrzymać tryb pracy, nacisnąć II.
2. Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć ►.

Przerwanie trybu pracy

- W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień obrócić przełącznik funkcji na 0.

Uwaga: Wentylator może pracować nawet przy otwartych drzwiach. Jest to normalne zjawisko.

11.2 Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia

W trybie grilla możliwe jest opóźnienie zakończenia czasu gotowania/pieczczenia. W połączeniu z mikrofalami funkcja ta jest niedostępna.

Wprowadzić czas gotowania/pieczczenia i przestawić zakończenie czasu gotowania/pieczczenia np. na godzinę 15:30. Układ sterowania elektronicznego oblicza czas rozpoczęcia. Urządzenie włączy się automatycznie np. o godzinie 14:50 i wyłączy się o 15:30.

Produktów szybko psujących się nie pozostawiać zbyt długo w piekarniku.

Przestawianie czasu zakończenia gotowania/pieczczenia

Wymaganie: Wprowadzone zostały ustawienia grilla, stopnia mocy grilla i czasu gotowania/pieczczenia.

1. Za pomocą ► wybrać "Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia" ④.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczczenia.
3. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest informacja, że został ustawiony czas zakończenia gotowania/pieczczenia.
4. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
5. W celu uruchomienia nacisnąć ►.
- ✓ Urządzenie przechodzi w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się tryb pracy, stopień mocy grilla, czas gotowania/pieczczenia oraz czas pozostały do rozpoczęcia gotowania/pieczczenia.
- ✓ Urządzenie włączy się o wyznaczonej godzinie i wyłączy automatycznie po upływie czasu gotowania/pieczczenia.
- ✓ Po upływie czasu gotowania/pieczczenia urządzenie wyłącza się. Rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając ✓, otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji w pozycji 0. Praca urządzenia zakończona.

Zmiana czasu gotowania/pieczczenia

1. Nacisnąć II.
2. Za pomocą ► wybrać "Czas gotowania/pieczczenia" ④.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania/pieczczenia.
4. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
5. W celu uruchomienia nacisnąć ►.

Zmiana czasu zakończenia gotowania/pieczczenia

1. Nacisnąć II.
2. Za pomocą ► wybrać "Zakończenie czasu gotowania/pieczczenia" ④.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas zakończenia gotowania/pieczczenia.
4. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
5. W celu uruchomienia nacisnąć ►.

Kasowanie ustawień

- Nacisnąć X.

Przerwanie całego procesu

- Obrócić przełącznik funkcji na 0.

12 Programy automatyczne

Programy automatyczne ułatwiają przygotowanie różnych potraw i automatycznie dobierają optymalne ustawienia.

12.1 Wskazówki dotyczące "Programy automatyczne"

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.

- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w trybie mikrofal, np. ze szkła lub ceramiki.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- Ustawienie wagi spoza zakresu wagowego nie jest możliwe.

- W przypadku przyrządzania wielu potraw po pewnym czasie rozlega się sygnał. Wówczas produkt należy obrócić lub zamieszać.

Rozmrażanie

- Produkty spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18°C , układając je płasko, w porcjach.
- Zamrożone produkty spożywcze położyć na płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Produkty spożywcze mogą nie być całkowicie rozmrożone po zakończeniu programu. Doskonale nadają się jednak do dalszego przetwarzania.
- Pozostawić rozmrożone produkty spożywcze na kolejne 15 do 90 minut w celu wyrównania temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wylać powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Chleb i bułki szybko stają się czerstwe. Rozmrażać tylko taką ilość, jaka jest potrzebna.
- Do piekarnika wkładać zamrożone bułki. Do tego celu nadają się tylko całkowicie wypieczone bułki.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Warzywa

- Warzywa świeże: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać jedną łyżkę wody.
- Warzywa mrożone: Nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Dodać 1-3 łyżki wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty nie dodawać wody.

Ziemniaki

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: używać ziemniaków tej samej wielkości. Umyć i ponakłuwać łypinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.
- Ziemniaki pieczone: używać ziemniaków tej samej grubości. Umyć, osuszyć i ponakłuwać łypinę.

Ryż

- Nie używać ryżu naturalnego ani ryżu w torebkach.
- Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody.

Drób

- Używać wyłącznie schłodzonych kwadratów kurczaka wyjętych z lodówki.
- Skórę ponakłuwać miejscami widelcem.
- Kawałki kurczaka układać w naczyniu skórą do góry.

12.2 Czas wyrównywania temperatury

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w komorze piekarnika w celu wyrównania temperatury.

Potrawa	Czas wyrównywania temperatury
Warzywa	ok. 5 minut

Potrawa	Czas wyrównywania temperatury
Ziemniaki	ok. 5 minut Przedtem odlać powstałą wodę.
Ryż	ok. 5-10 minut

12.3 Ustawianie programu

- Za pomocą przełącznika funkcji nastawić dowolny tryb pracy.
Przełącznik funkcji nie może być ustawiony na ☞ ani na S.
- Aby wyświetlić programy automatyczne, nacisnąć III .
- W celu potwierdzenia nacisnąć ✓ .
 ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest pierwszy program.
- Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany program.
- Za pomocą ↵ wybrać funkcję A .
- Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.
- W celu potwierdzenia nacisnąć ✓ .
- W celu uruchomienia nacisnąć ▶ .
 ✓ Tryb uruchamia się. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
 ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając ✓ , otwierając drzwi urządzenia lub ustawiając przełącznik funkcji w pozycji 0. Praca urządzenia zakończona.

Wyświetlanie porad

- Aby wyświetlić porady dotyczące naczyń, wyposażenia lub wysokości wsunięcia, nacisnąć ☐ .
- Aby wyjść z wyświetlanego ekranu, nacisnąć ✓ .

Wyświetlanie wskazówek

W przypadku ważnych informacji i poleceń pojawia się i° .

- W celu wyświetlenia wskazówek dotyczących przygotowania potrawy, nacisnąć i .
- Aby wyjść z wyświetlanego ekranu, nacisnąć ✓ .

Uwagi

- W przypadku niektórych potraw podczas ich przyrządzania na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące konieczności obrócenia lub zamieszania. Należy się do nich stosować.
Jeśli potrawa nie zostanie obrócona lub zamieszana, przebieg programu nie ulegnie zmianie.
- W przypadku otwarcia drzwi praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia kontynuować pracę urządzenia za pomocą ▶ .

Zatrzymanie trybu pracy

- Aby zatrzymać tryb pracy, nacisnąć II .
- Aby kontynuować tryb pracy, nacisnąć ▶ .

Przerwanie trybu pracy

- W celu przerwania pracy urządzenia i skasowania ustawień obrócić przełącznik funkcji na 0.

Uwaga: Wentylator może pracować nawet przy otwartych drzwiach. Jest to normalne zjawisko.

12.4 Tabela programów

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Należy wybrać program i podać wagę potrawy. Program dobiera optymalne ustawienia.

Rozmrażanie

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia lub wyposażenie, wysokość wsunięcia
Chleb i ciasto ¹	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto z owocami oraz ciasto bez polewy, śmietany lub żelatyny	0,20 – 1,50	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika
Mięso i drób ¹	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, mięso mielone, kurczak, pularda i kaczka	0,20 – 2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika
Ryba ¹	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,10 – 1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika

Gotowanie

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia lub wyposażenie, wysokość wsunięcia
Świeże warzywa ²	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Warzywa mrożone ²	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Ziemniaki gotowane ²	Gotowane ziemniaki, ziemniaki w mundurkach, ziemniaki pokrojone na kawałki jednakowej wielkości	0,20 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Ryż ²	Ryż, ryż długoziarnisty	0,05 – 0,30	Wysokie naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Pieczone ziemniaki	Ziemniaki sałatkowe, ogólnoużytkowe lub mączyste, grubość ok. 6 cm	0,20 – 1,50	Ruszt Dno komory piekarnika

Gotowanie w trybie kombi

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia lub wyposażenie, wysokość wsunięcia
Lasagne mrożona	Lasagne Bolognese	0,30 – 1,00	Naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika
Świeże części drobiowe	Udka kurczaka, połówki kurczaka	0,50 – 1,80	Brytfanna szklana i ruszt Dno komory piekarnika

13 Przepisy indywidualne

Użytkownik może zapisać lub zaprogramować do 50 przepisów indywidualnych. Przepisom można nadawać nazwy, co umożliwi szybkie i wygodne znalezienie odpowiedniego przepisu, gdy jest on potrzebny.

13.1 Zapisywanie przepisu

Podczas zapisywania można wprowadzić do 5 następujących po sobie faz.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądaną moc mikrofal lub grill.
✓ Wyświetlacz pokazuje .
2. Naciśnąć  i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
3. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
5. Naciśnąć .

¹ Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

² Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
7. W celu uruchomienia nacisnąć ►.
- ✓ Urządzenie zapisuje pierwszą fazę, upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Po upływie czasu trwania można zapisać kolejną fazę. W celu zakończenia fazy przed upływem określonego czasu nacisnąć ■.
8. W razie potrzeby wybrać jedną z opcji:
 - W celu zapamiętania przepisu nacisnąć ► i pod ABC wprowadzić nazwę.
→ "Wprowadzanie nazwy", Strona 16
 - Aby przerwać wprowadzanie przepisu bez zapisywania, nacisnąć X.
 - Aby kontynuować wprowadzanie, wykonać poniższe kroki.
9. Aby kontynuować wprowadzanie, nacisnąć °C.
10. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żadaną moc mikrofal lub grill.
11. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
12. W celu uruchomienia nacisnąć ►.
- ✓ W przypadku grilla urządzenie zapisuje czas gotowania/pieczenia.
13. W celu zakończenia danej fazy nacisnąć ■.
- ✓ Urządzenie zapamiętuje tę fazę wraz z czasem gotowania/pieczenia.
14. W razie potrzeby wybrać jedną z opcji:
 - W celu zapamiętania przepisu nacisnąć ► i pod ABC wprowadzić nazwę.
→ "Wprowadzanie nazwy", Strona 16
 - Aby przerwać wprowadzanie przepisu bez zapisywania, nacisnąć X.
 - Aby kontynuować wprowadzanie, powtórzyć wcześniejsze kroki.

Uwagi

- Po otwarciu drzwi urządzenia zapisywanie fazy zostaje zakończone.
- Urządzenie może być użytkowane w trybie kombi.
→ "MikroKombi", Strona 12

13.2 Programowanie przepisu

Można zaprogramować i zapamiętać do 5 faz przygotowywania potrawy.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żadaną moc mikrofal lub grill.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ■.
2. Nacisnąć ■ i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
3. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać wolną pamięć.
5. Nacisnąć _.
6. Pod „ABC” wprowadzić nazwę. → Strona 16
7. Nacisnąć _.
8. Za pomocą ► wybrać pierwszą fazę.
- ✓ Urządzenie wyświetla ustawiony rodzaj grzania. Przełącznik funkcji umożliwia zmianę rodzaju grzania. Możliwa jest praca w trybie kombi. → Strona 12
9. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania lub stopień mocy grilla.
10. Wybrać jedną z następujących opcji:
 - Aby wybrać następną fazę, nacisnąć ►.

- Gdy przepis jest kompletny, zakończyć wprowadzanie.

11. Wybrać jedną z następujących opcji:

- Aby zapisać, nacisnąć ✓.
- Aby anulować bez zapisywania, nacisnąć X.

13.3 Wprowadzanie nazwy

1. Pod „ABC” wpisać nazwę przepisu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać literę. Każde nowe słowo zaczyna się dużą literą. Dostępne są znaki łacińskie, niektóre znaki specjalne i cyfry.
3. Aby przesunąć kursor w prawo, nacisnąć krótko ►A^Δ.
4. Aby przełączyć na przegłosy i znaki specjalne, nacisnąć długo ►A^Δ.
5. Aby wstawić akapit, dwukrotnie nacisnąć ►A^Δ.
6. Aby przesunąć kursor w prawo, nacisnąć krótko ►Ä.
7. Aby przełączyć na normalne znaki, nacisnąć długo ►Ä.
8. Aby wstawić akapit, dwukrotnie nacisnąć ►Ä.
9. Aby usunąć literę, nacisnąć ◻.
10. Wybrać jedną z następujących opcji:
 - Aby zapisać, nacisnąć ✓.
 - Aby anulować bez zapisywania, nacisnąć X.

13.4 Aktywowanie przepisu

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać dowolny rodzaj grzania.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ■.
2. Nacisnąć ■ i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
3. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. W celu uruchomienia nacisnąć ►.
- ✓ Tryb pracy włącza się, upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ustawienia faz na pasku wskaźników.

Uwaga: W trakcie realizacji przepisu za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić w przypadku grilla stopień mocy grilla, a w przypadku mocy mikrofal czas trwania. Nie powoduje to zmiany zapisanego przepisu.

13.5 Zmiana przepisu

Istnieje możliwość zmiany ustawień zapisanego lub zaprogramowanego przepisu.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać dowolny rodzaj grzania.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje ■.
2. Nacisnąć ■ i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
3. W celu potwierdzenia nacisnąć ✓.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. Nacisnąć _.
6. Za pomocą ► wybrać żadaną fazę.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia. Ustawienia można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego lub przełącznika funkcji.
7. Wybrać jedną z następujących opcji:
 - Aby zapisać, nacisnąć ✓.

- ▶ Aby anulować bez zapisywania, nacisnąć **X**.

13.6 Kasowanie przepisu

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać dowolny rodzaj grzania.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje **W**.

2. Nacisnąć **W** i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Przepisy indywidualne".
3. W celu potwierdzenia nacisnąć **✓**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany przepis.
5. Za pomocą **C** usunąć przepis.
6. W celu potwierdzenia nacisnąć **✓**.

14 Funkcje timera

Urządzenie posiada zaprogramowane różne funkcje timera, które umożliwiają sterowanie pracą urządzenia.

14.1 Wywoływanie menu timera

Wymagania

- Urządzenie jest aktywowane.
- Przełącznik funkcji znajduje się w pozycji 0 lub **⌘**.
- ▶ Nacisnąć **⊖**.
- ✓ Pojawi się menu timera.

Uwagi

- W przypadku obrócenia przełącznika funkcji na rodzaj grzania lub ustawienia podstawowe S podczas pracy minutnika lub stopera, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka.
Aby potwierdzić wskazówkę, nacisnąć **✓** i zatrzymać minutnik lub stoper. Urządzenie jest gotowe do pracy.
- Aby wznowić pracę minutnika lub stopera, obrócić przełącznik funkcji na 0 lub **⌘**.
- Minutnika i stopera można używać w tym samym czasie.
- Gdy przełącznik funkcji jest ustawiony w pozycji 0, na wyświetlaczu widoczny jest tylko minutnik.
- Gdy przełącznik funkcji jest ustawiony w pozycji **⌘**, na wyświetlaczu widoczny jest zarówno minutnik, jak i stoper.

14.2 Minutnik

Minutnik działa tylko do momentu ustawienia innej funkcji. Możliwe jest wprowadzenie maksymalnie 90 minut.

Ustawianie minutnika

1. Wywołać menu timera.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje "Minutnik" **⌘**.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
3. W celu uruchomienia nacisnąć **▶**.
- ✓ Urządzenie zamyka menu timera i odliczany jest czas.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje **⌘** oraz odliczany czas.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając **✓**.

Wskazówka: Aby wyjść z menu timera, nacisnąć **X**.
Wprowadzone ustawienia nie zostaną zapisane.

Wstrzymanie pracy minutnika

1. Nacisnąć **⊖**.
2. Za pomocą **▶** wybrać "Minutnik" **⌘** i nacisnąć **⌘**.
3. W celu wznowienia działania minutnika nacisnąć **▶**.

Wyłączanie minutnika przed upływem ustawionego czasu

1. Nacisnąć **⊖**.
2. Za pomocą **▶** wybrać "Minutnik" **⌘** i nacisnąć **C**.

14.3 Stoper

Stoper działa tylko do momentu ustawienia innej funkcji. Stoper odlicza czas w przedziale od 0 sekund do 90 minut.
Funkcja pauzy pozwala na zatrzymanie stopera w trakcie pracy.

Uruchamianie stopera

1. Nacisnąć **⊖**.
2. Za pomocą **▶** wybrać "Stoper" **⌘**.
3. W celu uruchomienia nacisnąć **▶**.
- ✓ Urządzenie zamyka menu timera i odliczany jest czas.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje **⌘** oraz odliczany czas.

Wstrzymanie pracy stopera

1. Nacisnąć **⊖**.
2. Za pomocą **▶** wybrać "Stoper" **⌘**.
3. Nacisnąć **⌘**.
- ✓ Czas zostaje zatrzymany, a symbol zmienia się na Start **▶**.
4. Aby uruchomić stoper, nacisnąć **▶**.
- ✓ Odliczanie czasu jest kontynuowane. Po osiągnięciu 90 minut miga odpowiednie wskazanie i rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć, naciskając **✓**.
- ✓ **⌘** na wyświetlaczu gaśnie i proces zostaje zakończony.

Wyłączanie stopera

1. Nacisnąć **⊖**.
2. Za pomocą **▶** wybrać "Stoper" **⌘**.
3. Nacisnąć **C**.

15 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

15.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymagania

- Zabezpieczenie przed dziećmi jest ustawione w ustawieniach podstawowych na "Dostępny".
- Przełącznik funkcji znajduje się w pozycji 0.
- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 6 sekund.
- ✓ Pojawi się wskaźnik trybu niskiego zużycia energii, a na wyświetlaczu pojawi się .

Uwaga: Jeśli po aktywowaniu zabezpieczenia przed dziećmi nastąpi przerwa w dostawie prądu, zabezpieczenie przed dziećmi może zostać wyłączone po wznowieniu zasilania.

15.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Wymaganie: Przełącznik funkcji znajduje się w pozycji 0.

- ▶ Nacisnąć  i przytrzymać przez ok. 6 sekund.

16 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

16.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Symbol	Ustawienie podstawowe	Ustawienia	Objaśnienie
	Jasność	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Ustawić jasność wyświetlacza.
	Wskazanie trybu niskiego zużycia energii	■ Wł.¹ – Godzina – Godzina + logo GAGGENAU – Data – Data + logo GAGGENAU – Godzina + data – Godzina + data + logo GAGGENAU ■ Wył.	Ustawić wygląd wskazania trybu niskiego zużycia energii. Wył.: Użycie tego ustawienia zmniejsza zużycie energii przez urządzenie w trybie niskiego zużycia energii. Wł.: Można ustawić wiele wskaźników. Potwierdzić "Włączony" za pomocą  i za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany wskaźnik.
	Informacje na wyświetlaczu	■ Redukowany¹ ■ Standard	Zredukowane: Po krótkim czasie na wyświetlaczu widoczne są tylko najważniejsze informacje.
	Kolor pola dotykowego	■ Szary¹ ■ Biały	Ustawić kolor symboli za pomocą pól dotykowych.
	Dźwięk pola dotykowego	■ Dźwięk 1¹ ■ Dźwięk 2 ■ Wył.	Ustawić sygnał dźwiękowy przez dotknięcie pola dotykowego.
	Głośność dźwięku pola dotykowego	■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8	Ustawić głośność dźwięku pola dotykowego.

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

Symbol	Ustawienie podstawowe	Ustawienia	Objaśnienie
	Głośność sygnału	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Ustawić głośność sygnału dźwiękowego.
	Format godziny	- AM/PM 24 h¹	Ustawić wyświetlanie godziny w formacie 12-godzinny lub 24-godzinny.
	Godzina	Aktualna godzina	Ustawić godzinę.
	Zmiana czasu	- Ręczne¹ - Automatycznie	Automatycznie: Godzina zmienia się automatycznie przy zmianie czasu na letni lub zimowy. Ustawić moment, w którym dokonywana będzie zmiana czasu odpowiednio na czas letni i zimowy.
	Format daty	- D.M.R¹ - D/M/R - M/D/R	Ustawić format daty.
	Data	Aktualna data	Ustawić aktualną datę. Aby przechodzić między ustawieniami roku, miesiąca i dnia, nacisnąć ➤.
	Język	Patrz opcje na urządzeniu	Ustawić język komunikatów na wyświetlaczu tekstu. Uwaga: Po zmianie języka system uruchamia się ponownie. Proces ten trwa kilka sekund. Następnie zamykane są ustawienia podstawowe.
	Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia	Uwagi - Przywrócenie ustawień fabrycznych powoduje również skasowanie wszystkich przepisów indywidualnych. - Po przywróceniu ustawień fabrycznych pojawia się menu „Pierwsze ustawienia”. Aby przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia, potwierdzić za pomocą ✓. Aby przerwać, nacisnąć X.
	Tryb demo	- Wł. - Wył.¹	Tryb demo służy wyłącznie do celów prezentacyjnych. W trybie demo urządzenie nie grzeje, ale wszystkie pozostałe funkcje są dostępne. W celu przełączenia na tryb normalny aktywować "Wyłączony". Ustawienie to jest możliwe tylko w ciągu pierwszych 3 minut po podłączeniu urządzenia.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	- Niedostępne¹ - Dostępny	Dostępne: Zabezpieczenie przed dziećmi jest dostępne. → "Zabezpieczenie przed dziećmi", Strona 17

16.2 Zmiana ustawień podstawowych

- Obrócić przełącznik funkcji na S.
- Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądane ustawienie podstawowe.
- Nacisnąć _.

- Za pomocą przełącznika obrotowego zdefiniować ustawienie podstawowe.
- Zapisać za pomocą ✓ lub anulować za pomocą X.
✓ Nastąpi wyjście z aktualnego ustawienia podstawowego.
- W celu wyjścia z ustawień podstawowych obrócić przełącznik funkcji na 0.

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

17 Funkcja pomocy w czyszczeniu

17.1 Wprowadzanie ustawień funkcji pomocy w czyszczeniu

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. Ustawić moc mikrofal na 600 W.
5. Ustawić czas trwania na 5 minut.
6. Włączyć tryb pracy.
7. Po upływie ustawionego czasu trwania pozostawić drzwi zamknięte przez kolejne 3 minuty.
8. Komorę piekarnika wytrzeć miękką ściereczką.
9. Pozostawić komorę piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

18 Czyszczenie i pielęgnacja

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

18.1 Środki czyszczące

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

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

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnie.

- ▶ 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.

18.2 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 ciała!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
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.

18.3 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 20*
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.

18.4 Czyszczenie aluminium

1. Czyścić łagodnym środkiem do mycia okien.
2. Przetrzeć powierzchnię równomiernie i nie naciskając na powierzchnię ściereczką do szyb lub niestrzępiącą się ściereczką z mikrofibry.

18.5 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.

Uwaga: W przypadku bardzo silnego zabrudzenia zastosować żel do czyszczenia piekarników (nr kat. 00311859 w serwisie lub sklepie internetowym).

- Nie dopuszczać do kontaktu z uszczelkami drzwi i lampki.
 - Pozostawić na maksymalnie 12 godzin.
 - Nie stosować na rozgrzanych powierzchniach.
 - Dokładnie spłukać wodą.
 - Przestrzegać wskazówek producenta.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
 2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
 3. W przypadku silnego zabrudzenia powierzchni ze stali nierdzewnej stosować środek do czyszczenia piekarników.
Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze piekarnika.
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 piekarnika wytrzeć miękką ściereczką.
 5. Pozostawić komorę piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

18.6 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

18.7 Czyszczenie szyb w drzwiach

UWAGA

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
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.

18.8 Czyszczenie uszczelki drzwi

Nie usuwać uszczelki drzwi.

UWAGA

Niepoprawne czyszczenie może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać skrobaczek do metalu czy szkła do czyszczenia.
 - ▶ Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
 2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
 3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

18.9 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 20*
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.

19 Usuwanie usterek

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

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

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 23

⚠ **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.

19.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia. Zakłócenie działania 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Ponownie włączyć bezpiecznik po upływie ok. 10 sekund. 3. Jeśli usterka wystąpi ponownie, należy wezwać serwis.
Urządzenia nie można włączyć.	Drzwi urządzenia są niedomknięte. ▶ Zamknąć drzwi urządzenia.
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ▶ Ustawić większą moc mikrofal. → "Mikrofale", Strona 10 Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ▶ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu. Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ▶ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Nie można obsługiwać włączonego urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się ⚠.	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne. ▶ Dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi. → "Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi", Strona 18
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu pojawia się ❌.	Aktywny tryb demo. ▶ Dezaktywować tryb demo. → "Ustawienia podstawowe", Strona 18
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Żarówka halogenowa jest uszkodzona. ▶ Wezwać serwis. → "Serwis", Strona 23

19.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie "Exxx"	Wystąpił błąd. 1. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 23

19.3 Brak dopływu prądu

Urządzenie nie reaguje na kilkusekundową awarię zasilania. Urządzenie kontynuuje pracę.

Jeśli awaria zasilania trwała dłużej, a urządzenie działało, na wyświetlaczu pojawia się komunikat. Tryb pracy zostaje zatrzymany. Po awarii zasilania można normalnie

użytkować urządzenie. W tym celu obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

→ "Pierwsze uruchomienie", Strona 9

20 Utylizacja

20.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



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

oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

21 Serwis

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

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

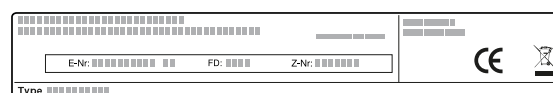
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

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

21.1 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 zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

22 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.

22.1 Optymalny sposób postępowania

Wskazówki

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- 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.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn.

- ▶ Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

UWAGA

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

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

Uwaga: Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

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

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.
4. Naczynie można postawić pośrodku na dnie komory piekarnika.
Dzięki temu mikrofałe mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Potrawy zamrażać na płasko.
- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywki.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie zamieszać lub obrócić potrawę 2 do 3 razy. Przy obracaniu wyłączyć wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wyłączyć powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek urządzenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania zdjąć folię.
- Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 60 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć podroby.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Mięso w całości, z kością i bez	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Mięso w całości, z kością i bez	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20 – 30 min
Mięso w całości, z kością i bez	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25 – 30 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 – 8 min ² 2. 5 – 10 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 – 11 min ² 2. 10 – 15 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Mięso mielone, mieszane	200 g	90 W	10 – 15 min ¹
Mięso mielone, mieszane	500 g	1. 180 W	1. 5 min ¹

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

² Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
Ustawić najpierw najkrótszy czas trwania. W razie potrzeby wydłużyć czas trwania.
6. Do wyjmowania gorących naczyń z komory piekarnika używać łapek kuchennych.

22.2 Rozmrażanie

W urządzeniu możliwe jest rozmrażanie zamrożonych potraw.

Porady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal

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

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

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Mięso mielone, mieszane	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Drób lub części drobiu	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10 – 15 min
Drób lub części drobiu	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20 – 25 min
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 10 – 15 min
Ryba w całości	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Ryba w całości	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 20 min
Warzywa, np. groch	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Owoce, np. maliny	300 g	180 W	6 – 9 min ³
Owoce, np. maliny	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Masło, rozmrażanie ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Masło, rozmrażanie ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Chleb w całości	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Chleb w całości	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10 – 20 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	500 g	90 W	10 – 15 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 min

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

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

Cel/problem	Porada
Potrawa jest zbyt sucha.	■ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal. ■ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.

Cel/problem	Porada
Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	■ Od czasu do czasu zamieszać. ■ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	■ Zmniejszyć moc mikrofal. ■ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

22.3 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

² Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

³ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁴ Całkowicie usunąć opakowanie.

⁵ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

⁶ Porozdzielać kawałki ciasta.

Podgrzewanie lub gotowanie mrożonych potraw za pomocą mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- W międzyczasie zamieszać lub obrócić potrawę 2 do 3 razy.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami	300 – 400 g	600 W	8 – 13 min
Zupa	400 g	600 W	8 – 12 min
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W	10 – 15 min
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W	10 – 15 min
Ryba, np. filety	400 g	600 W	10 – 15 min
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Szpinak ze śmietaną ²	450 g	600 W	10 – 15 min

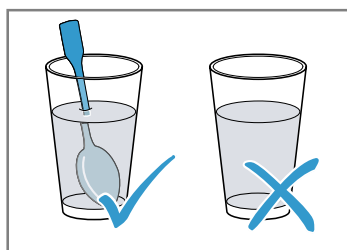
Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta 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.

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie zamieszać lub obrócić potrawę 2 do 3 razy.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.

¹ Dodać do potrawy trochę płynu.

² Potrawę gotować, nie dodając wody.

- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami		600 W	5 – 8 min
Napoje ^{1,2,3}	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Napoje ^{1,2,3}	200 ml	900 W	1 – 2 min
Napoje ^{1,2,3}	500 ml	900 W	3 – 4 min
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4,5,6}	50 ml	360 W	ok. 0:30 min
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4,5,6}	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4,5,6}	200 ml	360 W	1 – 2 min
Zupa, 1 filiżanka	po 175 g	600 W	1 – 2 min
Zupa, 2 filiżanki	po 175 g	600 W	2 – 3 min
Mięso w sosie	500 g	600 W	7 – 10 min
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W	5 – 7 min
Potrawa jednogarnkowa	800 g	600 W	7 – 8 min
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W	2 – 3 min
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W	3 – 5 min

22.4 Gotowanie

W urządzeniu możliwe jest gotowanie potraw.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Cały kurczak, świeży, bez wnętrzności ⁷	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filet rybny, świeży	400 g	600 W	7 – 12 min
Warzywa, świeże ^{8,9,10}	250 g	600 W	6 – 10 min
Warzywa, świeże ^{8,9,10}	500 g	600 W	10 – 15 min
Ziemniaki ^{8,9,10}	250 g	600 W	8 – 10 min
Ziemniaki ^{8,9,10}	500 g	600 W	12 – 15 min
Ziemniaki ^{8,9,10}	750 g	600 W	15 – 22 min
Ryż ¹¹	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Ryż ¹¹	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Desery, np. pudding (instant) ¹⁰	500 ml	600 W	5 – 8 min

¹ Włożyć łyżkę do szklanki.

² Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

³ W międzyczasie kontrolować potrawę.

⁴ Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

⁵ Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

⁶ Koniecznie sprawdzić temperaturę.

⁷ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

⁸ Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.

⁹ Dodać do potrawy trochę wody.

¹⁰ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

¹¹ Dodać podwójną ilość wody.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Owoce, owoce prażone ¹	500 g	600 W	9 – 12 min

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.
- 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.

- Dodać pozostałe mleko i zamieszać jeszcze raz.
 - Wstawić miskę do komory piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
 - Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
 - 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.

22.5 Grillowanie

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabelach podane są przedziały wartości. Należy zaczynać od ustawienia najniższej wartości, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe.
- Zawsze grillować na ruszcie przy zamkniętych drzwiach piekarnika. Ruszt ustawić w szklanej brytfannie, do której będzie skapywał sos z mięsa. Nie podgrzewać.
- Mięso opłukać zimną wodą, osuszyć ręcznikiem papierowym. Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania.
- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, ale w środku upieczone i soczyste.
- W przypadku zapiekanych tostów należy wstępnie podpiec kromki.

Rodzaj potrawy	Waga	Naczynia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania
Steki z karkówki, grubość ok. 2 cm, 3 – 4 sztuki	po ok. 120 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	~~~~~	3	1. strona: ok. 15 min 2. strona: ok. 10 – 15 min
Kiełbasy do grillowania, 4 – 6 sztuk	po ok. 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	~~~~~	3	1. strona: ok. 10 – 15 min 2. strona: ok. 10 – 15 min
Kotlet rybny, 2-3 sztuki	po ok. 150 g	Ruszt ² + szklana blacha do pieczenia	~~~~~	3	1. strona: ok. 10 min 2. strona: ok. 10 – 15 min
Ryba, cała, np. pstrąg, 2-3 sztuki	po ok. 150 g	Ruszt ² + szklana blacha do pieczenia	~~~~~	3	1. strona: ok. 15 min 2. strona: ok. 15 – 20 min
Chleb tostowy (opiekanie w tosterze), 2-6 kromek		Ruszt	~~~~~	3	1. strona: ok. 4 min 2. strona: ok. 4 min
Zapiekanie tostów, 2-6 kromek, wstępnie podpieczonych		Ruszt + szklana blacha do pieczenia	~~~~~	3	5 – 10 min

¹ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

² Upřednio nasmarować ruszt olejem.

22.6 Kombinacja grilla i mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Użyć rusztu jako podstawki pod naczynie.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Gorące naczynia szklane stawiać na suchej ściereczce do naczyń. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.
- Podane dane dotyczące czasu odnoszą się do produktów wstawionych do zimnej komory piekarnika.
- Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabelach podane są przedziały wartości. Należy zaczynać od ustawienia najniższej wartości, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawa dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Mięso należy odstawić przed krojeniem na 5 do 10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze przez 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.
- Zawsze ustawiać maksymalny czas gotowania/pieczczenia. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania
Pieczeń wieprzowa, np. karkówka ¹	ok. 750 g	360 W	■■■■■	1	35 – 40 min
Pieczeń rzymska, maks. wysokość 7 cm	ok. 750 g	360 W	■■■■■	2	ok. 25 min
Kurczak, połówki	ok. 1200 g	360 W	■■■■■	3	40 min
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka ^{2,3}	ok. 800 g	360 W	■■■■■	2	20-25 min
Pierś kaczki ^{2,3}	ok. 800 g	180 W	■■■■■	3	25-30 min
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników) ⁴	ok. 1000 g	360 W	■■■■■	1	25-30 min
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków), maks. wysokość 3 cm	ok. 1000 g	360 W	■■■■■	2	ok. 35 min
Ryba, zapiekana, niemrożona	ok. 500 g	360 W	■■■■■	3	15 min
Zapiekanka twarogowa, maks. wysokość 5 cm	ok. 1000 g	360 W	■■■■■	1	20-25 min

22.7 Potrawy testowe

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

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

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal	Czas trwania	Wskazówki
Mięso, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Forma z pyrexu o Ø 24 cm Alternatywa: program automatyczny Rozmrażanie "Mięso mielone"

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal	Czas trwania	Wskazówki
Mleczko jajeczne, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min 2. 8 – 10 min	Forma z pyrexu
Biskopt, 475 g	600 W	7 – 9 min	Forma z pyrexu o Ø 22 cm

¹ Po upływie 15 minut odwrócić.

² Ułożyć skórą do góry.

³ Nie obracać potrawy.

⁴ Posypać potrawę serem.

Potrawa	Moc mikrofal	Czas trwania	Wskazówki
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W	25 – 30 min	Forma prostokątna z pyrexu, długość 28 cm

Gotowanie przy użyciu mikrofal i grilla

Potrawa	Moc mikrofal/rodzaj grzania	Czas trwania	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g	360 W + stopień mocy grilla 2	30 – 35 min	Okrągła forma z pyrexu o Ø 22 cm
Ciasto	-	-	Nie zaleca się.
Kurczak, połówki ok. 1100 g	360 W + stopień mocy grilla 3	ca. 40 – 45 min	Ruszt, brytfanna szklana

23 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



mm

23.1 Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

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

niami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

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

- Nosić rękawice ochronne.

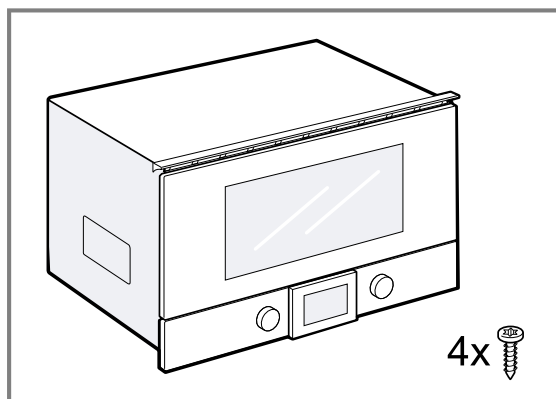
OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

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

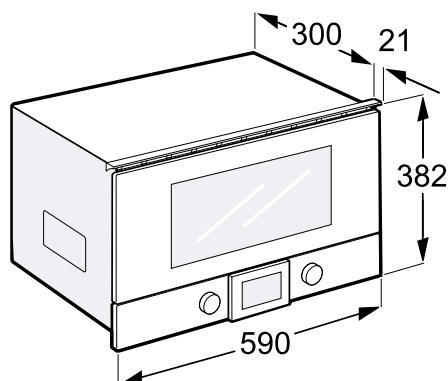
23.2 Zakres dostawy

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



23.3 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



23.4 Meble do zabudowy

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem, które nadaje się do użytkowania wewnątrz szafki. Upewnić się, że szafka do zabudowy nie ma tylnej ścianki.

Minimalna wysokość montażu to 850 mm.

Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych ani otworów doprowadzających powietrze.

W przypadku urządzeń z dodatkowymi adapterami wtyczek minimalna głębokość zabudowy wynosi 340 mm.

23.5 Zasilanie elektryczne

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

- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i może być podłączone wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przełożenia gniazda w inne miejsce może dokonać wyłącznie elektryk, uwzględniając odpowiednie przepisy.
- Należy zastosować bezpiecznik co najmniej 10 A (automat L lub automat B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego.

- Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do tylnej części urządzenia.
- Przewody przyłączeniowe z różnymi typami wtyczek dostępne są w serwisie.
- Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

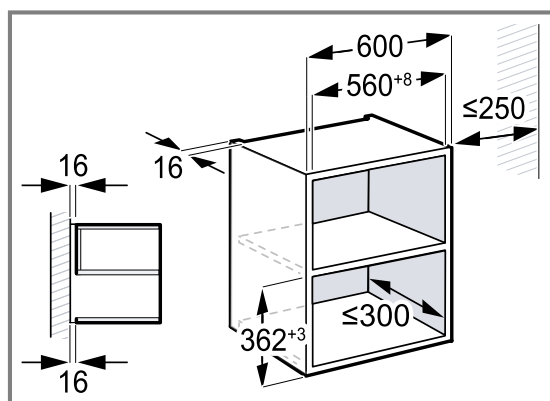
23.6 Kombinacje urządzeń

W przypadku łączenia z innymi urządzeniami należy uwzględnić poniższe uwagi.

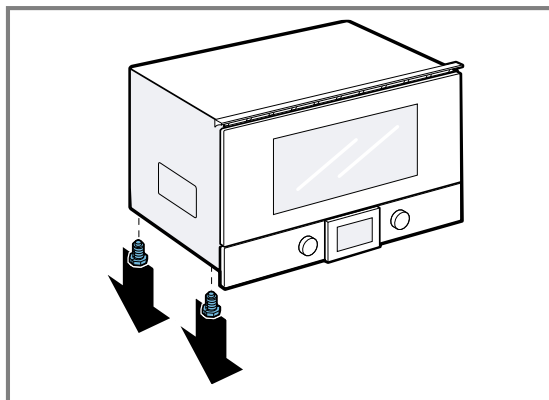
Nie należy montować urządzeń nad parowarem, piekarnikiem parowym z funkcją pieczenia lub zmywarką.

23.7 Montaż w szafce górnej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.

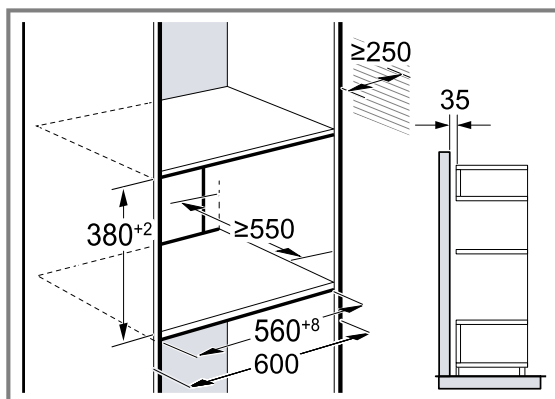


Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia. Usunąć nożyki.

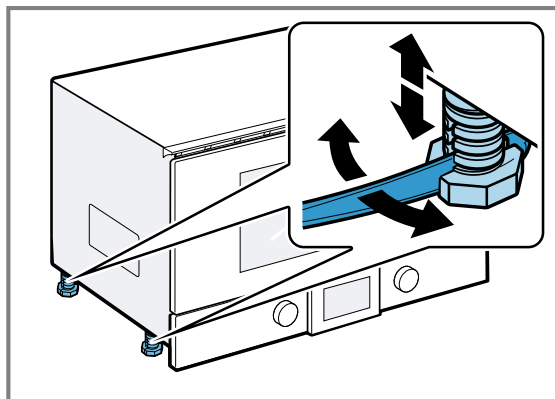


23.8 Montaż w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.

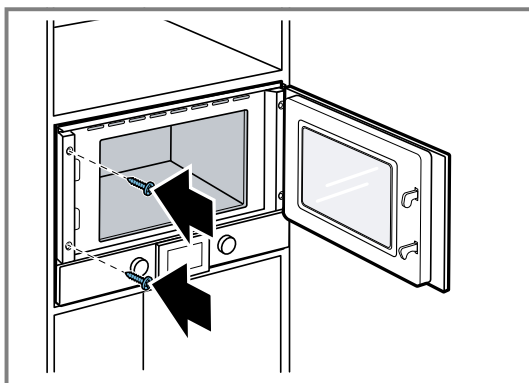


Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia. Wyregulować nóżki.

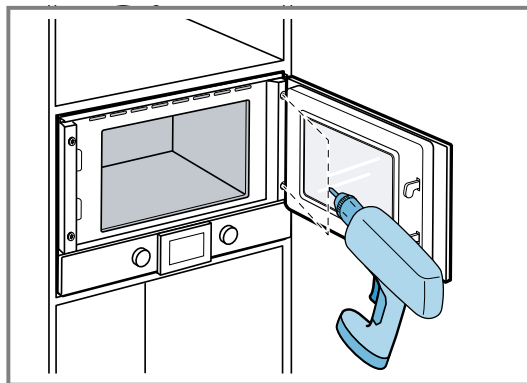


23.9 Montaż urządzenia

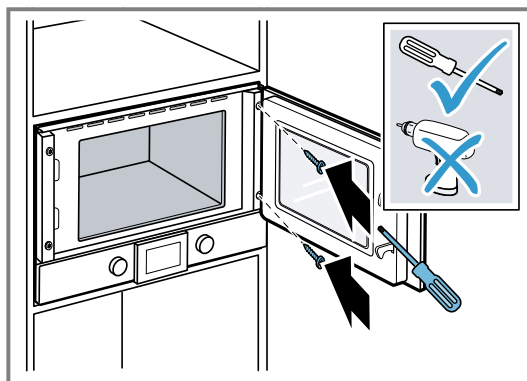
1. Całkowicie wsunąć urządzenie.
Uważać przy tym, aby przewodu przyłączeniowego nie zagiąć, nie przyciąć ani nie prowadzić po ostrych krawędziach.
2. Wypoziomować i wyrównać urządzenie.
3. Przy pomocy poziomicy dokładnie wypoziomować urządzenie.
4. Otworzyć drzwi urządzenia.
5. Przykręcić urządzenie do mebla śrubami znajdującymi się po stronie przeciwnej do zawiasów.



6. Nawiercić otwory po stronie zawiasów.



7. Przykręcić urządzenie do mebla.



8. Usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

23.10 Demontaż urządzenia

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



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



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



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

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001804601 (050811) REG25
pl