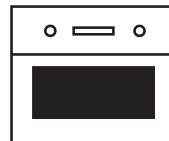


INSTRUKCJA UŻYCIA

i instalacji



PL

CBD6550.0



Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia i jego użytkowania, prosimy o uważne przeczytanie dołączonej instrukcji obsługi. Prosimy o jej zachowanie.

Serwis Techniczny i Obsługa Klienta

Telefon: +48 85 555 50 60

E-mail: info@kuppersbusch.com.pl

Küppersbusch
FÜR KÜCHENMITSTIL

Spis treści

1.1. Objasnienia dotyczące symboli i oznaczeń.....	4
2. Czyszczenie i pielęgnacja	9
2.1. Wszystkie powierzchnie.....	6
2.2. Czyszczenie drzwi.....	9
3. Prace konserwacyjne	10
3.1. Wymiana żarówki	10
3.2. Demontaż/montaż przewodnic	10
3.3. Demontaż drzwi	11
3.4. Demontaż/montaż szyb wewnętrznych drzwi.....	12
4. Przed pierwszym użyciem.....	13
4.1. Ważne wskazówki	13
4.2. Czyszczenie akcesoriów.....	14
5. Opis piekarnika.....	15
5.1. Panel sterowania.....	16
5.2. Akcesoria.....	17
6. Funkcje piekarnika	18
6.1. Funkcje pieczenia.....	18
6.2. Funkcje specjalne	20
6.3. Funkcje gotowania na parze.....	22
7. Obsługa piekarnika.....	23
7.1. Symbole.....	23
7.2. Włączanie i wyłączanie piekarnika	24
7.3. Tryb uśpienia.....	25
7.4. Uruchamianie urządzenia po raz pierwszy	25
7.5. Wybór funkcji gotowania	26
7.6. Wybieranie funkcji specjalnej.....	27
7.7. Zmiana ustawień w trakcie procesu gotowania	27
7.8. Program automatyczny.....	28
7.9. Zmiana parametrów	29

7.9. Ustawienia czasu.....	30
7.10. Szybkie podgrzewanie.....	32
8. Gotowanie na parze	32
8.1. Wybór funkcji gotowania na parze.....	33
8.2. Automatyczny wyrzut pary.....	34
9. Czyszczenie parą.....	34
10. Ulubione	35
10.1. Wybieranie ulubionego	35
10.2. Zapisywanie ulubionego	35
10.3. Usuwanie ulubionego.....	35
11. Ustawienia.....	36
11.1. Język.....	36
11.2. EKO	36
11.3. Dźwięk uruchamiania	36
11.4. Jednostki.....	36
11.5. Data i godzina	37
11.6. Twardość wody.....	37
11.7. Odwapnianie	37
12. Inne funkcje	38
12.1. Ustawianie trybu demonstracyjnego	38
12.2. Blokada bezpieczeństwa	39
12.3. Przywracanie ustawień fabrycznych	39
12.4. Automatyczne potwierdzanie.....	39
13. Sonda do żywności.....	39
13.1. Korzystanie z sondy do żywności z funkcjami gotowania	40
13.2. Korzystanie z sondy do żywności z programami automatycznymi.....	41
14. Co zrobić, jeśli.....	42

Prawa autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim. Ochrona prawem autorskim obejmuje również jej tłumaczenie oraz reprodukcję, wykorzystywanie obrazów, przekazywanie drogą radiową, powielanie fotomechaniczne, itp. oraz przechowywanie w systemach przetwarzania danych, nawet w przypadku ich częściowego wykorzystania.

KÜPPERSBUSCH nie akceptuje zażaleń ani nie udziela gwarancji w odniesieniu do treści niniejszej instrukcji obsługi, i w sposób wyraźny zrzeka się odpowiedzialności za jakiegokolwiek dorozumiane roszczenia wynikające wad w tym zakresie.

Firma KÜPPERSBUSCH zastrzega sobie ponadto prawo do aktualizowania niniejszej publikacji i wprowadzania zmian bez obowiązku indywidualnego informowania o nich.

Zmiany

Teksty, zdjęcia i dane podane w instrukcji odzwierciedlają standard techniczny piekarnika w chwili oddawania niniejszej instrukcji obsługi do druku. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w miarę rozwoju produktu.

Kompletność

Niniejszy dokument liczy łącznie 44 strony. Dokument można uznać za kompletny, jeśli posiada wszystkie strony i są one ponumerowane.

Oprogramowanie

Należy pamiętać, że nasza instrukcja obsługi dotyczy serii urządzeń, w związku z czym mogą być w niej podane informacje, które nie dotyczą konkretnie Twojego urządzenia.

Dostęp do instrukcji

Użytkownik musi mieć stały dostęp do instrukcji obsługi, aby móc zapewnić niezawodne korzystanie z urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, aby móc zawsze sięgnąć po nią w razie potrzeby.

Do nowego użytkownika urządzenia Küppersbusch

Wbrew pozorom, korzystanie z naszego urządzenia nie jest skomplikowane. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby informacje podane w instrukcji były krótkie i zwięzłe, przekazane w jasny i zrozumiały sposób, a przede wszystkim logiczne.

Oprócz obszerniejszych instrukcji przygotowanych przez nasz Dział Obsługi Klienta, znajdziesz tu również instrukcje dotyczące szybkiej obsługi Twojego urządzenia.

Z myślą o zapewnieniu łatwiejszego i szybszego dostępu do informacji, każda z sekcji instrukcji obsługi poświęcona jest innemu tematowi. Prosimy o dokładne zapoznanie się z całą instrukcją przed pierwszym użyciem piekarnika. Znajdziesz w niej ważne wskazówki dotyczące kwestii bezpieczeństwa oraz użytkowania, pielęgnacji i konserwacji, które zapewnią niezawodne działanie urządzenia przez wiele lat.

Cel instrukcji obsługi

Instrukcja obsługi przeprowadzi Cię krok po kroku przez poszczególne funkcje, aplikacje i etapy obsługi przy pierwszym użyciu urządzenia.

Sekcja **"Instrukcje dot. bezpieczeństwa i ostrzeżenia"** zawiera ważne informacje dotyczące kwestii bezpieczeństwa oraz korzystania z urządzenia i dołączonych akcesoriów, pielęgnacji i konserwacji, a także potencjalnych zagrożeń.

Sekcja **"Instrukcja obsługi"** zapozna Cię z działaniem urządzenia; informuje do czego służy, jakie posiada funkcje, jak działa, i jak przeprowadzić konfigurację. Obejmuje również wskazówki dotyczące korzystania z menu.

Sekcja **"Co zrobić, jeśli...?"** może okazać się pomocna w przypadku potencjalnych awarii. Znajdziesz tu przydatne wskazówki dotyczące postępowania w takich przypadkach i kody błędów.

Po dokładnym poznaniu urządzenia, możesz dalej korzystać z instrukcji w celu powrotu do niektórych sekcji lub tematów w przypadku wątpliwości. Prosimy o przechowanie niniejszej instrukcji w bezpiecznym miejscu. Przekaż niniejszą instrukcję nowemu właścicielowi, aby mógł również wykorzystać te informacje i bezpiecznie korzystać z urządzenia.

1. Objasnienia dotyczące symboli i oznaczeń

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z najnowocześniejszą technologią. Niemniej jednak stwarza określone zagrożenia, których nie da się całkowicie wyeliminować.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa mają zagwarantować bezpieczeństwo użytkowania. Instrukcje te są oznaczone za pomocą wyróżnionych tekstów poniżej.

Bezpieczne działanie urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy podane instrukcje będą przestrzegane. Wyróżnione fragmenty tekstu mają różną wagę.

W tekście instrukcji używane są następujące symbole ostrzegające o niebezpieczeństwie:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO
	Ostrzeżenie wskazujące na bezpośrednie zagrożenie, które może skutkować śmiercią lub bardzo poważnymi obrażeniami.

	ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ Ostrzeżenie wskazujące na bezpośrednie zagrożenie, które może skutkować śmiercią lub bardzo poważnymi obrażeniami.
--	--

	NIEBEZPIECZEŃSTWO Ostrzeżenie wskazujące na niebezpieczną sytuację, która może skutkować drobnymi obrażeniami lub uszkodzeniem urządzenia.
--	--

	PORADA Informacja, której należy przestrzegać, aby ułatwić obsługę urządzenia.
--	--

	OSTRZEŻENIE O NIEBEZPIECZEŃSTWIE PORAŻENIA PRĄDEM! W pobliżu tego symbolu znajdują się elementy pod napięciem. Pokrywy opatrzone tym symbolem mogą być zdejmowane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka z uprawnieniami.
--	--

	PRZESTRZEGAĆ PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH OBCHODZENIA SIĘ Z KOMPONENTAMI I MODUŁAMI WRAŻLIWYMI NA WYŁADOWANIA ELEKTROSTATYCZNE (ESD). Elementy i moduły narażone na wyładowania elektrostatyczne znajdują się za osłonami oznaczonymi tym symbolem. Nigdy nie dotykaj połączeń wtykowych, przewodów izolacyjnych ani styków komponentów. Do przeprowadzania technicznych prac interwencyjnych są upoważnieni wyłącznie wykwalifikowani pracownicy zaznajomieni z przepisami ESD.
--	---

	GORĄCA POWIERZCHNIA! Ten symbol umieszczany jest w pobliżu powierzchni, które się nagrzewają, aby ostrzec o ryzyku poważnego poparzenia. Powierzchnie mogą być nadal gorące po wyłączeniu urządzenia. Symbol ostrzega przed ogólnym ryzykiem poparzenia.
--	--

Sprawdzanie produktu przy dostawie

Przetransportuj urządzenie w odpowiednie miejsce i tam wyjmij je z opakowania. Piekarnik może zainstalowany wyłącznie przez elektryka, przestrzegając odpowiednich specyfikacji.

Sprawdź, czy przesyłka jest kompletna.

- ☐ Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych.
- ☐ Skontaktuj się z naszym Biurem Obsługi Klienta, jeśli przesyłka jest niekompletna lub jeśli urządzenie posiada uszkodzenia powstałe podczas transportu.

	ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ! Nie wolno uruchamiać uszkodzonego urządzenia!
--	--

2. Czyszczenie i pielęgnacja

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać ten rozdział. Jeśli czyszczenie i pielęgnacja są przeprowadzane w prawidłowy sposób i w regularnych odstępach czasu, nawet po wielu latach użytkowania urządzenie będzie czyste i pozostanie ozdobą kuchni. Poniższe wskazówki poinformują cię, jak dokładnie i w delikatny sposób czyścić i pielęgnować różne powierzchnie urządzenia.

2.1. Wszystkie powierzchnie

	ZAGROŻENIE ŻYCIA! Nie używaj do czyszczenia urządzenia myjek parowych i ciśnieniowych! Urządzenie może ulec uszkodzeniu zagrażającemu życiu użytkownika.
	RYZIKO POPARZENIA! Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia, aż będzie można go dotknąć gołą ręką.

- ❑ Czyść urządzenie po każdym użyciu. Plamy lub resztki jedzenia, których nie usuniesz, mogą przypalić się przy następnym nagrzanu urządzenia. Tego typu plamy czy zabrudzenia często pozostawiają trwałe ślady.
- ❑ Do czyszczenia powierzchni, które nie jest zbyt brudne, używaj ściereczki, szczotki o miękkim włosiu lub delikatnej gąbki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem słabego roztworu detergentu. Usuń resztki detergentu ściereczką zwilżoną w zimnej wodzie. Resztki detergentu mogą odbarwić powierzchnię i przyczynić się do powstania jeszcze większej liczby plam. Natychmiast osusz szmatką.
- ❑ Do usuwania uporczywych plam z różnych powierzchni i elementów używaj VSR 0-FIX-C, który idealnie nadaje się do czyszczenia ceramiki szklanej, emalii oraz wewnętrznej powierzchni drzwi. Ten proszek do czyszczenia można kupić w dziale obsługi klienta firmy Küppersbusch.
- ❑ Prowadnice półek można wyjmować podczas czyszczenia. Zamontuj je ponownie w prawidłowy sposób i nigdy nie używaj urządzenia bez zainstalowanych prowadnic.
- ❑ Czyść zewnętrzne powierzchnie urządzenia i jego akcesoria letnią wodą z dodatkiem mydła lub łagodnego detergentu. Zachowaj ostrożność w przypadku powierzchni ze stali nierdzewnej i lakierowanych; używaj wyłącznie gąbek lub ścierek, które nie rysują powierzchni.

	DO CZYSZCZENIA NIGDY NIE UŻYWAJ ❑ środków czyszczących na bazie kwasu lub wybielacza, zawierających aktywny tlen, chlor, itp. ❑ ściernych środków czyszczących ani zmywaków z wełny stalowej, wełny stalowej nasączonej mydłem, ostrych szczotek, metalowych lub plastikowych gąbek z powierzchnią ścierną.
--	--

2.1.1 Usuwanie zaschniętych resztek

Uporczywe zabrudzenia należy wcześniej namoczyć, aby je zmiękczyć. Najlepiej zrobić to wilgotną szmatką. Wówczas dadzą się łatwiej usunąć.

Z biegiem czasu niektóre rodzaje żywności, np. pomidory, ocet i solone potrawy, mogą powodować odbarwienie emalii. Jest to normalny proces, który nie wpływa na działanie urządzenia. Nie próbuj usuwać takich plam agresywnymi środkami opisanymi powyżej, ponieważ mogą trwale uszkodzić powierzchnię.

Korzystanie ze skrobaka do czyszczenia

	ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ! RYZYKO SKLECZENIA! Ostrze skrobaka czyszczącego jest bardzo ostre! Zawsze trzymaj skrobak czyszczący płasko na powierzchni i poruszaj nim od siebie.
--	---

Do czyszczenia nie używaj rogów skrobaka. Posługuj się nim ostrożnie, aby nie uszkodzić uszczelki.

2.1.2 Sugestie dotyczące stosowania sprejów do czyszczenia piekarników

Należy zawsze przestrzegać instrukcji producenta spreju.

	ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ! Nie rozpylaj środków do otworu wentylatora znajdującego się z tyłu komory. Potraktowany sprejem do piekarnika katalizator ökotherm® może ulec zniszczeniu.
--	---

Spreje do piekarników uszkadzają powierzchnie z aluminium, lakierowane i plastikowe.

W trosce o środowisko najlepiej zrezygnuj ze spreju do czyszczenia piekarników. Jeśli jednak musisz go użyć, spryskuj nim tylko wnętrze i emaliowane blachy do pieczenia.

Powierzchnie chromowane

Chromowany front drzwi i uchwyt, z czarną listwą

- ❑ Osady kamienia, oraz resztki tłuszczu i skrobi należy bezzwłocznie usuwać; jeśli tak się nie stanie, pojawiają się plamy.
- ❑ Modele te są bardzo wrażliwe na zarysowania; może je uszkodzić również sprej do piekarników. Nie używaj do ich czyszczenia skrobaczek, stalowych zmywaków ani gąbek z twardych włókien.



Używaj szmatki lub miękkiej gąbki z dodatkiem ciepłej wody i odrobiny detergentu.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Front drzwi i panel sterowania ze stali nierdzewnej



Używaj szmatki lub miękkiej gąbki z dodatkiem ciepłej wody z odrobiną detergent; spłucz ciepłą wodą.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Stal nierdzewna bardzo łatwo się rysuje! Nie używaj do niej skrobaków! Osady kamienia, oraz resztki tłuszczu i skrobi należy bezzwłocznie usuwać; jeśli tak się nie stanie, pojawią się plamy.



Zalecamy czyszczenie raz w tygodniu powierzchni ze stali nierdzewnej środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej. Utworzy powłokę ochronną, chroniącą stal nierdzewną przed odbarwieniem.

Emalia

Wnętrze piekarnika, wewnętrzna strona drzwi, blachy do pieczenia

Można używać plastikowych gąbek z jedną stroną przeznaczoną do szorowania garnków.

Niestety, niektóre z nich zawierają środek ścierny, co może spowodować zarysowania. Zaleca się przetestowanie produktu w niewidocznym miejscu.



Do usuwania uporczywych zabrudzeń idealnie nadaje się skrobak. Do dokładnego czyszczenia zalecamy środek VSR 0-FIX-C. Można również używać spreju do piekarnika.

2.2. Czyszczenie drzwi

Do czyszczenia drzwiczek urządzenia nie używaj zmywaków stalowych przeznaczonych do szorowania garnków, szczotek drucianych, proszków do szorowania ani innych materiałów ściernych, ponieważ mogą spowodować zarysowanie powierzchni lub pęknięcie szkła. Czyść zewnętrzną stronę drzwi i akcesoria letnią wodą z dodatkiem mydła lub łagodnego detergentu. Powierzchnie zabezpieczone przed korozją należy traktować ze szczególną ostrożnością. Używaj wyłącznie gąbek lub ściereczek, które nie powodują zarysowań.

2.2.1 Szyba w drzwiach

Wewnętrzna strona drzwi – szkło powlekane



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Jeśli to możliwe, nie używaj sprejów do czyszczenia piekarnika, ponieważ ich regularne stosowanie może zniszczyć powłokę na szkle.



Do usuwania uporczywych zabrudzeń idealnie nadaje się skrobak. Do dokładnego czyszczenia zalecamy środek VSR 0-FIX-C. Można również używać spreju do piekarnika.

Usuwać zabrudzenia z uszczelki urządzenia.

Front drzwi, panel sterowania



Do czyszczenia frontu drzwi użyj szmatki lub miękkiej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem odrobiny detergentu. Można również użyć środka do czyszczenia szkła.

2.2.2 Uszczelka w drzwiach

Regularnie czyść uszczelkę, aby usuwać z niej wszelkie ślady tłuszczu lub jedzenia. Zapobiegnie to uszkodzeniu i pęknięciu uszczelki podczas kolejnych operacji pieczenia. Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej usuwania.

3. Prace konserwacyjne

3.1. Wymiana żarówki

	UWAGA!
Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od sieci.	
Wymienna żarówka wytrzymuje temperaturę do 300 °C. Można ją zamówić w naszym Biurze Obsługi Klienta.	

3.1.1 Wymiana górnej żarówki

- ☐ Odkręć szklaną osłonę oprawki żarówki.
- ☐ Wymień żarówkę.
- ☐ Zamontuj szklaną pokrywę.

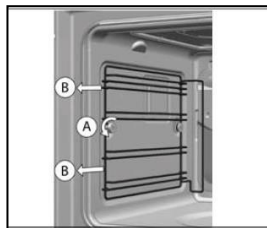


3.2. Demontaż/montaż prowadnic półek

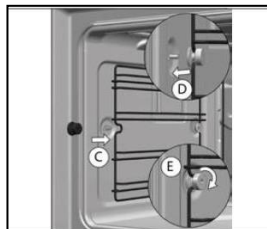
Z boku komory dostępne prowadnice z 4 poziomami. Poziomy są liczone od góry do dołu, od 1 do 4. Poziom 1 jest najniższy.

Demontaż

- ☐ Otwórz drzwi do maksimum.
- ☐ Wyjmij akcesoria z urządzenia.
- ☐ Odkręć nakrętkę z przodu elementu mocującego (A), pociągnij konstrukcję do przodu (B) i wyjmij ją.
- ☐ Wyjmij prowadnice boczne.



- ☐ Włóż tylne wycięcie do nakrętki mocującej z tyłu.
- ☐ Zamocuj nakrętkę mocującą (C) w przednim wycięciu wspornika.
- ☐ Zabezpiecz prowadnicę nakrętką (D) i obracaj, aż zostanie w pełni wyregulowana (E).



3.3. Demontaż drzwi

Demontaż drzwi ułatwia czyszczenie. Przeczytaj poniższe instrukcje dotyczące demontażu i montażu drzwi.

3.3.1 Drzwi z zawiasami na korpusie

Demontaż drzwi

- ❑ Otwórz drzwi na całą szerokość.
- ❑ Zablokuj zawias, obracając zapadki.
- ❑ Obróć blokady zawiasów w dół w Twoją stronę.

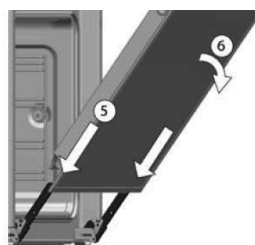


- ❑ Zamknij drzwi w pozycji zablokowanej.
- ❑ Przytrzymaj drzwi obiema rękami, trzymając się po obu stronach, podnieś i wyjmij drzwi, aż zawiasy całkowicie się odłączą.



Montaż drzwi

- ❑ Przytrzymaj drzwi obiema rękami w dolnej części boków, włóż ramiona zawiasów do obudowy i pozwól drzwiom opaść na ile to możliwe.
- ❑ Otwórz drzwi na całą szerokość.
- ❑ Przekręć zapadki z powrotem do ich pierwotnej pozycji.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Upewnij się, czy drzwi zostały w pełni osadzone, przekręcając zapadki, ponieważ w przeciwnym razie mogą się zablokować.



Jeśli zapadki są trudne do obrócenia, do ich obrócenia użyj płaskiego narzędzia.

3.4. Demontaż/montaż szyby wewnętrznej drzwi

W zależności od modelu urządzenie może mieć 2, 3 lub 4 tafle szkła. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi rodzaju drzwi, w które wyposażone jest Twoje urządzenie.

Montaż

W zależności od modelu, urządzenie może mieć drzwi ze stali nierdzewnej. W przypadku tych drzwi nie ma możliwości wyjęcia tafli szkła.

	UWAGA! W przypadku demontażu tafli szkła przy drzwiczkach zamontowanych w piekarniku należy zawsze robić to z zawiasem w pozycji zablokowanej. W przeciwnym razie drzwi się zamkną, a niezamontowane szyby mogą pęknąć i spowodować obrażenia.
--	--



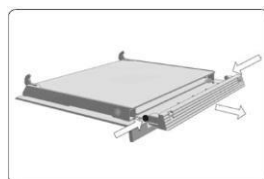
Aby temu zapobiec, należy demontować szyby po zdjęciu drzwi, postępując zgodnie z instrukcjami w poprzednim rozdziale.

- ❑ Palcami naciśnij przyciski znajdujące się w górnej części, po obu stronach drzwi.



- ❑ Przytrzymaj je wciśnięte i pociągnij za plastikową uszczelkę nad drzwiami.

- ❑ Wyjmij szyby z drzwi. Wyczyść je środkiem do czyszczenia szkła lub wodą z mydłem i miękką szmatką.



	UWAGA! Zwróć uwagę na kolejność i położenie tafli szkła podczas wyjmowania, ponieważ po zakończeniu czyszczenia należy je ponownie włożyć w tej samej kolejności i pozycji.
--	---

	UWAGA! Nigdy nie włączaj urządzenia, jeśli brakuje którejkolwiek z tafli szkła na drzwiach.
--	---

4. Przed pierwszym użyciem

W urządzeniu mogą znajdować się śladowe ilości tłuszczu i innych substancji pozostałe po procesie produkcyjnym.

Wykonaj następujące czynności, aby je usunąć:

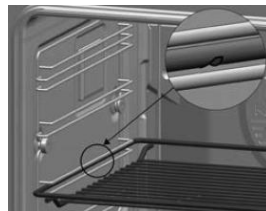
- ❑ Usuń całe opakowanie, w tym folię ochronną z tworzywa sztucznego, jeśli została użyta.
- ❑ Włącz piekarnik i za pomocą funkcji  /  lub  /  nagrzewaj go w temp. 200 °C przez godzinę.
- ❑ Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i otwórz drzwi. Spowoduje to przewietrzenie urządzenia, i tym samym usunięcie zapachów.
- ❑ Po ostygnięciu wyczyść piekarnik parowy i jego akcesoria.
- ❑ Podczas pierwszego cyklu pracy będzie generowany dym i zapach, więc upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana.

4.1. Ważne wskazówki

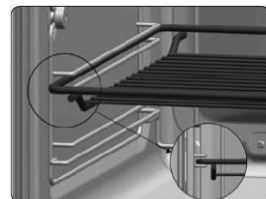
- ❑ Nie zakrywaj tylnej części urządzenia folią aluminiową, ponieważ może to wpłynąć na wydajność gotowania i uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia a także wnętrze szafki kuchennej.
- ❑ Po zamknięciu drzwi, w środku podczas gotowania słychać dźwięk cyrkulującego powietrza. Efekt ten jest zjawiskiem normalnym i jest spowodowany ciśnieniem wywieranym na drzwi, gdy są zamknięte, gwarantując uszczelnienie komory.
- ❑ Nie umieszczaj pojemników ani żywności na dolnej powierzchni urządzenia. Używaj blach i rusztów dostarczonych z piekarnikiem.
- ❑ Na dnie piekarnika umieszczaj słoiki do przygotowania jogurtu.
- ❑ Aby przygotować inne potrawy, włóż blachę lub ruszt do prowadnic wewnątrz urządzenia, między dwiema szynami prowadnic bocznych lub na którejkolwiek z wysuwanych prowadnic, jeśli piekarnik je posiada.

Przed pierwszym użyciem

- ❑ Ruszty i niektóre blachy mają rowki mocujące, zapobiegające ich przypadkowemu wyjęciu. Skieruj te rowki w stronę tyłu urządzenia, w dół.



- ❑ Powierzchnia rusztu, na której będzie spoczywało naczynie, musi znajdować się poniżej szyn bocznych; Zapobiega to przypadkowemu zsunięciu się naczynia.



- ❑ Blachy posiadają wycięcie z przodu ułatwiające ich wyjmowanie. Umieszczaj blachę wycięciem skierowanym w stronę drzwiczek.



4.2. Czyszczenie akcesoriów

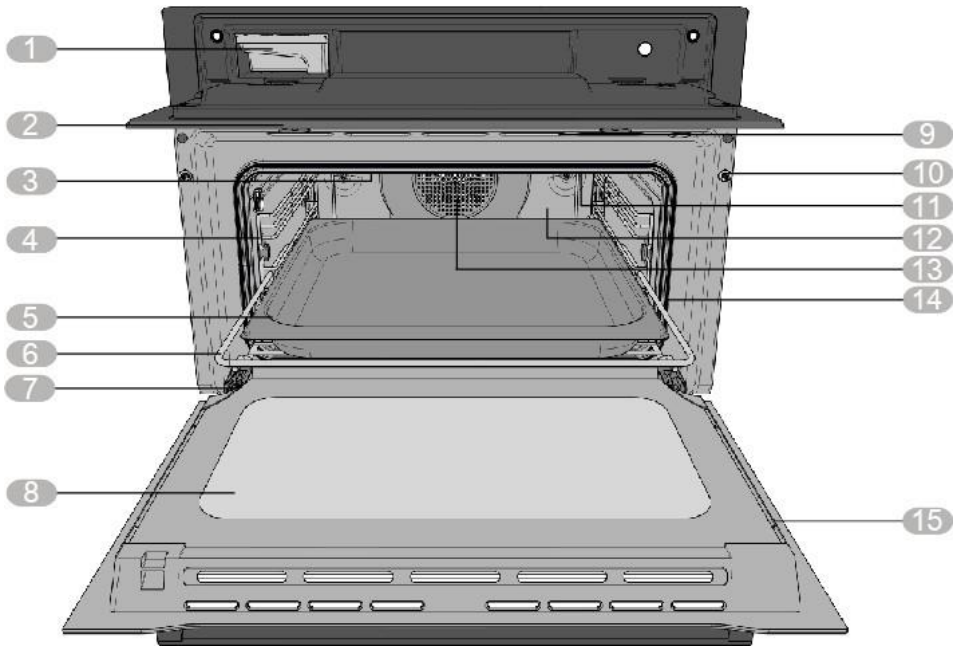
Zbiornik na wodę

- ❑ Zbiornik na wodę znajduje się za panelem sterowania.
- ❑ Pojemność zbiornika - 0,8 litra
- ❑ Minimalna ilość wody do gotowania na parze 0,25 litra

Wyczyść zewnętrzną część urządzenia i akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem mydła lub łagodnego detergentu.

Zachowaj ostrożność w przypadku powierzchni nierdzewnych i lakierowanych. i używaj wyłącznie gąbek lub ściereczek, które nie rysują powierzchni.

5. Widok piekarnika



- | | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Zbiornik na wodę | 9 | Wylot powietrza chłodzącego |
| 2 | Panel sterowania (otwierany) | 10 | Elefant do montażu |
| 3 | Grzałka grilla | 11 | Lampa |
| 4 | Poziom pieczenia | 12 | Ścianka tylna |
| 5 | 13 | Wentylator gorącego powietrza | |
| 6 | Ruszt/kratka | 14 | Uszczelka piekarnika |
| 7 | Zawias | 15 | Drzwiczki piekarnika |
| 8 | Szkoło wewnętrzne | | |

5.1. Panel sterowania



- 1 WŁ./WYŁ.**
Włączaj i wyłączaj piekarnik.



- 9 Ustawienia czasu/timera**
Uzyskaj dostęp do ustawień czasu.



- 2 FUNKCJE**
Wybieraj funkcje gotowania.



- 10 Oświetlenie**
Włącz lub wyłącz oświetlenie.
Jeśli chcesz na stałe włączyć światło, naciśnij przycisk przez 3 sekundy.



- 3 Programy**
Wybierz program automatyczny.



- 11 Wstecz**
Cofnij do poprzedniego kroku/menu.



- 4 Ulubione**
Wybierz z zapisanych programów.



- 12 OK**
Potwierdź lub rozpocznij proces.



- 5 Gotowanie na parze**
Wybierz funkcje gotowania na parze lub włącz silne uderzenie pary.



- 13 Przycisk przewijania góra - dół.**
Przewijaj menu w górę lub w dół.



14



- 6 Ustawienia**
Uzyskaj dostęp do menu ustawień.



- 15 Ustawianie czasu gotowania**
Ustaw czas gotowania lub koniec czasu gotowania.



- 7 Blokada bezpieczeństwa**
Włącz lub wyłącz blokadę bezpieczeństwa.



- 16 Temperatura**
Zmień ustawienia temperatury.



- 8 Szybkie nagrzewanie**
Włączanie i wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania.



- 17 Waga**
Zmień ustawienia wagi.



- 18 Otwieranie panelu**
Otwórz panel i uzyskaj dostęp do zbiornika na wodę.

5.2. Akcesoria

5.2.1 Wyposażenie standardowe

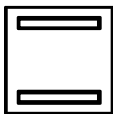
- ❑ 1 blacha emaliowana Profi Universal
- ❑ 1 ruszt do grillowania
- ❑ 1 emaliowana blacha do pieczenia
- ❑ 2 pojemniki GN1/3, perforowane, płaskie

5.2.2 Akcesoria opcjonalne

- ❑ Zestaw Profession+ Cooking (ZB 8030)
- ❑ Kamień do pizzy z łopatką (145)
- ❑ Pojemnik gotowania na parze, perforowany, głęboki (ZB 1008)
- ❑ Pojemnik gotowania na parze, nieperforowany, płytki (ZB 1009)
- ❑ Pojemnik gotowania na parze, nieperforowany, głęboki (ZB 1007)
- ❑ Pojemnik gotowania na parze, perforowany, płytki(wg ZB 1006)
- ❑ Emaliowana brytfanna uniwersalna/głęboka (ZB 1001)

6. Funkcje piekarnika

6.1. Funkcje pieczenia



Grzanie góra/dół

Podgrzewanie od góry i od dołu zapewnia równomierne efekty pieczenia potraw umieszczonych na jednym poziomie. Idealne do wypieku delikatnych ciast i biszkoptów, ciast drożdżowych, serników, itp.



Intensywne grillowanie z termoobiegiem + grzałka dolna

To połączenie grilla o dużej powierzchni, grzałki dolnej i wentylatora zapewnia, że duże porcje żywności pozostają soczyste w środku, a na zewnątrz mają chrupiącą i podrumienioną skórkę. Idealna do faszerowanych pieczeni lub drobiu.



Intensywne grillowanie z termoobiegiem

To połączenie funkcji grilla o dużej powierzchni i wentylatora zapewnia, że potrawy do gotowania pozostają soczyste w środku, a na zewnątrz mają chrupiącą i podrumienioną skórkę. Idealna dla dziczyzny i dużego drobiu.



Grillowanie z termoobiegiem

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grill po całym piekarniku, zapewniając w ten sposób, że grillowane potrawy mają chrupiącą i podrumienioną skórkę i są soczyste w środku. Idealna do grillowanego kurczaka, kaczki i pieczeni.



Grill / grzałka dolna

Grzałka dolna w połączeniu z górnym grillem. Ten tryb jest idealny do przygotowania mięsa. Zapewnia, że danie jest chrupiące.



Grill o dużej powierzchni

Idealny do gotowania dużych ilości potraw przeznaczonych do grillowania, takich jak ryby lub mięso.

Umożliwia zapiekanie większych powierzchni niż w przypadku grilla. Moc jest wyższa, dzięki czemu jedzenie szybciej się rumieni.



Grill

Zapiekanie i przyrumienianie. Mały grill oszczędzający energię, gdy przygotowujemy małe ilości jedzenia. Idealny do niedużej ilości ryb i mięsa. Umożliwia przyrumienienie zewnętrznej warstwy bez wpływu na wnętrze gotowanej żywności.



Ustawienie funkcji pizzy Ökotherm

Połączenie funkcji grzałki dolnej i gorącego powietrza jest idealne do chrupiących spodów z wilgotnym wierzchem. Idealna do świeżo pieczonej pizzy, ciastek lub ciast z polewą owocową oraz ciastek i ciast.



Grzanie górne / dolne z termoobiegiem

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w całym piekarniku wytwarzane przez grzałki na górze i na dole. Idealna do herbatników i pieczeni.



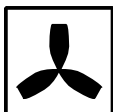
Intensywne gorące powietrze z funkcją Ökotherm

Włączone grzanie górne wraz z nagrzaniem piekarnika gorącym powietrzem zapewnia pyszną skórkę i intensywne przyrumienienie. Idealna do ziemniaków pieczonych w piekarniku, pieczeni i do zapiekania potraw.



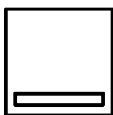
ECO

Funkcja ECO umożliwia gotowanie potraw przy niższym zużyciu energii. Aby zaoszczędzić energię, piekarnik wyłącza się automatycznie na kilka minut przed końcem czasu pieczenia i wykorzystuje ciepło resztkowe pozostałe w piekarniku po pieczeniu potraw.



Gorące powietrze z funkcją Ökotherm

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez pierścieniową grzałkę z tyłu piekarnika. Ciepło rozprowadzane równomiernie po całym piekarniku umożliwia równomierne pieczenie na kilku poziomach bez przenoszenia smaków lub zapachów.



Grzałka dolna

Ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko na dole, ten tryb zapewnia, że spody są szczególnie chrupiące i/lub są lepiej przyrumienione. Idealna do bardzo wilgotnych ciast owocowych oraz do pieczenia na ślepo spodów do ciast i tortów.



Grzałka górna

Ciepło wytwarzane przez górną grzałkę jest idealne do zapiekania i przyrumieniania potraw.

6.2. Funkcje specjalne



Rozmrażanie

Ta funkcja służy do delikatnego rozmrażania zamrożonej żywności.



Czyszczenie parą

Ten program służy do czyszczenia wnętrza urządzenia parą.



Ocieplenie wilgotnych ręczników

Zwiń zwilżone ręczniki dla gości i ułóż je jeden obok drugiego w perforowanym pojemniku.



Topnienie

Idealna do topienia żywności. Wykorzystuje wyłącznie parę. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie. Aby stopić na przykład czekoladę, należy przykryć naczynie do gotowania folią odporną na ciepło i przenikanie pary.



Przygotowanie ciasta (pozostawienie surowego ciasta do wyrośnięcia)

Umieść miskę z przygotowanym ciastem na ruszcie lub w perforowanym naczyniu do gotowania, a następnie ustaw temperaturę i czas zgodnie z przepisem. Urządzenie zapewnia idealny mikroklimat.



Dezynfekcja przedmiotów

Rozłóż przedmiot na części i umieść je w perforowanym pojemniku do gotowania. Możesz samodzielnie ustawić czas. Na przykład stoiki z przetworami wymagają gotowania przez 15 minut.

Przybory dla małych dzieci wymagające sterylizacji

Funkcja służy do sterylizacji przedmiotów, takich jak butelki dla niemowląt.



Rozbierz butelkę dla niemowląt na części i umieść je w perforowanym pojemniku do gotowania. Do tej procedury zalecamy gotowanie przez 12 minut, aby w pełni wygotować poszczególne części. Następnie pozostaw części w piekarniku na kolejne ok. 4 minuty przed wyjęciem ich z urządzenia i wysusz. Wszystkie części muszą być suche przed ponownym ich złożeniem.



Tryb przygotowania jogurtu

Kultury jogurtów czują się doskonale w tym trybie, więc Twój jogurt będzie smakował doskonale.



Pieczenie chleba

Program jest idealny do uzyskania lekkiej tekstury miąższu i pięknie zarumienionej skórki.



Suszenie

W trybie suszenia woda jest odprowadzana z żywności, aby przedłużyć jej okres przydatności do spożycia. Większość witamin i minerałów zostaje zachowana. Funkcja suszenia idealnie sprawdza się w przypadku owoców, mięsa, przecierów owocowych i dorsza.



Zachowania

Idealny do konserwowania żywności, takiej jak owoce i warzywa.



Au Gratin

Ta funkcja jest idealna do zapiekanek z serem i sufletów.



Rozmrażanie

Optymalna dystrybucja ciepła, które zostało tylko nieznacznie podgrzane wewnątrz piekarnika, sprawia, że program ten idealnie nadaje się do rozmrażania zamrożonych potraw.



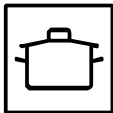
Utrzymywanie ciepła dzięki użyciu pary

Funkcja może być używana do utrzymywania ciepła żywności, wykorzystując do tego parę.



Utrzymywanie ciepła potraw

Żywność jest utrzymywana w cieple w stosunkowo niskiej temperaturze, już bez dalszego gotowania. Idealna funkcja do potraw, które mają być podane później.



Wolne gotowanie (w niskiej temperaturze)

Potrawy przygotowywane są w bardzo delikatnej dla składników, niskiej temperaturze, dzięki czemu są również bardzo soczyste. Idealna funkcja do wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, cielęciny i drobiu.



Rozmrażanie z użyciem pary

Ta funkcja służy do delikatnego rozmrażania zamrożonej żywności.

6.3. Funkcje gotowania na parze



Gotowanie na parze

Funkcja służy do przygotowania potraw w najdelikatniejszy sposób, wydobywając z nich prawdziwy smak. Temperatura jest regulowana wyłącznie parą wodną.

Nadaje się do gotowania warzyw, ryżu i ryb.



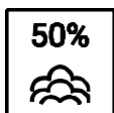
Regeneracja

Funkcja jest przeznaczona wyłącznie do ugotowanej żywności. Połączenie pary wodnej i gorącego powietrza zapewnia doskonały mikroklimat, dzięki czemu potrawy smakują jak świeżo przygotowane.



Gotowanie na parze z użyciem funkcji Vario

Funkcja to kombinacja w 75% gorącego powietrza i 25% pary wodnej. Jest idealna do pieczenia chleba oraz ciast i ciasteczek, a także mięsa i drobiu.



Tryb kombinowany z gotowaniem na parze

Funkcja używa kombinacji pary i gorącego powietrza. Temperatura jest generowana w 50% przez gorące powietrze i w 50% przez parę. Ten tryb jest idealny do pieczenia wypieków, puddingów i sufletów.



Gotowanie sous vide

Możesz gotować jak profesjonaliści, korzystając z programu gotowania na parze techniką sous vide. Technika sous vide wykorzystuje parę do wytwarzania stałej temperatury gotowania żywności zapakowanej próżniowo.

7. Obsługa piekarnika

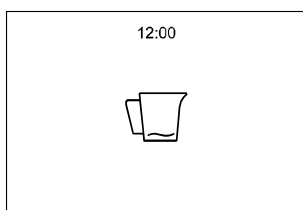


Czasem wentylator włącza się lub wyłącza, i nie jest to oznaką usterki.

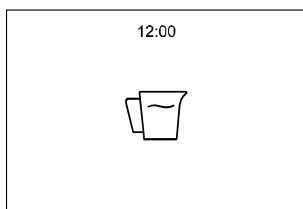
7.1. Symbole



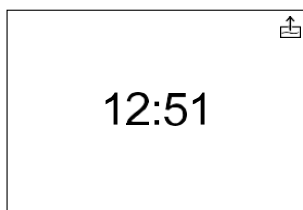
Panel otwiera się po naciśnięciu przycisku otwierania na panelu. Wyświetlacz pozostaje aktywny aż do osiągnięcia maksymalnego kąta otwarcia. Gdy wskaźnik jest wyłączony, panel można otworzyć ręcznie.



Zbiornik na wodę jest pusty lub nie został włożony. Napełnij zbiornik wodą, aby kontynuować lub rozpocząć proces.



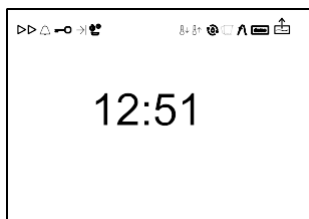
Woda po gotowaniu jest przepompowywana z powrotem do zbiornika na wodę. Opróżnij zbiornik na wodę.



Pozostała woda zostanie przepompowana z powrotem do zbiornika na wodę. Nie wyjmuj zbiornika na wodę, gdy widoczny jest ten symbol.

Gdy drzwi zostają otwarte, proces pompowania zostaje przerwany.

Gdy drzwi zostają zamknięte, proces pompowania rozpoczyna się od nowa.



W zależności od aktualnego stanu piekarnika na panelu mogą pojawić się następujące symbole.

Po lewej stronie wyświetlacza:

▷▷ Piekarnik uruchomił szybkie podgrzewanie.



Włączony jest timer.



Włączona jest blokada bezpieczeństwa.



Koniec czasu pracy został zaprogramowany.



Włączona funkcja automatycznego wystrzału pary.

Po prawej stronie wyświetlacza:



Spadek temperatury



Wzrost temperatury.



Piekarnik wymaga odkamieniania.



Zbiornik na wodę jest pusty lub nie został włożony.



Podłączona sonda do żywności.



Włączony tryb demonstracyjny.



Pompowanie wody z powrotem do zbiornika.



INFORMACJE OGÓLNE

Otwierając drzwiczki w trakcie lub po zakończeniu cyklu gotowania, należy uważać na uderzenie ciepła i/lub pary wydobywającej się z komory piekarnika.

RYZIKO POPARZENIA!

7.2. Włączanie i wyłączanie piekarnika

- Aby włączyć piekarnik, naciśnij przycisk



Jeśli po naciśnięciu tego przycisku nie zostanie podjęta żadna inna czynność, piekarnik wyłączy się lub przełączy w tryb uśpienia (jeśli włączone jest ręczne potwierdzanie) (patrz rozdział Ustawienia).

- Aby wyłączyć piekarnik, ponownie naciśnij

7.3. Tryb uśpienia

- ❑ Jeśli jest aktywne ręczne potwierdzenie (ustawienie fabryczne) a w ciągu 30 sekund po naciśnięciu  nie zostanie podjęta żadna czynność, piekarnik przejdzie w tryb uśpienia.
- ❑ Tryb uśpienia jest aktywny przez 5 minut i umożliwia powrót do poprzedniego ustawienia poprzez naciśnięcie .
- ❑ Wszystkie zaprogramowane ustawienia mogą zostać zapisane w ciągu tych 5 minut. Po 5 minutach piekarnik wyłączy się i wyświetli zegar.

7.4. Uruchomienie urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy ustawić język, datę, czas, temperaturę i wagę.

7.4.1. Pierwsza konfiguracja

Ustawienia języka

- ❑ Naciśnij  lub , aby wybrać żądany język.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Ustawienia daty i godziny

- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać rok.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać miesiąc.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać dzień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać godzinę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać minuty.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać wygląd zegara (Standardowy lub Retro).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać format zegara.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Ustawienia jednostek

- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać jednostkę wagi (domyślnie Kilogram).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać jednostkę temperatury (domyślnie stopnie Celsjusza).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Ustawienia twardości wody

- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać poziom twardości wody.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Po zakończeniu konfiguracji wszystkich ustawień początkowych piekarnik przechodzi do ekranu głównego.

7.5. Wybór funkcji gotowania

- ❑ Naciśnij przycisk , aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij przycisk , aby uzyskać dostęp do menu wyboru funkcji.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać funkcję pieczenia  opcja.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać żądaną funkcję.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać żądaną temperaturę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK** aby uruchomić funkcję gotowania.



Aby zaprogramować czas gotowania i koniec czasu gotowania, zapoznaj się z rozdziałem "Ustawienia czasowe"



Możliwe jest dodanie funkcji pary do funkcji gotowania; patrz rozdział "Automatyczny wyrzut pary"

7.6. Wybieranie funkcji specjalnej



INFORMACJA

Niektóre funkcje specjalne działają z parą. W takich przypadkach, przed użyciem piekarnika konieczne jest napełnienie zbiornika wodą.

- ❑ Naciśnij przycisk , aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij przycisk , aby uzyskać dostęp do menu wyboru funkcji.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać funkcje specjalne  opcja.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać żądaną funkcję.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać żądaną temperaturę, wagę lub czas (w zależności od opcji)
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby uruchomić funkcję gotowania.

7.7. Zmiana ustawień gotowania podczas procesu

- ❑ Naciśnij przycisk , aby zmienić funkcję gotowania.
- ❑ Naciśnij przycisk  w celu zmiany temperatury podczas procesu gotowania.
- ❑ Naciśnij przycisk  w celu zmiany lub zaprogramowania czasu gotowania. ("Ustawienia czasu")
- ❑ Naciśnij przycisk , aby zakończyć proces gotowania.



INFORMACJA

Wszystkie zmiany muszą być potwierdzane przyciskiem **OK**. W przeciwnym razie po 8 sekundach piekarnik powróci do poprzednich ustawień, a nowe nie zostaną zapisane.

7.8. Program automatyczny

7.8.1. Wybór programu automatycznego

- ❑ Naciśnij , aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij , aby uzyskać dostęp do opcji programów automatycznych.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać kategorię.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać program automatyczny.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać żadaną wagę (w niektórych funkcjach).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać poziom gotowania
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby uruchomić program automatyczny.



INFORMACJA

Niektóre programy obejmują fazę wstępnego podgrzewania. Po wstępnym nagrzanu piekarnik emituje sygnał dźwiękowy, a temperatura na wyświetlaczu zaczyna migać. Drzwi muszą zostać otwarte, a wyświetlacz pokazuje poziom, na którym należy umieścić żywność.

7.8.2. Ważne informacje o gotowaniu z użyciem programów



Podczas pieczenia z użyciem programu piekarnik oblicza wymagany czas i temperaturę na podstawie wybranej wagi i stopnia wysmażenia. Temperaturę, wagę i czas można zmienić w dowolnym momencie procesu.

Jeśli piekarnik nie podaje żadnych dodatkowych informacji, oznacza to, że wyświetlany czas pieczenia nie obejmuje fazy podgrzewania. Dlatego tak ważne jest, aby dobrać odpowiednią wagę.

7.9. Zmiana parametrów

7.9.1. Zmiana wagi żywności

Wagę programu automatycznego można zmienić w następujący sposób:

- ❑ Naciśnij przycisk , aby powrócić do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij przycisk .
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić nową wagę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aż wszystkie ustawienia zostaną potwierdzone i kontynuuj program automatyczny.

Wagę można również zmienić, wykonując następujące czynności:

- ❑ Naciśnij  kilka razy, aż zostanie osiągnięte odpowiednie ustawienie wagi.
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić nową wagę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aż wszystkie ustawienia zostaną potwierdzone. Piekarnik kontynuuje proces pieczenia z dostosowanymi ustawieniami pieczenia.

7.9.2. Zmiana temperatury gotowania

Temperatura gotowania została ustawiona fabrycznie dla wszystkich programów automatycznych. Aby je zmienić:

Program automatyczny musi zostać zatrzymany/wstrzymany, naciskając . W przypadku wszystkich innych funkcji gotowania temperaturę można zmienić w dowolnym momencie, postępując w następujący sposób:

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić nową temperaturę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby kontynuować funkcję gotowania. Piekarnik kontynuuje proces pieczenia z nowymi ustawieniami.

7.10. Ustawienia czasu

7.10.1. Ustawianie czasu gotowania

Brak domyślnego czasu dla funkcji gotowania; jeśli trzeba ustawić czas, postępuj w następujący sposób:

- ❑ Naciśnij 
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić żądany czas gotowania.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby uruchomić funkcję gotowania.

Po ustawieniu czasu można ustawić koniec czasu pieczenia (patrz rozdział "Wybór końca czasu gotowania"). Ten krok jest pomijany, jeśli czas gotowania jest ustawiony fabrycznie, a proces jest już uruchomiony.



INFORMACJA

Po upływie zadanego czasu proces pieczenia dobiega końca, a piekarnik emituje dźwięk akustyczny.

Naciśnij , aby wyłączyć dźwięk i piekarnik.

7.10.2. Zmiana czasu gotowania

- ❑ Naciśnij 
- ❑ Naciskaj  lub , aby zmienić czas gotowania.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik powróci do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby kontynuować funkcję gotowania.

7.10.3. Anulowanie czasu gotowania

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciśnij  i ustaw czas gotowania na "00:00".
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Piekarnik kontynuuje pracę bez ustawień czasowych, a czas znika z widoku ustawień.

7.10.4. Ustawianie końca czasu gotowania

Po ustawieniu czasu pieczenia piekarnik daje możliwość zaprogramowania końca czasu pieczenia.

- ❑ Naciskaj  lub  i ustaw koniec czasu gotowania.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik przechodzi do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić ustawienia.



INFORMACJA

Ustawiając czas zakończenia gotowania, można również opóźnić rozpoczęcie procesu gotowania (w zależności od czasu gotowania + czasu zakończenia gotowania).

Uwaga: Jeśli chcesz natychmiast rozpocząć proces gotowania w trybie czuwania, naciśnij **OK**.

7.10.5. Zmiana czasu zakończenia gotowania

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Potwierdź czas gotowania za pomocą **OK**.
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić nowy koniec czasu gotowania.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

7.10.6. Anulowanie końca czasu gotowania

- ❑ Aby anulować koniec czasu gotowania, naciśnij  i przytrzymaj przez 3 sekundy.
- ❑ Naciśnij , aby zachować koniec czasu gotowania lub **OK**, aby go usunąć.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

7.10.7. Ustawienia timera

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub  aby ustawić żądany czas.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczyna migać symbol .
- ❑ Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



INFORMACJA

Funkcja działa niezależnie od trwającego w danej chwili procesu gotowania.

7.10.8. Zmiana ustawień timera

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby ustawić żądany czas.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik emituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczyna migać symbol .
- ❑ Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.10.9. Anulowanie ustawień timera

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub  aby ustawić timer na "00:00".
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

7.11. Szybkie podgrzewanie

Szybkie podgrzewanie wstępne jest domyślnie aktywowane fabrycznie. Aby włączyć lub wyłączyć tryb szybkiego podgrzewania wstępnego, wykonaj następujące czynności:

- ❑ W trybie czuwania naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się menu podgrzewania.
- ❑ Wybierz  do aktywacji, i , aby wyłączyć tę funkcję.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

8. Gotowanie na parze

Gotowanie na parze jest szczególnie delikatną techniką przygotowania potraw. Odpowiednia funkcja gotowania na parze zależy od potrawy, która ma być przyrządzona.

- ❑ Zaleca się gotowanie dań rybnych, z ryżem i warzywnych w całości na parze.
- ❑ Zaleca się 1:1 kombinowane gotowanie na parze w przypadku puddingów, sufletów i zapiekanek.
- ❑ Zaleca się gotowanie przez $\frac{3}{4}$ czasu na parze z funkcją Vario do chleba i dań mięsnych.
- ❑ Zaleca się program regeneracyjny do przygotowania lub podgrzania jedzenia.

8.1. Wybór funkcji gotowania na parze



INFORMACJA

Sprawdź przed każdą operacją gotowania na parze, czy zbiornik na wodę jest pełny.

- ❑ Naciśnij , aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij , aby uzyskać dostęp do funkcji gotowania na parze.
- ❑ Naciskaj $\wedge$ lub $\vee$, aby wybrać żądaną funkcję gotowania na parze.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj $\wedge$ lub $\vee$, aby wybrać żądaną temperaturę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić żądany czas pracy (tylko w niektórych funkcjach).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić żądany koniec czasu gotowania (tylko w niektórych funkcjach).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik przejdzie do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby rozpocząć proces gotowania.



INFORMACJA

Nie wyjmuj zbiornika na wodę podczas gotowania.

Gdy pozostała woda zostanie odpompowana z powrotem, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik zbiornika na wodę.

Wyjmij zbiornik na wodę, wyczyść go i napełnij świeżą wodą.



INFORMACJA

Podczas funkcji gotowania na parze w piekarniku może zabraknąć wody. Na wyświetlaczu pojawi się ikona zbiornika na wodę. Aby kontynuować, wyjmij zbiornik, napełnij wodą i włóż z powrotem do piekarnika.

Jeśli ikona nadal jest podświetlona na wyświetlaczu, sprawdź, czy zbiornik na wodę jest prawidłowo włożony.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Podczas otwierania drzwiczek w trakcie lub po zakończeniu cyklu pieczenia należy uważać na wyrzut gorącego powietrza i/lub pary z komory piekarnika.
Cofnij się lub odsuń na bok, aby uniknąć oparzeń.

8.2. Automatyczny wyrzut pary

Automatyczny wyrzut pary można włączyć tylko dla niektórych funkcji piekarnika.

- ❑ Aby skorzystać z automatycznego wyrzutu pary, ustaw funkcję gotowania zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.
- ❑ W widoku ustawień naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub  aby wybrać żadaną intensywność wyrzutu pary.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik przejdzie do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Piekarnik będzie teraz automatycznie dodawał uderzenie pary w określonych odstępach czasu.

Dostosowanie intensywności automatycznego wyrzutu pary

Aby wyregulować automatyczny wyrzut pary, wykonaj następujące czynności:

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby zmienić intensywność wyrzutu pary.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Wyłączanie funkcji automatycznego wyrzutu pary

Aby wyłączyć funkcję automatycznego wyrzutu pary, wykonaj następujące czynności:

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj , aż pola zostaną wyszarzone.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Symbol nie będzie już widoczny na wyświetlaczu stanu.

9. Czyszczenie parą

Piekarnik parowy posiada dodatkową funkcję czyszczenia parą. Funkcję tę można znaleźć w menu „Funkcje specjalne”.



INFORMACJA

Napełnij dno wnętrza do połowy wodą, a drugą połowę zwykłym octem. Pozwól mieszaninie działać przez 5 minut.

W międzyczasie napełnij zbiornik na wodę 500 ml wody. Teraz wykonaj poniższe czynności, aby skonfigurować urządzenie.

- ❑ Naciśnij  aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij , aby uzyskać dostęp do opcji funkcji.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać opcję Funkcje specjalne.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać funkcję czyszczenia parą .
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać opcję Start lub Stop.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby uruchomić funkcję czyszczenia parą. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
- ❑ Po zakończeniu procesu otwórz drzwi i odczekaj 4-5 minut, aby schłodzić piekarnik. Następnie wytrzyj zagłębienie wewnątrz wilgotną szmatką.

10. Ulubione

Opcja ulubionych to miejsce, w którym można zapisać najczęściej używane ustawienia gotowania; ma możliwość zapisania do 20 pozycji.

10.1. Wybieranie ulubionego ustawienia

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać ulubione ustawienie.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik przejdzie do widoku ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

10.2. Zapisywanie ulubionego ustawienia

Aby zapisać ulubione ustawienie, wykonaj następujące czynności:

- ❑ W menu widoku ustawień lub gdy funkcja jest uruchomiona, naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać miejsce przechowywania (1-20).
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

10.3. Usuwanie ulubionego ustawienia

- ❑ W ustawieniach domowych naciśnij  i przytrzymaj przez ponad 3 sekundy, aż piekarnik przejdzie do menu usuwania z ulubionych.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać ulubione.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciśnij , aby zachować ulubione ustawienie lub **OK**, aby usunąć.

11. Ustawienia

Aby uzyskać dostęp do menu ustawień, wykonaj następujące czynności:

- ❑ Naciśnij .
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać żadaną opcję.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Menu ustawień obejmuje następujące opcje:

1. Język
2. Tryb Eco
3. Aktywacja/dezaktywacja dźwięku uruchamiania
4. Jednostki
5. Data i godzina
6. Twardość wody
7. Odwapnianie

11.1. Język

- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać żądany język.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

11.2. ECO

- ❑ Aby aktywować tryb ECO, naciśnij przycisk **OK**.
- ❑ Aby wyłączyć tryb ECO, naciśnij przycisk .

11.3. Dźwięk uruchamiania

- ❑ Aby aktywować dźwięk uruchamiania, naciśnij **OK**.
- ❑ Aby wyłączyć dźwięk uruchamiania, naciśnij .

11.4. Jednostki

- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać jednostki wagi lub temperatury.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub  do znalezienia żądanej jednostki.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

11.5. Data i godzina

Ustawienia daty

- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać rok.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać miesiąc.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać dzień.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

Ustawienia zegara

- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać godzinę.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać minuty.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać wygląd zegara (Standardowy lub Retro).
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać format zegara.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

11.6. Twardość wody

- ☐ Naciskaj  lub , aby wybrać poziom twardości wody.
- ☐ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.

11.7. Odwapnianie/usuwanie kamienia

Za każdym razem, gdy wytwarzana jest para, niezależnie od twardości lokalnego źródła wody (tj. zawartości minerałów w wodzie), wewnątrz wytwornicy pary osadza się kamień.

Urządzenie automatycznie wykrywa, kiedy konieczne jest odkamienianie, i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Jeśli procedura odkamieniania nie zostanie wykonana, podczas niektórych cykli pieczenia pojawi się drugi komunikat ostrzegawczy.

Jeśli po wyświetleniu drugiego komunikatu ostrzegawczego piekarnik nie zostanie odkamieniony, piekarnik zablokuje wszystkie funkcje związane z parą. Od tej chwili, gdy zostanie wybrana funkcja pary, piekarnik wyemituje długi dźwięk akustyczny, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol .



INFORMACJA

Brak odkamieniania urządzenia prawdopodobnie pogorszy jego działanie a nawet może spowodować jego uszkodzenie.

Do odkamieniania używaj roztworu odkamieniającego "durgol®".

Pozwala on na profesjonalne i staranne odkamienianie urządzenia. Dostępny jest w Centrach Obsługi Klienta.



ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ!

Nie używaj octu ani produktów na bazie octu, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie wewnętrznego obwodu piekarnika.

Tradycyjne roztwory odkamieniające nie są odpowiednie, ponieważ mogą zawierać środki pieniące.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o odkamienianiu, naciśnij, **OK** aby rozpocząć proces odkamieniania, lub jeśli nie pojawi się żaden komunikat i istnieje potrzeba odkamieniania piekarnika, przejdź do procesu odkamieniania w menu ustawień i postępuj w następujący sposób:

- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać opcję Start lub Stop.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Do zbiornika wlej 500 ml roztworu odkamieniającego.
- ❑ Naciśnij **OK** aby rozpocząć proces odkamieniania. Rozpocznie się proces odkamieniania, a pierwsza faza trwa około 23 minut.
- ❑ Po zakończeniu pierwszej fazy piekarnik emituje sygnał akustyczny. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go 500 ml świeżej wody.
- ❑ Włóż zbiornik na wodę i zamknij panel, a piekarnik rozpocznie drugą fazę procesu odkamieniania na około 5 minut.
- ❑ Po zakończeniu drugiej fazy piekarnik wyemituje sygnał akustyczny. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go 500 ml świeżej wody.
- ❑ Włóż zbiornik na wodę i zamknij panel, a piekarnik rozpocznie trzecią i ostatnią fazę procesu odkamieniania, która trwa około 5 minut.
- ❑ Na koniec na wyświetlaczu pojawi się symbol . Opróżnij, wyczyść i napełnij zbiornik na wodę.

12. Inne funkcje

12.1. Ustawienia trybu demonstracyjnego

- ❑ W trybie czuwania naciśnij jednocześnie przycisk  i  przez około 3 sekundy; piekarnik emituje sygnał akustyczny, a na wyświetlaczu pojawia się ikona .
- ❑ Aby wyłączyć tryb demonstracyjny, powtórz ten sam proces.

12.2. Blok bezpieczeństwa

- ❑ Aby aktywować blokadę bezpieczeństwa, naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, piekarnik wyemituje sygnał akustyczny. Na wyświetlaczu pojawi się na .
- ❑ Aby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, powtórz ten sam proces.

12.3. Przywróć ustawienia fabryczne

- ❑ Aby przywrócić ustawienia fabryczne, w trybie czuwania naciśnij jednocześnie przycisk  i  przez około 3 sekundy.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać  lub .
- ❑ Naciśnij , aby potwierdzić.
- ❑ Piekarnik uruchomi się ponownie.

12.4. Automatyczne potwierdzenie

- ❑ Aby wybrać automatyczne potwierdzenie, w trybie czuwania naciśnij jednocześnie przycisk  i .
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać  Auto (automatycznie) lub  (ręcznie).
- ❑ Naciśnij , aby potwierdzić.



INFORMACJA

Automatyczne potwierdzenie polega na zaakceptowaniu ustawionych wartości po 8 sekundach.

Ma to zastosowanie tylko wtedy, gdy wybrana jest funkcja lub program gotowania.

13. Sonda do żywności



OSTRZEŻENIE!

Zakryj gniazdo wewnątrz komory, jeśli nie używasz sondy do żywności. Niezakrycie gniazda spowoduje uszkodzenie piekarnika. Używaj wyłącznie sondy do żywności zalecanej do tego piekarnika.

Sonda do żywności mierzy wewnętrzną temperaturę wewnątrz obrabianej żywności i kończy działanie piekarnika po osiągnięciu wybranej temperatury.

Sonda do żywności może być używana ze wszystkimi funkcjami pieczenia i niektórymi funkcjami specjalnymi. Po wyciągnięciu sondy urządzenie powraca do trybu czuwania.

Prawidłowe użycie sondy do mierzenia temperatury żywności

- ❑ Włóż końcówkę sondy do żywności poziomo z boku, aż dotrze do środka produktu spożywczego.
- ❑ Zawsze wkładaj sondę do żywności do samego uchwytu.
- ❑ Końcówka nie może znajdować się w pobliżu tłuszczu lub kości.

Korzystanie z sondy do żywności

- ❑ Włóż żywność z włożoną sondą do żywności w piekarniku.
- ❑ Podłącz sondę do żywności do gniazdka wewnątrz wnęki.
- ❑ Na  wyświetlaczu pojawi się symbol.

13.1. Korzystanie z sondy do żywności podczas gotowania



INFORMACJA

Sonda do żywności może być używana z funkcjami gotowania w połączeniu z parą. Aby to zrobić, naciśnij , aby wytworzyć parę i postępuj zgodnie z poniższymi ustawieniami.

- ❑ Naciśnij , aby włączyć piekarnik.
- ❑ Naciśnij , aby uzyskać dostęp do opcji funkcji.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać opcję funkcji gotowania.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać żadaną funkcję.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać żadaną temperaturę.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić.
- ❑ Naciskaj  lub , aby wybrać temperaturę na sondzie.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby potwierdzić. Piekarnik przejdzie do przeglądu ustawień.
- ❑ Naciśnij **OK**, aby uruchomić funkcję gotowania.

Gdy żywność osiągnie wybraną temperaturę, piekarnik wyłącza się. Aby zmienić temperaturę lub zalecaną temperaturę wskazywaną przez sondę do żywności, naciśnij . I postępuj zgodnie z poprzednimi krokami.

13.2. Korzystanie z sondy do żywności wraz z programami automatycznymi

-  , aby włączyć piekarnik.
-  , aby uzyskać dostęp do opcji programów automatycznych.
-  lub  , aby wybrać kategorię.
-  , aby potwierdzić.
-  lub  , aby wybrać program automatyczny.
-  , aby potwierdzić.
-  lub  , aby wybrać temperaturę sondy żywności.
-  , aby potwierdzić. Piekarnik przejdzie do widoku ustawień.
-  , aby uruchomić program automatyczny.

Gdy żywność osiągnie wybraną temperaturę, piekarnik wyłącza się.



INFORMACJA

Sonda do żywności nie może być używana ze wszystkimi programami automatycznymi. Jeśli zostanie wybrany niezgodny program, piekarnik emituje dźwięk akustyczny i program nie uruchamia się.

14. Co zrobić, jeśli...



UWAGA!

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników!

Jeśli Twoje urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem, zapoznając się z poniższymi instrukcjami. Być może będziesz w stanie samodzielnie rozwiązać niektóre problemy. Zostały opisane poniżej.

Jeśli...	Co robić?
... Piekarnik nie nagrzewa się	Włącz piekarnik.
	Ustaw żądany czas.
	Upewnij się, że ustawienia są poprawne.
	Więcej istotnych informacji można znaleźć w sekcji "Automatyczne wyłączanie".
	Patrz "Blokada bezpieczeństwa".
	Ostrożnie zamknij drzwi.
... Oświetlenie nie działa	Upewnij się, czy przyczyną problemu nie jest bezpiecznik. Skontaktuj się z autoryzowanym wykwalifikowanym elektrykiem, jeśli bezpiecznik wielokrotnie się wyzwał.
... przyciski ani oświetlenie nie działają	Wymień żarówkę.
... jeden lub kilka przycisków nie reaguje na dotyk, ale można włączyć oświetlenie	Sprawdź: Czy wtyczka sieciowa została podłączona? Czy skrzynka bezpieczników w budynku jest sprawna? Możliwa awaria zasilania? Czy blokada bezpieczeństwa jest włączona?
... jeden lub więcej przycisków nie reaguje po wyzwoleniu bezpiecznika i ponownym włączeniu	Odczekaj ok. 15 sekund lub wyłącz bezpiecznik i włącz go ponownie. Być może będziesz musiał powtórzyć tę procedurę! Przyciski same się naprawiły, dzięki czemu ponownie reagują na dotyk.
... pęknięta szyba drzwiczek piekarnik	Gdy bezpiecznik został dwukrotnie wyzwolony i ponownie włączony, uruchom go ponownie i poinformuj Dział Obsługi Klienta
	Wyłącz piekarnik i zleć jego wymianę działowi obsługi klienta

... uszczelka drzwi jest uszkodzona	Wymienić uszczelkę drzwi Patrz «Wymiana uszczelki drzwi».	
		UWAGA! Nie używaj piekarnika, gdy uszczelka drzwi jest uszkodzona!
... oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Piekarnik może być nadal używany. Wymień żarówkę halogenową lampy tak szybko, jak to możliwe, gdy piekarnik ostygnie. Patrz «Wymiana żarówki piekarnika».	
... z komory wydobywa się silny zapach?	Katalizator ökotherm® należy poddać recyklingowi. Patrz «Recykling katalizatora ökotherm®».	
... na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, którego nie ma w tabeli	Wyłącz piekarnik i włącz go ponownie za pomocą bezpiecznika w domu lub przełącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników.	
	Skontaktuj się z obsługą klienta, jeśli kod błędu pojawi się ponownie na wyświetlaczu.	
... para wodna i skondensowana woda osadzają się na żywności i we wnętrzu piekarnika?	Nie pozwól, aby żywność pozostała w piekarniku dłużej niż 15 – 20 minut po zakończeniu procesu gotowania lub pieczenia.	
... proces gotowania na parze nie uruchamia się	Sprawdź, czy zbiornik na wodę został prawidłowo włożony i czy panel jest zamknięty.	



K02-180190/01

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Faks: (0209) 401-303
www.kueppersbusch-home.com

Cod. 3371308-00



1632271-D