

INSTRUKCJA OBSŁUGI
i montażu



CBM 6550.0



Przed zainstalowaniem urządzenia i jego użytkowaniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Serwis i obsługa klienta



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Spis treści

1. Objaśnienie symboli i znaków	6
2. Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączania i pracy.....	8
2.1. Podłączanie i praca	8
2.2. Włączanie i praca	9
2.3. Piekarnik	10
2.4. Osoby	11
2.5. Przed pierwszym użyciem	11
2.6. Ochrona środowiska	12
2.7. Informacje na temat energii	12
2.8. Zamierzone użycie	12
3. Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	13
3.1. Bezpieczeństwo dzieci i osób narażonych	13
3.2. Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	14
3.3. Ostrożność przy podgrzewaniu cieczy	15
3.4. Instalacja	16
3.5. Serwisowanie i naprawy	17
4. Czyszczenie i pielęgnacja	19
4.1. Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji	19
4.2. Wszystkie powierzchnie	19
4.3. Czyszczenie drzwiczek	21
5. Przed pierwszym użyciem	23
5.1. Ważne wskazówki	23
6. Konserwacja	24
6.1. Wymiana lampy piekarnika	24
6.2. Wymiana żarówki bocznej	25
6.3. Demontaż / montaż przewodnic póltek	26
6.4. Piekarniki z rozkładanym rusztem	26
6.5. Demontaż drzwiczek	27
6.6. Demontaż / montaż szyby wewnętrznej	29
7. Opis piekarnika	31
7.1. Panel sterowania - przyciski i wskaźniki	32
7.2. Akcesoria	33
8. Tabele pieczenia i wypiekania	33
8.1. Wskazówki dotyczące wypiekania	33
8.2. Wskazówki dotyczące pieczenia	35
8.3. Wskazówki dotyczące grillowania	37
8.4. Zalecane temperatury termosony	39
8.5. Wskazówki dotyczące gotowania w niskich temperaturach	41
9. Funkcje piekarnika	42
9.1. Funkcje gotowania	42
9.2. Funkcje specjalne	44
10. Obsługa piekarnika	46
10.1. Włączanie i wyłączanie piekarnika	46
10.2. Tryb uśpienia	46
10.3. Pierwsze uruchomienie	46
10.4. Wybór funkcji gotowania	48
10.5. Wybór funkcji specjalnej	48
10.6. Zmiana ustawienia podczas gotowania	49
10.7. Program automatyczny	50
10.8. Zmiana wagi i temperatury	51
10.9. Ustawienia czasu	52
10.10. Szybkie nagrzewanie	57
11. Ulubione	58
11.1. Wywoływanie pozycji ulubionych	58
11.2. Zapisywanie ulubionych	58
11.3. Usuwanie ulubionych	59
12. Ustawienia	60
12.1. Język	60
12.2. ECO	60
12.3. Dźwięk przy uruchamianiu	61
12.4. Ustawienia jednostek	61
12.5. Ustawianie daty i czasu	62
13. Inne funkcje	63
13.1. Ustawianie trybu prezentacyjnego (w trybie oczekiwania)	63
13.2. Blokada bezpieczeństwa	63
13.3. Ustawienia fabryczne	64
13.4. Automatyczne potwierdzenie	64
14. Termometr do pieczenia	65
14.1. Termometr do pieczenia dla funkcji gotowania	65
14.2. Termometr do pieczenia dla programów automatycznych	66
15. Ustawienia specjalne właściwe modelowi oraz dodatkowe ustawienia i funkcje	68
15.1. Funkcje mikrofal	68
15.2. Przełączanie mikrofal do funkcji gotowania	69
15. Wykrywanie i usuwanie usterek	70

Warunki gwarancji

Oprócz warunków gwarancji określonych w umowach sprzedaży zawartych z naszymi partnerami handlowymi, udzielamy również klientom końcowym bezpośredniej gwarancji na artykuły gospodarstwa domowego Küppersbusch.

Zakres gwarancji jest następujący:

1. Usterki urządzenia, które wyraźnie wynikają z wad materiałowych i/lub produkcyjnych, zostaną naprawione bezpłatnie, zgodnie z poniższymi postanowieniami, pod warunkiem, że zostaną one zgłoszone tuż po stwierdzeniu i nie później niż w ciągu 24 miesięcy od dostarczenia produktu pierwszemu odbiorcy końcowemu. Okres gwarancyjny wynosi tylko 12 miesięcy w przypadku użytkowania w celach zarobkowych lub po zaistnieniu równoważnych warunków. Wszelkie usterki, które wystąpią w ciągu sześciu miesięcy od dostawy, zostaną uznane za wady materiałowe lub produkcyjne.

2. Gwarancji nie udziela się na delikatne części, takie jak elementy szklane, plastikowe lub żarówki. Różnice niematerialne względem stanu docelowego, które nie mają wpływu na wartość i zdolność do użytku urządzenia, nie stanowią podstawy do wniesienia reklamacji z tytułu gwarancji. Gwarancji nie udziela się też na uszkodzenia spowodowane przez czynniki chemiczne, elektromagnetyczne, ogólnie niespotykane warunki środowiskowe, niewłaściwe warunki robocze lub kontakt urządzenia z nieodpowiednimi substancjami lub materiałami. Gwarancja nie obejmuje też usterek urządzenia powstałych podczas transportu, za które nie ponosimy odpowiedzialności, lub wskutek nieprofesjonalnej instalacji i nieprawidłowego montażu, niewłaściwego użytkowania, braku dbałości lub nieprzestrzegania instrukcji użytkowania lub montażu. Roszczenia z tytułu gwarancji zostaną też odrzucone, jeżeli naprawy lub prace wykonywane w obrębie urządzenia nie zostaną wykonane przez osoby, które uprzednio zostały upoważnione do wykonywania tego typu prac, lub jeżeli w urządzeniach montowane są części zamienne, elementy dodatkowe lub akcesoria, które nie stanowią oryginalnych części, i ich wykonanie skutkowało usterką.

3. W ramach realizowanej gwarancji zastrzegamy sobie prawo, według własnego uznania, do bezpłatnej naprawy wadliwych części lub ich wymiany na części w idealnym stanie. W miarę możliwości naprawy staramy się wykonywać na miejscu. Dostęp do urządzeń wymagających napraw należy zapewnić w taki sposób, aby technicy mogli swobodnie obchodzić się z urządzeniami oraz demontować i montować części bez powodowania jakichkolwiek uszkodzeń mebli, podłóg itd. Koszty naprawy urządzeń, które nie zostały zainstalowane zgodnie z naszymi wytycznymi dotyczącymi instalacji, poniesie klient. Każdą reklamację w ramach gwarancji należy poprzeć dowodem zakupu, a jeżeli występują rozbieżności, co do czasu dostawy, należy też przedstawić dowód dostawy. Wymienione części stają się naszą własnością.

4. Na wniosek odbiorcy końcowego w wyżej wymienionym okresie gwarancyjnym bezpłatnie dostarczymy równoważne zamienniki w sytuacjach, w których przeróbki są nieskuteczne lub ich nie zatwierdzamy.

5. Świadczenia w ramach gwarancji nie powodują przedłużenia okresu gwarancji ani też nie oznaczają rozpoczęcia nowego okresu gwarancji. Okres gwarancji na zamontowane części zamienne wygasa wraz z upływem okresu gwarancji udzielonej na całe urządzenie.

6. Wszelkie późniejsze reklamacje lub inne zgłoszenia, zwłaszcza roszczenia o odszkodowanie za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, zostaną odrzucone, co nie dotyczy naszej odpowiedzialności za szkody wynikające z zawinionego zagrożenia dla życia lub zdrowia wskutek zaniedbań podczas produkcji bądź wskutek umyślnego lub wynikającego z zaniedbania naruszenia przepisów przez naszych przedstawicieli.

Powyższe warunki gwarancji nieprzerwanie obowiązują w odniesieniu wyłącznie do urządzeń zakupionych na terenie Niemiec.

Jeżeli w danym kraju działa nasza sieć obsługi klienta, powyższe warunki gwarancji mają zastosowanie również w stosunku do urządzeń zakupionych za granicą, pod warunkiem, że spełniają one wymagania techniczne, tj. wartości napięcia, częstotliwości i rodzaj gazu, w kraju zakupu i nadają się do użytkowania w odpowiednich warunkach klimatycznych i środowiskowych. Warunki gwarancji wydane przez odpowiednie zagraniczne oddziały lub placówki mają zastosowanie do urządzeń zakupionych za granicą. Warunki te są dostępne do wglądu u wyspecjalizowanych sprzedawców lub bezpośrednio w naszych zagranicznych oddziałach lub placówkach.

Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim. Wszelkie prawa należyte uzyskane, zwłaszcza dotyczące tłumaczenia lub powielania, kopiowania obrazów, nagrywania przekazów dźwiękowych, powielania fotomechanicznego lub podobnego i przechowywania w systemach przetwarzania danych, są zastrzeżone nawet w przypadku jedynie częściowego użycia. Firma KÜPPERSBUSCH nie składa żadnych gwarancji dotyczących treści niniejszej instrukcji i wyraźnie odmawia przyjęcia odpowiedzialności za jakiegokolwiek dorozumiane roszczenia w odniesieniu do wad. Ponadto firma KÜPPERSBUSCH zastrzega prawo do aktualizacji niniejszej publikacji i wprowadzania poprawek bez uprzedzenia.

Formularz kontaktowy



Poprawki

Teksty, obrazy i dane są zgodne z normą techniczną dotyczącą piekarnika w momencie przekazania niniejszej instrukcji użytkownika do druku. Zastrzegamy prawo do wprowadzania poprawek z uwagi na dalszy rozwój swoich produktów.

Kompletność

Niniejszy dokument zawiera łącznie 71 stron. Dokument jest kompletny, jeżeli wszystkie jego strony są kolejno ponumerowane.

Oprogramowanie

Należy pamiętać, że niniejsza instrukcja dotyczy różnych serii sprzętu. Może ona zawierać informacje szczegółowe, które mogą nie dotyczyć dostarczonego urządzenia.

Dostępność instrukcji

Instrukcja użytkownika musi być stale do dyspozycji użytkownika, tak aby móc zapewnić mu niezawodne użytkowanie. Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, tak aby mieć możliwość wglądu w dowolnym momencie.

Objaśnienie symboli i znaków

Drogi użytkownika nowego urządzenia Küppersbusch...

Jego obsługa nie jest wcale skomplikowana. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby przekazać informacje w krótki, zwięzły, wyraźny i jednoznaczny, a przede wszystkim logiczny sposób.

Oprócz wskazówek udzielanych przez nasz dział obsługi klienta niniejsza instrukcja ma na celu umożliwienie użytkownikowi szybkiej obsługi urządzenia.

Poszczególne sekcje grupują zalecenia w tematy w celu przekazania lepszego ogólnego pojęcia i zapewnienia szybszego dostępu do funkcji urządzenia. Przed pierwszym użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać informacje zawarte w niniejszej instrukcji. Wśród nich znajdują się ważne wytyczne dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje dotyczące użytkowania, pielęgnacji i konserwacji urządzenia, pozwalając zapewnić jego wieloletnią obsługę.

Cel niniejszej instrukcji

W przypadku użytkowania urządzenia po raz pierwszy w instrukcji krok po kroku omówiono poszczególne funkcje, zastosowania i kroki obsługi.

Sekcja „**Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia**” dostarcza ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa użytkownika i użytkowania, pielęgnacji i konserwacji urządzenia oraz jego dodatków, a także potencjalnych zagrożeń.

Sekcja „**Instrukcja obsługi**” zawiera ogólne omówienie urządzenia, jego zastosowania, funkcji i sposobu działania, a także sposobu jego konfiguracji i poruszania się po menu.

Sekcja „**Wykrywanie i usuwanie usterek**” dotyczy wykrywania i usuwania ewentualnych usterek. Zawiera przydatne informacje dotyczące usterek i błędów.

Po ogólnym zapoznaniu się z urządzeniem w razie wątpliwości można przejść do konkretnych sekcji lub tematów. Tę instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Należy ją przekazać każdemu nowemu właścicielowi w celu uzyskania wymaganych informacji i tym samym zapewnienia jego bezpieczeństwa.

1. Objasnienie symboli i znaków

Urządzenie wyprodukowano z zastosowaniem najnowocześniejszych technologii. Mimo to urządzenia powodują zagrożenia, których nie można uniknąć.

Aby zagwarantować dostateczny poziom bezpieczeństwa użytkownika, podano również zalecenia dotyczące bezpieczeństwa. Zalecenia te oznakowano wyróżnionym tekstem.

Wyłącznie ich przestrzeganie zagwarantuje dostateczny poziom bezpieczeństwa podczas obsługi. Oznaczone fragmenty tekstu mają różne znaczenia:

W niektórych miejscach stosowane są następujące symbole zagrożeń:

Objaśnienie symboli i znaków



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazuje bezpośrednie zagrożenie, które może skutkować utratą życia lub bardzo poważnymi obrażeniami ciała.



UWAGA!

Wskazuje bezpośrednie zagrożenie, które może skutkować utratą życia lub bardzo poważnymi obrażeniami ciała.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazuje niebezpieczną sytuację, która może skutkować pomniejszymi obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.



WSKAZÓWKA

Dostarcza dodatkowych informacji ułatwiających obsługę urządzenia.

W niektórych miejscach stosowane są następujące symbole zagrożeń:



OSTRZEŻENIE PRZED ENERGIAŁ ELEKTRYCZNĄ RYZIKO ŚMIERTELNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA!

Ten symbol znajduje się w pobliżu podzespołów pod napięciem. Pokrywy, na których znajduje się ten znak, może zdejmować wyłącznie wykwalifikowany elektryk.



NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH OBSŁUGI PODZESPOŁÓW I MODUŁÓW WRAŻLIWYCH ELEKTROSTATYCZNIE (ESDS).

Pod pokrywami, na których znajduje się ten symbol, występują podzespoły i moduły zagrożone elektrostatycznie. Nie wolno dotykać połączeń wtykowych, przewodów ani styków. Wszelkie prace związane z obsługą techniczną mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowane osoby znające zasady obsługi elementów wrażliwych elektrostatycznie.



GORĄCE POWIERZCHNIE!

Ten symbol znajduje się na powierzchniach, które stają się gorące. Występuje ryzyko poważnych oparzeń. Powierzchnie mogą też pozostawać gorące nawet po wyłączeniu urządzenia. Ten symbol ostrzega przed ryzykiem oparzeń.

Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy

Sprawdzanie przesyłki

Piekarnik należy przetransportować w odpowiednie miejsce i tam go wypakować. Piekarnik może montować i instalować wyłącznie elektryk spełniający odpowiednie wymagania.

Należy sprawdzić, czy przesyłka jest kompletna.

- Sprawdzić piekarnik pod względem wszelkich uszkodzeń mogących powstać podczas transportu.
- Jeżeli przesyłka jest niekompletna lub piekarnik wykazuje ślady jakichkolwiek uszkodzeń mogących powstać podczas transportu, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.



UWAGA!

Nie wolno obsługiwać uszkodzonego urządzenia!

2. Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy

2.1. Podłączenie i obsługa

- Z płyty indukcyjnej KÜPPERSBUSCH należy korzystać wyłącznie z piekarnikami KÜPPERSBUSCH, ponieważ została ona poddana odpowiednim badaniom pod tym kątem. Nie wolno korzystać z innych płyt indukcyjnych.
- Wszelkie czynności związane z obchodzeniem się z urządzeniem lub jego naprawą, w tym wymianę przewodu zasilającego, powinien wykonywać wyłącznie upoważniony personel serwisu technicznego, stosując oryginalne części zamienne. Wykonywanie tych czynności przez inne osoby może spowodować uszkodzenie urządzenia lub spowodować jego usterki, co może stanowić zagrożenie bezpieczeństwa użytkownika.
- Należy ściśle przestrzegać przepisów ustawowych i specyfikacji przyłączy, wydanych przez lokalnego dostawcę energii.
- Zasilanie elektryczne do urządzenia należy odłączyć w przypadku podłączenia, naprawy lub wymiany lampy piekarnika. Należy odłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę zasilania.
- Instalacja musi gwarantować pełne bezpieczeństwo w razie ewentualnego kontaktu z energią elektryczną.
- Zmianą miejsca instalacji wtyczki i wymianą przewodu zasilającego może zajmować się wyłącznie elektryk, przestrzegając odpowiednich specyfikacji.
- Aby zapobiec uszkodzeniu piekarnika, należy upewnić się, czy jego wartości znamionowe (częstotliwość i napięcie) są zgodne z wartościami zasilania sieciowego. Należy je porównać przy podłączeniu piekarnika. W razie wątpliwości należy zasięgnąć rady wykwalifikowanego elektryka.

Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy

- Stosowanie gniazd wtykowych wielokrotnych i przedłużaczy nie gwarantuje dostatecznego poziomu bezpieczeństwa (ryzyko pożaru). Nie należy z nich korzystać w celu podłączenia piekarnika do zasilania sieciowego.
- Aby zagwarantować bezpieczne działanie piekarnika, należy z niego korzystać wyłącznie po odpowiednim zainstalowaniu.
- Należy upewnić się, że żaden przewód elektryczny z niezależnego lub wbudowanego urządzenia nie styka się z piekarnikiem.

2.2. Włączanie i obsługa

- Podczas użytkowania piekarnika nie powinny się do niego zbliżać dzieci z uwagi na występowanie bardzo wysokich temperatur.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem osób dorosłych, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, ani też osoby niemające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że użytkują je pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jej bezpieczeństwo lub udzielono im odpowiedniego instruktażu z zakresu użytkowania urządzenia.
- Dotykanie połączeń pod napięciem i modyfikowanie instalacji elektrycznej lub elementów mechanicznych piekarnika spowoduje zagrożenie bezpieczeństwa użytkownika i może doprowadzić do jego nieprawidłowego działania. Nie wolno zdejmować obudowy piekarnika.
- Na czas przeprowadzania konserwacji i napraw (np. przy wymianie oświetlenia wewnątrz piekarnika) piekarnik musi być całkowicie odłączony od zasilania sieciowego; patrz sekcja Wykrywanie i usuwanie usterek.

W tym celu należy

- wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub
- całkowicie wykręcić bezpieczniki lub
- odłączyć wtyczkę zasilania (jeżeli jest) z gniazda.

Nie należy ciągnąć za przewód zasilający, a chwycić wtyczkę zasilania.

Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy



INFORMACJA

Wskazówki i uwagi wymienione na kolejnych stronach zasadniczo dotyczą piekarników, piekarników parowych i kuchenek mikrofalowych Küppersbusch. Niektóre z nich są zależne od modelu.

2.3. Piekarnik

- Piekarnik należy odłączać od zasilania w przypadku jego niepoprawnego działania.
- W przypadku pojawienia się pęknięć lub rys szyby: należy natychmiast wyłączyć płytę indukcyjną, odłączyć ją od zasilania elektrycznego i skontaktować się z naszym działem obsługi klienta lub wyspecjalizowanym sprzedawcą.
- Nie wolno otwierać urządzenia samodzielnie.
- Naprawy urządzenia muszą wykonywać wykwalifikowani technicy.
- Z piekarnika zawsze należy korzystać, gdy drzwiczki są zamknięte.
- Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności za dowolne użycie piekarnika w sposób inny niż w celu domowego przyrządzania żywności.
- Z piekarnika należy korzystać wyłącznie po jego zainstalowaniu w kuchni.
- Wewnątrz piekarnika nie wolno przechowywać oleju, tłuszczu ani materiałów palnych. Może to doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji po jego włączeniu.
- Nie wolno siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Może to doprowadzić do ich uszkodzenia, a także spowodować zagrożenie bezpieczeństwa użytkownika.
- Aby przyrządzić żywność w piekarniku, na prowadnice w komorze urządzenia należy włożyć tackę lub dostarczony wraz z nim ruszt. Tacka lub ruszt charakteryzują się konstrukcją ułatwiającą wykonanie ruchu na zewnątrz podczas wkładania i wyjmowania żywności.
 - Nie wolno umieszczać pojemników lub potraw na dolnej powierzchni piekarnika. Zawsze należy korzystać z tacek i rusztu.
 - Nie wolno polewać wodą dolnej powierzchni urządzenia podczas jego użytkowania; może to spowodować uszkodzenie emalii.
 - Podczas gotowania drzwiczki piekarnika należy otwierać możliwie jak najrzadziej. Wpłynie to na ograniczenie poboru mocy.
 - Podczas wykonywania czynności wewnątrz piekarnika parowego należy stosować rękawice ochronne.
 - Występowanie skroplin na drzwiczkach piekarnika jest normalną sytuacją podczas gotowania potraw o dużej wilgotności.

Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy

□ Piekarnik nagrzewa się podczas użytkowania. Po nagraniu się obudowy w celu jej schłodzenia włączy się wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący będzie pracował do momentu ostygnięcia obudowy, tzn. również po wyłączeniu urządzenia. Odgłosy wydawane przez pracujący wentylator są normalną sytuacją; nie są objawem jakiegokolwiek usterki.

2.4. Dotyczące osób

- Z tych urządzeń mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im odpowiedniego instruktażu z zakresu bezpiecznej obsługi urządzenia i potencjalnych zagrożeń. Tym urządzeniem nie mogą bawić się dzieci. Czyszczenie i konserwację mogą wykonywać dzieci, jednak wyłącznie pod nadzorem dorosłych.
- Powierzchnie stref grzania i gotowania nagrzewają się podczas użytkowania. Zawsze należy dbać o to, aby nie zbliżały się do nich małe dzieci.

2.5. Przed pierwszym użyciem

- Należy zdjąć opakowanie.
- Montaż i uziemienie urządzenia należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją i niewłaściwym podłączeniem piekarnika do zasilania elektrycznego. Z funkcji parowej piekarnika nie należy korzystać do momentu jego odpowiedniego podłączenia do sieci elektrycznej.
- To urządzenie można używać wyłącznie do typowego wypiekania i pieczenia w gospodarstwie domowym; nie jest ono przeznaczone do użytku w celach zarobkowych.
- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Gwarancją bezpieczeństwa będzie podłączenie urządzenia do ochronnego przewodu uziemiającego, który spełnia wymogi obowiązujących przepisów.
- Urządzenia nie należy podłączać do zasilania elektrycznego za pomocą przedłużacza.
- Urządzenia nie należy instalować nad zmywarką do naczyń ani pralką; para wodna wydobywająca się z tych urządzeń może spowodować uszkodzenie modułu elektronicznego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy też pamiętać o zaleceniach dotyczących czyszczenia i pielęgnacji.

Wskazówki bezpieczeństwa oraz ostrzeżenia dotyczące podłączenia i pracy

2.6. Ochrona środowiska



- Opakowanie i stare urządzenie należy poddać utylizacji.
 - Opakowanie należy poddać recyklingowi w sposób niezagrażający środowisku naturalnemu.
 - W Europie opakowania transportowe zwraca się do sklepu, w którym zakupiono urządzenie.
- Zwracanie materiałów opakowaniowych pozwala zaoszczędzić surowce i ograniczać powstawanie odpadów. Stare urządzenia nadal zawierają cenne materiały. Stare urządzenia należy dostarczać do punktu zbiórki cennych materiałów. Przed poddaniem starych urządzeń utylizacji należy uniemożliwić ich użytkowanie.

2.7. Informacje na temat energii

Urządzenie przebadano zgodnie z wymaganiami przepisów 66/2014 (ekoprojekt) and 65/2014 (oznakowanie energii) na podstawie normy EN 60350-1.

W wyniku pomiarów zużycia energii wykonanych w różnych warunkach mogą zostać osiągnięte wartości różniące się od określonych dla piekarnika. Informacje dotyczące zużycia energii przez piekarnik zawiera podręcznik użytkownika dostarczony wraz z niniejszą instrukcją użytkowania.

2.8. Przeznaczenie.

- Piekarnik jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz w środowiskach przypominających gospodarstwa domowe.
- Urządzenie nie jest odpowiednie do zastosowań na zewnątrz.
- Tego piekarnika można używać wyłącznie jako urządzenia gospodarstwa domowego do pieczenia, wypiekania, opiekania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia żywności. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, ani też osoby niemające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że użytkują je pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jej bezpieczeństwo lub udzielono im odpowiedniego instruktażu z zakresu użytkowania urządzenia. Osoby te mogą obsługiwać piekarnik wyłącznie pod nadzorem, pod warunkiem że objaśniono im sposób, w jaki mogą to robić bezpiecznie. Muszą umieć rozpoznawać i mieć świadomość potencjalnych zagrożeń, jakie wiążą się z jego obsługą.

Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- Piekarnik można użytkować wyłącznie po jego zainstalowaniu w odpowiednim pomieszczeniu. Z piekarnika należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji użytkowania. Wszelkie inne użycie zostanie uznane za niezgodne z przeznaczeniem i może skutkować uszkodzeniami materialnymi, a nawet obrażeniami ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Nie wolno z niego korzystać w celach zarobkowych.
- Piekarnik nie jest odpowiedni do ogrzewania pomieszczeń.
- Lampa w piekarniku została zamontowana wyłącznie w celu zapewnienia oświetlenia wnętrza urządzenia; nie służy ona do oświetlania pomieszczeń.
- Z drzwiczek nie należy korzystać jako podpory, siedzenia czy stopnia.



Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem!

3. Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Przed instalacją i eksploatacją urządzenia należy dokładnie przeczytać dostarczoną instrukcję. Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała i szkody materialne powstałe wskutek nieprawidłowej instalacji i eksploatacji. Instrukcję obsługi zawsze należy przechowywać wraz z urządzeniem w celu skorzystania z niej w przyszłości.



INFORMACJA

Wskazówki i uwagi wymienione na kolejnych stronach zasadniczo dotyczą piekarników, piekarników parowych i kuchenek mikrofalowych Küppersbusch. Niektóre z nich są zależne od modelu.

3.1. Bezpieczeństwo dzieci i osób narażonych



Ryzyko uduszenia, obrażeń ciała lub trwałego kalectwa.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem osób dorosłych, aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać grzałek. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie należy dopuszczać w pobliże bez zapewnienia ciągłego nadzoru.



OSTRZEŻENIE!

Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci mogą go używać wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

- Jeżeli urządzenie jest wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, zaleca się jej aktywowanie. Dzieci w wieku poniżej 3 lat nie wolno pozostawiać bez opieki w pobliżu urządzenia.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować tego urządzenia bez nadzoru dorosłych.

3.2. Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwach domowych, a nie w hotelach, sklepach, biurach i innych podobnych środowiskach.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się wewnątrz. Nie wolno dotykać działających grzałek. Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów lub blach należy używać rękawic kuchennych.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno podgrzewać cieczy ani innych artykułów żywnościowych w szczelnie zamkniętych opakowaniach. Mogą wybuchnąć.

- Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych, które są odpowiednie do umieszczania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając żywność w plastikowych lub papierowych opakowaniach, należy obserwować urządzenie ze względu na możliwość zapłonu.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

□ Urządzenie służy do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie ogrzewaczy, obuwia, gąbek, wilgotnych ścierek itp. może doprowadzić do ryzyka obrażeń ciała, zapłonu lub pożaru.



UWAGA!

Piekarnika nie można używać, gdy:

- drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte;
- zawiasy drzwiczek są uszkodzone;
- powierzchnie kontaktowe między drzwiczkami i przednią częścią piekarnika są uszkodzone;
- szyba drzwiczek jest uszkodzona;
- dochodzi do częstych wyładowań łukowych wewnątrz piekarnika, mimo tego że wewnątrz nie ma żadnych metalowych przedmiotów.
- Piekarnika można ponownie używać po naprawieniu go przez technika z działu wsparcia technicznego.

□ W razie wydobywania się dymu urządzenie należy wyłączyć lub odłączyć od zasilania elektrycznego i zamknąć drzwiczki, aby stłumić ewentualne płomienie.



UWAGA!

Podgrzewanie mikrofalami napojów może skutkować opóźnionym gwałtownym wydostaniem się wrzącej cieczy. Należy zachowywać ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.

3.3. Ostrożność przy podgrzewaniu cieczy

□ Gdy ciecz (woda, kawa, herbata, mleko itp.) osiągną niemal temperaturę wrzenia wewnątrz piekarnika i są zbyt szybko wyjmowane, mogą gwałtownie wydostać się z pojemnika. **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ CIAŁA I OPARZEŃ!**

□ Aby uniknąć tego typu sytuacji przy podgrzewaniu cieczy, w pojemniku należy umieścić łyżeczkę do herbaty lub szklaną pałeczkę. Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz pojemników na jedzenie dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a następnie przed podaniem sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

□ Jaj w skorupkach i całych ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w urządzeniu, ponieważ mogą one wybuchnąć, nawet po zakończeniu podgrzewania mikrofalami.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. RYZYKO POŻARU!



OSTRZEŻENIE!

Aby zapobiec przegrzaniu lub przypaleniu żywności, bardzo duże znaczenie ma to, aby przy podgrzewaniu niewielkich ilości żywności nie wybierać długich okresów czasu ani poziomów mocy, które są zbyt wysokie. Na przykład po wybraniu zbyt wysokiego poziomu mocy bułka może się przypalić już po upływie 3 minut.

- Do opiekania tostów należy korzystać wyłącznie z funkcji grillowania i cały czas obserwować piekarnik. Użycie funkcji łączonej do opiekania chleba spowoduje jego przypalenie w bardzo krótkim czasie.
- Należy uważać, aby przewody zasilające innych urządzeń elektrycznych nie zostały przytrzaśnięte przez gorące drzwiczki piekarnika. Może wówczas dojść do stopienia izolacji przewodu. Niebezpieczeństwo zwarcia!



UWAGA!

Urządzenie korzysta z gorącej pary wodnej. W związku z tym wystąpienie na nim w krótkim czasie skroplin jest normalną sytuacją.

Drzwiczki urządzenia zawsze należy otwierać z zachowaniem określonej bezpiecznej odległości ze względu na wydostawanie się gorącej pary wodnej z wnętrza.

3.4. Instalacja

- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w odłączniki z separacją styków na wszystkich biegunach, zapewniającą pełne odłączenie w kategorii przepięcia III.
- Jeżeli podłączanie energii elektrycznej odbywa się za pośrednictwem wtyczki, musi być ona dostępna po instalacji.
- Instalacja musi spełniać wymagania przepisów dotyczących prądu elektrycznego.
- Dla instalacji elektrycznej musi być zapewniona ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym.



UWAGA!

Piekarnik musi być uziemiony.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest przeznaczone do zabudowy.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

3.5. Serwisowanie i naprawy



OSTRZEŻENIE!

Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji należy odłączyć zasilanie elektryczne.



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie prace serwisowe lub naprawcze, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed energią mikrofalową, może wykonywać wyłącznie kompetentna osoba.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelki drzwiczek nie wolno korzystać z urządzenia do momentu naprawy przez kompetentną osobę.

- Uszkodzony przewód zasilający powinien wymienić producent, upoważniony przedstawiciel lub technik kompetentny w tym zakresie, aby zapobiec wszelkim niebezpiecznym sytuacjom. Wymagane są specjalne narzędzia.
- Prace naprawcze i konserwacyjne, zwłaszcza przy częściach przewodzących prąd elektryczny, mogą wykonywać wyłącznie technicy upoważnieni przez producenta.

Należy zapobiegać uszkodzeniom piekarnika lub innym niebezpiecznym sytuacjom, przestrzegając wymienionych zaleceń.

Nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta i nie ma w niej żadnej żywności, ponieważ może wówczas dojść do przeciążenia elektrycznego i ewentualnego uszkodzenia piekarnika. **RYZIKO USZKODZENIA!**

- Przeprowadzając próby programowania piekarnika w jego wnętrzu należy umieścić szklaną wodę. Woda pochłonie mikrofałę, co zapobiegnie uszkodzeniu urządzenia.
- Nie wolno zakrywać ani blokować otworów wentylacyjnych.
- Akcesoria piekarnika należy prawidłowo umieszczać na bocznych uchwytach blaszanych.
- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Przed korzystaniem z naczyń i pojemników w kuchenke mikrofalowej należy sprawdzić, czy nadają się one do tego celu.
- Nie wolno zdejmować pokrywy z miki znajdującej się w górnej części wnętrza piekarnika! Pokrywa ta zapobiega uszkodzeniu generatora mikrofal przez tłuszcz i kawałki żywności.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- Wewnątrz piekarnika nie wolno pozostawiać żadnych przedmiotów palnych, ponieważ mogą one ulec zapłonowi po jego włączeniu.
- Piekarnika nie należy używać jako spiżarni.
- Piekarnika nie wolno używać do smażenia, ponieważ niemożliwe jest kontrolowanie temperatury oleju podgrzanego przez mikrofałe.
- Nie wolno siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Może to doprowadzić do uszkodzenia piekarnika, zwłaszcza w okolicach zawiasów. Drzwiczki mogą wytrzymać maksymalne obciążenie wynoszące 8 kg.
- Podstawa i ruszty mogą wytrzymać maksymalne obciążenie równe 8 kg. Aby zapobiec uszkodzeniom piekarnika, nie wolno przekraczać tych wartości.

Czyszczenie i pielęgnacja

4. Czyszczenie i pielęgnacja

4.1. Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

- Urządzenie należy regularnie czyścić oraz usuwać wszelkie pozostałości żywności.
- Nieprzestrzeganie zasad dotyczących utrzymania urządzenia w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, co może skrócić okres użytkowania urządzenia oraz może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Do czyszczenia przeszklonych drzwiczek nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.
- Powierzchnie stykowe drzwiczek (przednia część komory i wewnętrzna część drzwiczek) należy utrzymywać w nieskazitelnej czystości, tak aby zapewnić prawidłowe działanie piekarnika.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Urządzenie będzie miało ładny i czysty wygląd przez wiele lat pod warunkiem właściwej pielęgnacji i dbałości. Poniższe wskazówki pomogą w czyszczeniu i pielęgnacji różnych powierzchni piekarnika w sposób delikatny, acz dokładny.

4.2. Wszystkie powierzchnie



ZAGROŻENIE ŻYCIA!

W piekarniku nie wolno stosować urządzeń do czyszczenia parowego i/lub ciśnieniowego! Urządzenie może ulec uszkodzeniu i doprowadzić do sytuacji, w której wystąpi zagrożenie życia.



RYZIKO OPARZEŃ!

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy poczekać do ostygnięcia urządzenia.

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Plamy lub przypieczone potrawy, których nie usunięto, mogą ulec przypaleniu przy następnym nagraniu urządzenia. Często tego typu plam lub zabrudzeń nie można usunąć, nie pozostawiając śladów.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Aby wyczyścić piekarnik, które nie jest mocno zabrudzone, należy użyć wilgotnej ściereczki, miękkiej szczotki lub delikatnej gąbki oraz słabego roztworu detergentu rozpuszczonego w ciepłej wodzie. Wyczyszczone powierzchnie należy płukać zimną wodą, tak aby nie pozostawić żadnych śladów detergentu, co mogłoby doprowadzić do odbarwienia powierzchni lub spowodować powstanie nowych plam. Powierzchnię należy natychmiast wytrzeć ściereczką. W przypadku trudniejszych do usunięcia plam na różnych powierzchniach i elementach należy stosować specjalne środki. Preparat VSR 0-FIX-C idealnie nadaje się do czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych, emaliowanych oraz wewnątrz drzwiczek. Można go nabyć w dziale obsługi klienta firmy Küppersbusch.
 - Prowadnice półek można demontować w celu czyszczenia. Po wyczyszczeniu należy je prawidłowo zamontować. Piekarnika nie wolno użytkować bez zamontowanych prowadnic półek.
 - Powierzchnie zewnętrzne piekarnika oraz jego akcesoria należy czyścić z użyciem roztworu letniej wody z mydłem lub łagodnego detergentu.
- Należy zachować ostrożność czyszcząc powierzchnie nierdzewne i lakierowane. Należy wówczas używać gąbek lub ściereczek niepowodujących zarysowań.



NIE WOLNO CZYŚCIĆ Z UŻYCIEM NASTĘPUJĄCYCH ŚRODKÓW

- **agresywne środki czyszczące lub na bazie wybielaczy, zawierające aktywny tlen, chlor lub inne substancje żrące.**
- **ścierne środki czyszczące, takie jak wełna stalowa, wełna stalowa impregnowana mydłem, twarde szczotki, metalowe lub plastikowe zmywaki do naczyń lub podobne.**

4.2.1 Usuwanie zaschniętych pozostałości

Większe pozostałości należy uprzednio namoczyć. Najlepiej to zrobić mokrą ściereczką. Ułatwi to ich usunięcie. Z biegiem czasu określone rodzaje żywności, takie jak pomidory, ocet i dania pieczone w soli mogą powodować odbarwienia emalii. Jest to zupełnie normalne i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie wolno usuwać tych plam z zastosowaniem agresywnych metod, jak opisane powyżej, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Używanie skrobaka do czyszczenia



UWAGA! RYZYKO SKALECZEŃ!

Ostrze skrobaka do czyszczenia jest bardzo ostre!

Zawsze należy trzymać skrobak do czyszczenia płasko przy powierzchni i odpychać zabrudzenia z dala od siebie.

Nie wolno skrobać narożami skrobaka; należy go używać ostrożnie, tak nie naruszyć jakichkolwiek uszczelnień.

Czyszczenie i pielęgnacja

4.2.2 Wskazówki dotyczące stosowania rozpylaczy do czyszczenia piekarników

Zawsze należy przestrzegać zaleceń producenta.



UWAGA!

Strumienia z rozpylacza nie wolno kierować w stronę otworu wentylatora z tyłu urządzenia. Zastosowanie rozpylacza do czyszczenia piekarników spowoduje uszkodzenie katalizatora ökotherm®.

Rozpylacze do czyszczenia piekarników powodują uszkodzenie powierzchni aluminiowych oraz lakierowanych i plastikowych. W trosce o ochronę środowiska zaleca się, aby w ogóle nie stosować rozpylacza do czyszczenia piekarników. Jeżeli mimo to zachodzi potrzeba jego stosowania, należy go rozpylać wyłącznie wewnątrz piekarnika oraz na emaliowane blachy do pieczenia.



Do usuwania uporczywych zabrudzeń idealnie nadaje się skrobak. Do dokładnego czyszczenia zaleca się stosowanie środka VSR 0-FIX-C. Można też stosować rozpylacz do czyszczenia piekarników.

4.3. Czyszczenie drzwiczek

Nie wolno stosować jakichkolwiek metalowych zmywaków do naczyń, szczotek drucianych, proszków ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować zdrapanie powierzchni piekarnika lub pęknięcie szyby. Powierzchnie zewnętrzne drzwiczek oraz ich akcesoria należy czyścić z użyciem roztworu letniej wody z mydłem lub łagodnego detergentu. Szczególną ostrożność należy zachować przy czyszczeniu powierzchni odpornych na korozję. Należy stosować wyłącznie gąbki lub ściereczki niepowodujące zdrapań.

4.3.1 Wnętrze drzwiczek – szkło laminowane



UWAGA!

W miarę możliwości nie należy stosować jakichkolwiek rozpylaczy do czyszczenia piekarników, ponieważ ich regularne stosowanie może spowodować uszkodzenie laminatu na powierzchni szkła.



Do usuwania uporczywych zabrudzeń idealnie nadaje się skrobak. Do dokładnego czyszczenia zaleca się stosowanie środka VSR 0-FIX-C.

Należy usuwać zabrudzenia resztkowe z uszczelek piekarnika.

Czyszczenie i pielęgnacja

4.3.2 Przednia powierzchnia drzwiczek, panel sterowania



Do czyszczenia przedniej powierzchni drzwiczek należy stosować ściereczki lub miękkie gąbki oraz ciepłą wodę z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu. Można też stosować środki do czyszczenia szkła.

4.3.3 Uszczelka drzwiczek

Uszczelkę należy regularnie czyścić, tak aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu lub potraw. Zapobiegnie to uszkodzeniu uszczelki i przerwaniu podczas dalszego gotowania.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.



Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem!

Chromowane wykończenia piekarnika

Przednia powierzchnia drzwiczek i uchwyt z chromowanym czarnym wykończeniem

- Osady z kamienia, tłuszczu i skrobi należy natychmiast usuwać; w przeciwnym razie pozostaną po nich plamy.
- Urządzenia są bardzo wrażliwe na zadrapania, a zastosowanie rozpylacza do czyszczenia piekarników spowoduje ich uszkodzenie. Nie należy stosować skrobaków, metalowych zmywaków do naczyń lub gąbek z twardymi włóknami.



Należy stosować wyłącznie ściereczki lub miękkie gąbki i płukać jedynie ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu.

Stal nierdzewna

Przednia powierzchnia drzwiczek i panel sterowania ze stali nierdzewnej



Należy stosować wyłącznie ściereczki lub miękkie gąbki i płukać jedynie ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu.



UWAGA!

Stal nierdzewna bardzo łatwo ulega zadrapaniom! Nie wolno stosować skrobaków!

Osady z kamienia, tłuszczu i skrobi należy natychmiast usuwać; w przeciwnym razie pozostaną po nich plamy.



Zaleca się, aby czyścić powierzchnie ze stali nierdzewnej z użyciem standardowych środków czyszczących do stali nierdzewnej jeden raz na tydzień. Zapewni to warstwę ochronną, zabezpieczającą stal nierdzewną przed odbarwieniami.

Przed pierwszym użyciem

Emalia





Wnętrze, przednia powierzchnia piekarnika, blachy do pieczenia

Można stosować plastikowe gąbki z częścią do zmywania naczyń. W niektórych produktach w części do zmywania naczyń występuje grys powodujący zadrapania. Zaleca się uprzednie sprawdzenie produktu w mało widocznym miejscu.



5. Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować ślady tłuszczu i innych substancji pozostałych po procesie produkcyjnym. W celu ich usunięcia należy wykonać następujące czynności:

- Usunąć wszystkie opakowania, w tym folie ochronne.
- Podłączyć piekarnik i umożliwić jego pracę z użyciem funkcji  /  lub  /  na 200°C przez godzinę.
- Począkać na ostygnięcie piekarnika i otworzyć drzwiczki. Umożliwi to jego przewietrzenie, dzięki czemu wewnątrz nie pozostaną żadne zapachy.
- Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i jego akcesoria.

Podczas pierwszego użycia generowane będą dymy i opary, w związku z czym należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

5.1. Ważne wskazówki

- Nie wolno zakrywać spodu piekarnika folią aluminiową, ponieważ może mieć to wpływ na wydajność gotowania i uszkodzić emalię w jego wnętrzu. Nie wolno polewać wodą dolnej powierzchni podczas jego użytkowania; może to spowodować uszkodzenie emalii.
- Występowanie skroplin na drzwiczkach piekarnika jest normalną sytuacją podczas gotowania potraw o dużej wilgotności.
- Przy zamykaniu drzwiczek piekarnika podczas gotowania słyszalny będzie dźwięk powietrza. Jest to normalne ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki, gdy są zamknięte, co gwarantuje uszczelnienie komory.
- Nie wolno umieszczać pojemników lub potraw na dolnej powierzchni piekarnika. Zawsze należy stosować tacki i regały dostarczone wraz z piekarnikiem parowym.

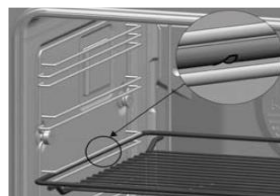
Konserwacja

- Aby przygotować jogurt, słoiki należy stawiać na podłodze piekarnika.
- W przypadku przygotowywania innych potraw, należy umieścić tackę lub regał w prowadnicach wewnątrz piekarnika.

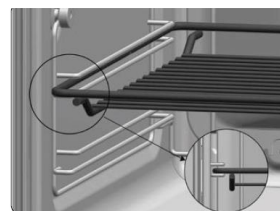
Między dwoma szynami podpór bocznych lub na dowolnej z wyjmowanych prowadnic, o ile piekarnik jest w nie wyposażony.

- Wyłączyć bezpieczniki instalacji elektrycznej lub

- Uchwyty i niektóre z rynienek posiadają rowki zapobiegające ich przypadkowemu wyjęciu. Rowki należy umieszczać w stronę tylną część piekarnika, patrząc w dół.



- Powierzchnia regału, na którym spocznie pojemnik, musi znajdować się poniżej bocznych szyn; zapobiegnie to przypadkowemu wysunięciu pojemnika.



- Tacki posiadają języczek z przodu, ułatwiający ich wyjmowanie. Włożyć tackę, przy czym języczek powinien być skierowany w stronę zewnętrznej części piekarnika.



6. Konserwacja

6.1. Wymiana lampy piekarnika



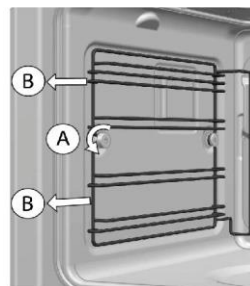
WAŻNE!

Przed wymianą lampy należy upewnić się, że piekarnik został odłączony od sieci. Nowa żarówka musi wytrzymać temperatury do 300°C. Można ją zamówić w naszym dziale obsługi klienta.

Konserwacja

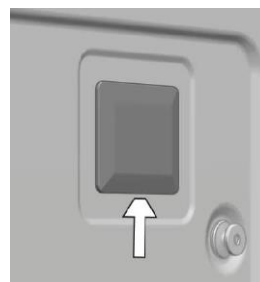
6.2. Wymiana żarówki bocznej

- Zdemontować chromowane prowadnice i/lub wysunąć półki, odkręcając nakrętki śrub (A).



- Zdjąć klosz z mocowania lampy za pomocą odpowiedniego narzędzia.
- Wymienić lampę.
- Ponownie zamocować klosz, upewniając się, że został prawidłowo ustawiony.

Wymieniona lampa musi być odporna na działanie temperatur osiągających 300°C. Można ją zamówić w naszym dziale obsługi klienta.

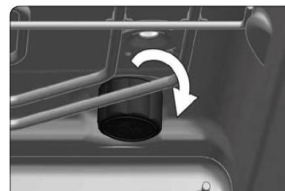


6.2.1 Wymiana lampy LED

Skontaktować się z działem wsparcia technicznego.

6.2.2 Wymiana górnej żarówki

- Odkręcić klosz uchwytu żarówki.
- Wymienić żarówkę i ponownie zamontować klosz.



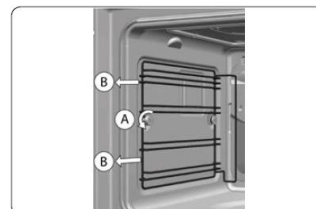
Konserwacja

6.3. Demontaż/montaż przewodnic półek

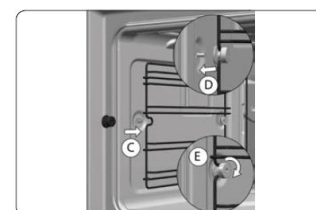
Demontaż

- Otworzyć drzwiczki piekarnika możliwie najszerzej.
- Wyjąć akcesoria z urządzenia.

- Całkowicie poluzować nakrętkę w przedniej części elementu mocującego (A), pociągnąć podpory do przodu (B) i wyjąć je.
- Wyjąć boczne uchwyty.



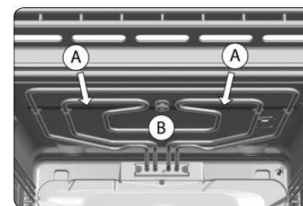
- Umieścić tylne nacięcie w tylnej nakrętce mocującej.
- Zamocować przednią nakrętkę mocującą (C) w przednim nacięciu podpory.
- Zamocować podporę za pomocą nakrętki (D) i obracać ją do momentu całkowitej regulacji (E).



6.4. Piekarniki z rozkładanym rusztem

Czyszczenie górnej części piekarnika.

- Wyjąć akcesoria z urządzenia.
- Poczekać do momentu, aż piekarnik ostygnie.
- Wepchnąć szynę rusztu (A) obiema rękami do tyłu piekarnika, aby zwolnić go z górnej nakrętki mocującej (B).
- Poczekać, aż ruszt opadnie i wyczyścić górną część piekarnika.
- Następnie umieścić ruszt z powrotem w jego pierwotnej pozycji i wykonać wymienione czynności w odwrotnej kolejności.



Konserwacja

6.5. Demontaż drzwiczek

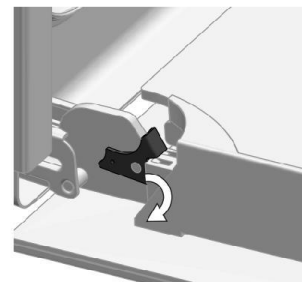
(brak możliwości w przypadku piekarników wyposażonych w funkcję mikrofal)

Drzwiczki można zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia. W tym celu należy przestrzegać zaleceń dotyczących typu drzwiczek zamontowanych w piekarniku.

6.5.1 Drzwiczki z zawiasem na korpusie

Demontaż drzwiczek

- Otworzyć drzwiczki piekarnika możliwie najszerzej.
- Zablokować zawias, obracając zapadki.
- Przechylić blokady zawiasów w górę, w kierunku do siebie.

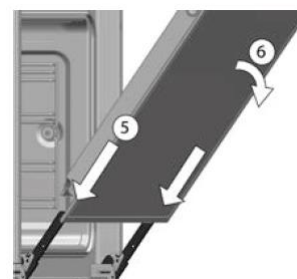


- Zamknąć drzwiczki w pozycji zablokowanej.
- Przytrzymać drzwiczki piekarnika obiema rękami, trzymając oba ich boki, podnosić i wyciągać drzwiczki do całkowitego zdemontowania zawiasów.



Montaż drzwiczek

- Przytrzymać drzwiczki obiema rękami w dolnej części po bokach, umieścić ramiona zawiasów w ich obudowach i pozwolić drzwiczkom opaść możliwie najniżej.
- Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Obrócić zapadki z powrotem w ich pierwotne położenie.



Konserwacja

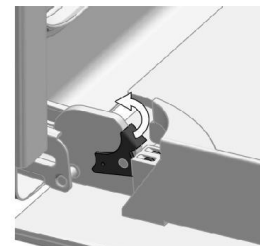


UWAGA!

Należy upewnić się, że drzwiczki są solidnie umieszczone, obracając zapadki, ponieważ w przeciwnym razie mogą ulec zablokowaniu.



Jeżeli zapadki obracają się z oporem, należy je obrócić z użyciem płaskiego narzędzia.



6.5.2 Drzwiczki z zawiasem na drzwiczkach

Demontaż drzwiczek

- Otworzyć drzwiczki piekarnika możliwie najszerzej.
- Zablokować zawias, obracając zapadki.
- Przechylić blokady zawiasów w górę, w kierunku do siebie.

- Zamknąć drzwiczki w pozycji zablokowanej.
- Przytrzymać drzwiczki piekarnika obiema rękami, trzymając oba ich boki, podnosić i wyciągać drzwiczki do całkowitego zdemontowania zawiasów.

- Aby zamontować drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Konserwacja

Montaż drzwiczek

- Przytrzymać drzwiczki obiema rękami w dolnej części po bokach, umieścić ramiona zawiasów w ich obudowach i pozwolić drzwiczkom opaść możliwie najniżej.
- Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Obrócić zapadki z powrotem w ich pierwotne położenie.



UWAGA!

Należy upewnić się, że drzwiczki są solidnie umieszczone, obracając zapadki, ponieważ w przeciwnym razie mogą ulec zablokowaniu.



Jeżeli zapadki obracają się z oporem, należy je obrócić z użyciem płaskiego narzędzia.

6.6. Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek

W zależności od modelu piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szyby. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących typu drzwiczek zamontowanych w piekarniku.

Montaż

W zależności od modelu piekarnik może być wyposażone w całkowicie obudowane drzwiczki ze stali nierdzewnej. W przypadku tego typu drzwiczek nie ma możliwości demontażu szyb.



UWAGA!

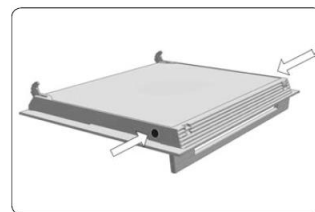
Przy demontażu szyb z drzwiczek zamontowanych w piekarniku, zawias zawsze powinien być ustawiony w pozycji zablokowanej. W przeciwnym razie drzwiczki zamkną się, a niezamontowane szyby mogą pęknąć i spowodować obrażenia ciała.



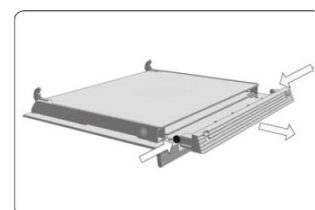
Aby temu zapobiec, szyby należy demontować po wyjęciu drzwiczek, przestrzegając instrukcji zawartych w poprzedniej sekcji.

Konserwacja

□ Nacisnąć palcami przyciski znajdujące się w górnej części po obu stronach drzwiczek piekarnika.



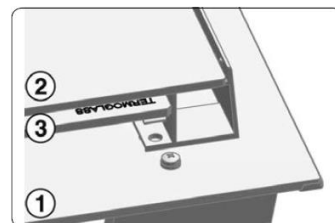
□ Przytrzymać je i pociągnąć za plastikową uszczelkę nad drzwiczkami.
□ Wyjąć szyby z drzwiczek. Wyczyścić je z użyciem środka do czyszczenia szkła lub mydła z wodą i miękkiej ściereczki.



UWAGA!

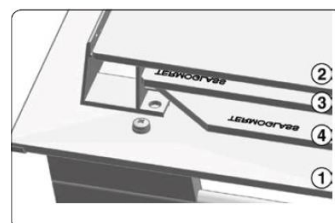
Należy zwracać uwagę na kolejność i pozycję szyb podczas ich usuwania, ponieważ muszą być one zamontowane z zachowaniem tej samej kolejności i pozycji po ich wyczyszczeniu.

□ Po wyczyszczeniu umieścić szybę nr 3 w tej samej pozycji, tak aby nadrukowane na niej oznakowanie TERMOGLASS było widoczne, jak pokazano na ilustracji.



□ W przypadku piekarników pirolitycznych oznakowanie TERMOGLASS na szybach nr 3 i 4 musi być widoczne, jak pokazano na ilustracji.

□ Umieścić szybę nr 2 zadrukowaną stroną skierowaną do wewnętrznej części drzwiczek.



□ Ponownie założyć górną uszczelkę drzwiczek, upewniając się, że boczne zaczepy osiadły w odpowiednich miejscach.

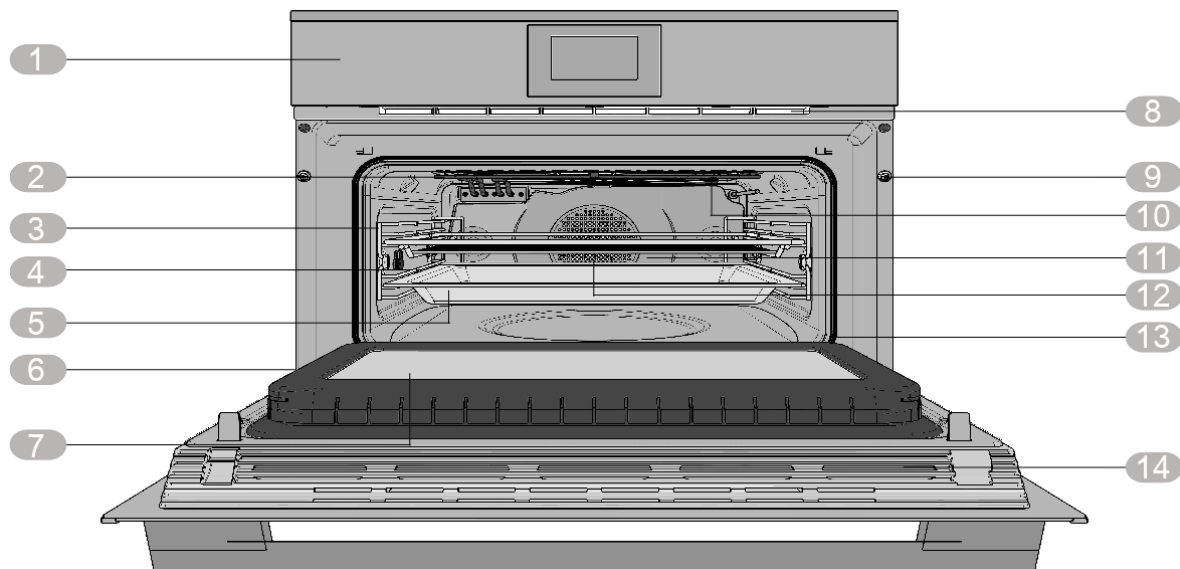


UWAGA!

Nie wolno włączać piekarnika, jeżeli w drzwiczkach brakuje którejkolwiek z szyb.

Opis piekarnika (w zależności od modelu)

7. Opis piekarnika (w zależności od modelu)



- 1 Panel sterowania
- 2 Grill
- 3 Uchwyty blaszane
- 4 Ruszt
- 5 Misa szklana
- 6 Zawias
- 7 Szyba wewnętrzna
- 8 Wylot powietrza chłodzącego
- 9 Mocowanie urządzenia
- 10 Lampa
- 11 Tylna ścianka
- 12 Wentylator gorącego powietrza
- 13 Uszczelka piekarnika
- 14 Drzwiczki piekarnika

Opis piekarnika (w zależności od modelu)

7.1. Panel sterowania - przyciski i wskaźniki (w zależności od modelu)



1 ON/OFF
Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia



8 Szybkie nagrzewanie
Aktywacja lub dezaktywacja funkcji szybkiego nagrzewania.

Funkcje



2 Umożliwia wybór funkcji gotowania.



Ustawienia czasu / Timer

9 Umożliwia przejście do menu ustawień czasu.

Programy



3 Umożliwia wybór programów automatycznych.



Oświetlenie

10 Aby aktywować oświetlenie ciągle, należy nacisnąć i przez 3 sekundy przytrzymać przycisk do momentu wydania sygnału dźwiękowego. Ponowne naciśnięcie spowoduje wyłączenie światła.

Ulubione



4 Otwarcie zapisanego programu.



wstecz

11 Umożliwia przejście do poprzedniego kroku.

Gorące powietrze obiegowe*



5 Umożliwia wybór funkcji gorącego powietrza obiegowego.



OK do wybierania / zatwierdzania

12 Umożliwia potwierdzanie wyboru lub rozpoczęcie procesu.



5 Piroliza*
Umożliwia wybór funkcji pirolitycznych.



13 Góra - Dół

14 Przyciski te umożliwiają przewijanie menu w górę i w dół.



5 Mikrofale*
Wywoływanie funkcji mikrofal lub włączanie dodatkowej funkcji mikrofal.



Ustawianie czasu funkcji gotowania

15 Ustawianie czasu gotowania lub końca czasu gotowania.



6 Ustawienia
Umożliwia przejście do menu ustawień.



Temperatura

16 Umożliwia zmianę ustawionej temperatury.



7 .Blokada bezpieczeństwa
Umożliwia włączenie blokady bezpieczeństwa.



17 Waga

Umożliwia zmianę ustawień wagi.

*w zależności od modelu

Tabele pieczenia i wypiekania

7.2. Akcesoria

Standardowe akcesoria:

- 1 ruszt do grillowania
- 1 misa szklana
- 1 termometr do pieczenia

Akcesoria opcjonalne:

- Ruszt do grillowania
- Misa szklana

8. Tabele pieczenia i wypiekania

8.1. Wskazówki dotyczące wypiekania

- Materiał, z którego wykonane są blachy do pieczenia, również ma znaczenie przy wypiekaniu. Idealne są ciemne blachy do pieczenia, które kierują ciepło bezpośrednio do przyrządzanej żywności.
- Czasy wypiekania mogą wykazywać nieznaczne różnice ze względu na użyte składniki. Najlepszym sposobem sprawdzania ciasta bliżej końca czasu gotowania jest użycie drewnianej wykałaczki. Jeżeli nie przystaje do niej ciasto, wypiek jest gotowy.
- W przypadku wypiekania ciast z wilgotnymi owocami na wierzchu występować będzie wyjątkowo duża wilgotność. Nie należy wypiekać więcej niż dwóch tego rodzaju ciast jednocześnie.
- Wypiekając kilka ciast w blachach do pieczenia jednocześnie, czas wypiekania należy wydłużyć od 5 do 10 minut na każdą dodatkowo wstawioną blachę.

Wskazówki dotyczące wypiekania							
Tryb pracy	Gorące powietrze		Podgrzewanie od góry / dołu		Tryb Pizza		
					Podgrzewanie od dołu z użyciem gorącego powietrza obiegowego		
Zalecane ustawienia przedstawiono na szarym tle	Uchwyt blaszany	Temperatura w °C	Uchwyt blaszany	Temperatura w °C	Uchwyt blaszany	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Ciasta							
Mieszanina ciast							
Biskopt Gugelhupf	2	170	2	170-190			60-70

Tabele pieczenia i wypiekania

Ciasto z blaszki	2	170	2	170-190			50-70
Tort Madera	2	160	2	160-180			60-70
Spody do tart	2	170	2	170-190			20-30
Muffiny	2	160-170	2	170-180			20-25
Placki							
z posypką	2	160-170	2	180-200			20-35
z polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Wyroby ciasto							
Spody do tart	2	170-180	2	180-200			25-35
Sernik	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Ciasteczka	2	170	2	180-200			15-30
Placki							
z posypką	2	160-170	2	180-190			25-35
z polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Ciasto drożdżowe							
Biszkopt Gugelhupf	2	150-160	2	175-180			40-65
Ciasto drożdżowe	2	150-160	2	175-180			40-50
Słodkie pieczywo (podgrzewane)	2	150-160	2	175-180			50-70
Ciasteczka	2	140-150	2	180-200			15-30
Placki							
z posypką	2	150-160	2	180-190			30-40
z polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Ciasto biszkoptowe							
Ciasta i tarty (podgrzewane)	2	150-160	2	175-180			30-40
Bułki (podgrzewane)	2	170-180	2	180-200			15-25
Wypieki z białkiem jaja							
Beza	2	80-90	2	100-120			80-120
Gwiazdki cynamonowe	2	100-120	2	120-140			20-40
Makaroniki	2	100-120	2	120-140			20-50

Tabele pieczenia i wypiekania

Inne ciasta							
Ciasto francuskie	2	170-180	2	190-210			15-30
Ciasto francuskie z wyrośniętym ciastem	2	170-180	2	190-210			30-40
Ciasto francuskie z białym serem	2	160-180	2	180-200			30-40
Ciasto parzone	2	170-180	2	190-210			30-40
Ciasto z twarogiem i olejem	2	150-160	2	170-180			30-40
Miodownik	2	140-150	2	170-180			20-35
Chleb i pizza							
Kwaśne ciasto (nagrzewanie: 230°C)	2	180	2	180			50-70
częściowe wypiekanie: 10 min - 230°C)							
Chleb drożdżowy / chleb biały (nagrzewanie)	2	180	1 lub 2	200			30-60
Precele (nagrzewanie: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (nagrzewanie: 250°C)					1	220	8-12

8.2. Wskazówki dotyczące pieczenia

- Najlepsze do pieczenia jest mięso, które uprzednio pozostawało wywieszane przez odpowiednio długi czas.
 - Zewnętrzne warstwy tłuszczu na mięsie (np. na golonce) należy naciąć w kratkę.
 - Pieczenie można przyrządzać w całości z tłuszczem lub bez jego dodatku.
 - Piec mięso na ruszcie z podstawioną pod nim tacką na ściekający tłuszcz.
 - Drób, czyli kurczaka, gęś lub indyka, należy pokryć marynatą składającą się z oleju, soli i papryki w proszku.
- Dzięki temu mięsa nie trzeba będzie polewać własnym sosem podczas pieczenia.

Tabele pieczenia i wypiekania

Wskazówki dla uzyskania dokładniejszych rezultatów

Postęp gotowania, zwłaszcza dużych kawałków, nie zawsze łatwo ocenić z perspektywy obserwatora. W tym celu szefowie kuchni, jak i domowi kucharze używają termometru do pieczenia. Jego użycie dostarcza wiarygodnych informacji na temat temperatury wnętrza żywności, a zatem też stopnia wypiekania mięsa.

Wskazówki dotyczące pieczenia								
Tryb pracy	Gorące powietrze		Podgrzewanie od góry / dołu		Podgrzewanie od dołu z użyciem gorącego powietrza obiegowego			
Zalecane ustawienia przedstawiono na szarym tle	Uchwyt blaszany	Temperatura w °C	Uchwyt blaszany	Temp. w °C	Uchwyt blaszany	Temperatura w °C	Waga mięsa	Czas wypiekania w min
Rodzaj mięsa								
Wieprzowina								
Pieczeń wieprzowa	2	170	2	170-190	2	160-180	2,000	120
Łopatka wieprzowa	2	180	2	180-200	2	170-190	1,200	120
Polędwica wieprzowa	2	180	2	180-200	2	170-190	1,000	45
Wołowina								
Schab wołowy	2	170	2	170-190			2,000	150
Pieczeń wołowa	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1,500	30
Polędwica wołowa	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1,200	30
Cielęcina / jagnięcina								
Pieczeń jagnięca	2	160	2	170-180			1,000	140
Pieczeń cielęca	2	160	2	170-180			1,000	90
Stek								
Rumsztyk (podsmażony)	2	120**	2	120**			300	10

Tabele pieczenia i wypiekania

Stek z kością (podsmażony)	2	180**	2	180-200**			1,000	6
Drób								
Kurczak	2	180	2	180-200	2	180-200	1,000	60
Kaczka	2	170	2	170-190	2	170-190	1,500	75
Gęś	1 lub 2	160	1 lub 2	170-190	1 lub 2	170-190	3,000	120
Indyk	1 lub 2	160	1 lub 2	170-190	1 lub 2	170-190	5,000	180
Ryby								
Całe ryby	2	200	2	200-220			1,000	35

8.3. Wskazówki dotyczące grillowania

- Grill należy nagrzać na około 5 minut przed użyciem.
- Położyć przygotowane mięso na ruszcie, tak aby ciepło, które emituje, od razu przenikało na potrawę. Należy utrzymywać odstępy wynoszące 3 cm.
- Zawsze należy umieszczać tackę pod żywnością, aby gromadzić ściekający sok mięsny i tłuszcz.
- Żywność grillowaną na ruszcie należy odwracać.
- Pierwszą stronę należy grillować nieco dłużej niż drugą.
- Ponieważ zasadniczo żywność różni się kształtem, grubością i konsystencją, należy regularnie sprawdzać, czy mięso zostało odpowiednio przyrządzone czy nie. Określone czasy grillowania należy traktować wyłącznie orientacyjnie.

Wskazówki umożliwiające uzyskanie idealnych efektów

Termometru do pieczenia należy też używać do gotowania w niskich temperaturach. Jego użycie dostarcza wiarygodnych informacji na temat temperatury wnętrza mięsa, a zatem też stopnia jego wypieczenia.

Tabele pieczenia i wypiekania

Wskazówki dotyczące grillowania					
Tryb pracy	Uchwyt blaszany	Grill		Grill o dużej powierzchni	
		1 strona	2 strona	1 strona	2 strona
Rodzaj mięsa					
Wieprzowina					
Kotlet schabowy	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Mięso z brzucha	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Polędwica wieprzowa	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Smażone kielbaski	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Smażone kielbaski zwijane	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Wołowina					
Polędwica wołowa, krwista	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Polędwica wołowa, średnio krwista	4	7-9	6-7	9-11	6-9
Cielęcina / jagnięcina					
Kotlet jagnięcy	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Stek cielęcy	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Drób					
Udka z kurczaka	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Półtuszk z kurczaka	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Ryby					
Filet rybny	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Całe ryby	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Tost					
Tost	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Tost z dodatkiem	3	6-8		10-12	

Tabele pieczenia i wypiekania

8.4. Zalecane temperatury termosondy

Zalecane temperatury termosondy			
	Temperatury wnętrza żywności w °C		
	Krwiste	Średnio krwiste	Wysmażone
Rodzaj mięsa			
Wieprzowina			
Połędwica wieprzowa		63	65
Pieczeń wieprzowa / konfitura		68-70	75
Golonka			80-85
Kotlet z kością			75-80
Łopátka			95
Szynka wędzona		55-62	64-68
Pieczeń rzymska			75
Wołowina			
Połędwica wołowa	38-55	58-65	od 65
Pieczeń wołowa	38-55	55-60	od 65
Rolady			70
Schab wołowy			85-90
Wołowina gotowana			90
Antrykot		55-58	
Cielęcina			
Golonka			80-85
Pieczenie			64-74
Pierś			75-78
Comber		65-70	
Łopátka			75-80
Połędwica		60	

Tabele pieczenia i wypiekania

Jagnięcina			
Jagnięcina			79-85
Udziec jagnięcy		60	70-72
Kotlet jagnięcy		55	
Comber jagnięcy		60-62	68
Żeberka jagnięce		55	
Dziczyzna			
Polędwica z dzika		60-63	
Pieczeń z dzika			75-78
Udziec dzika			75
Comber sarni		50-60	
Pieczeń sarnia		65	
Comber jeleni		54-60	
Pieczeń jelenia		62	75
Tost z dodatkiem	3	6-8	
Drób			
Kurczak			80-90
Kaczka			80-90
Pierś z kaczki		62-65	
Gęś		75-80	90-92
Indyk			80-90
Ryby			
Łosoś		57	60
Szczupak		58	60
Sandacz		58	60
Tuńczyk		55	58
Karmazyn		55	60
Dorsz		54	60
Pstrąg		54	60
Makrela		54	60

Tabele pieczenia i wypiekania

8.5. Wskazówki dotyczące gotowania w niskich temperaturach

Wskazówki dotyczące gotowania w niskich temperaturach				
	Waga w g	Czas zarumienienia w minutach	Czas gotowania w minutach (ewentualnie temperatura wnętrza)	Czas gotowania w °C (ustawienie piekarnika)
Rodzaj mięsa				
Wieprzowina				
Polędwica wieprzowa	400-600	5	60-90	85
Pieczeń wieprzowa / konfitura	1000-1500	10-12	230-250	85
Polędwica	1000-1500	10-12	120-150	85
Żeberko / kotlet	800-1000	8-10	120-140	85
Wołowina				
Polędwica wołowa	700-1200	5-9	100-140	80
Pieczeń wołowa	700-1800	10-12	180-120	70
Stek z biodrówki	1500-1800	10-15	150-200	80
Udziec	1500-2000	10-12	200-230	80
Antrykot	1500-1800	10-12	150-180	80
Cielęcina				
Polędwica cielęca	500-800	5-6	90-110	85
Udziec	1500-1800	10-12	140-160	85
Comber	1000-1500	8-10	110-120	85
Jagnięcina				
Udziec jagnięcy	2000-2500	10-12	200-250	80
Polędwica z combra	400-600	3-5	60-80	80
Drób				
Pierś z kaczki	400-600	4-5	70-80	85
Pierś z indyka	400-600	3-4	50-60	85

Funkcje piekarnika

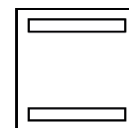
9. Funkcje piekarnika

Funkcje są dostępne w zależności od przedmiotowego modelu.

9.1. Funkcje gotowania

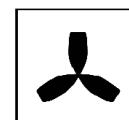
Podgrzewanie od góry / dołu

Podgrzewanie od góry i dołu gwarantuje równomierne zapiekanie potraw umieszczonych na jednym poziomie. Idealne do pieczenia delikatnych ciast, np. ciast drożdżowych, serników.



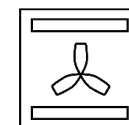
Obieg gorącego powietrza Ökootherm

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę pierścieniową w tylnej części piekarnika. Ciepło jest rozprowadzane równomiernie w całym piekarniku, umożliwiając równomierne przyrządzanie potraw na kilku poziomach bez przenikania zapachów.



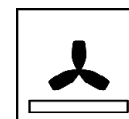
Podgrzewanie od góry / dołu z użyciem gorącego powietrza obiegowego

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałki w górnej i dolnej części równomiernie w obrębie całego piekarnika. Idealne do pieczenia ciastek i pieczeni.



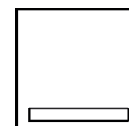
Ustawienia Ökootherm dla pizzy

Połączenie podgrzewania od dołu i gorącego powietrza obiegowego, idealne do zapiekania chrupiących spodów z wilgotnym wierzchem. Nadaje się do świeżej pizzy, ciastek lub ciast z owocami na wierzchu oraz placków.



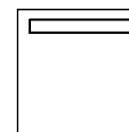
Podgrzewanie od dołu

Dzięki ciepłu generowanemu od dołu ten tryb daje gwarancje, że spody są szczególnie chrupkie i/lub lepiej zapieczone od dołu. Tryb idealny do przyrządzania bardzo wilgotnych ciast z owocami i wypiekania spodów do ciast.



Ogrzewanie od góry

Ciepło wytwarzane od góry przez górną grzałkę idealnie nadaje się do zapiekania potraw.



Funkcje piekarnika

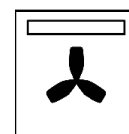
ECO

Tryb ECO umożliwia przyrządzanie potraw przy niższym niż zwykle zużyciu energii. W celu zaoszczędzenia energii piekarnik wyłącza się automatycznie przed upływem czasu pieczenia i wykorzystuje nagromadzone wewnątrz ciepło do dokładnego przyrządzenia potrawy.



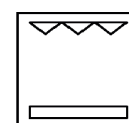
Intensywny obieg gorącego powietrza Ökotherm

Ogrzewanie od góry włączane wraz z obiegiem gorącego powietrza w piekarniku zapewnia wyśmienite i intensywne zapiekanie. Idealne do zapiekanych ziemniaków, pieczeni i innych zapiekanych dań.



Grillowanie / podgrzewanie od dołu

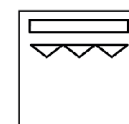
Podgrzewanie od dołu w połączeniu z grillowaniem od góry. Ten tryb idealnie nadaje się do przyrządzania mięs. Zapewnia chrupkość na zewnątrz.



Grill o dużej powierzchni

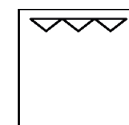
Idealny do przyrządzania dużych ilości żywności do grillowania, np. ryb lub mięs.

Daje to większe możliwości zapiekania w porównaniu ze zwykłym grillem. Intensywność zapiekania jest większa, dzięki czemu potrawy zapiekają się szybciej.



Grill

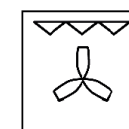
Służy do zapiekania i przyrumieniania. Mały grill oszczędza energię przy przyrządzaniu małych ilości żywności. Idealny do niewielkich porcji ryb i mięs. Umożliwia zapiekanie zewnętrznej warstwy bez wywierania wpływu na wnętrze przyrządzanych potraw.



Grillowanie przy udziale wentylatora

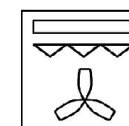
Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grill w całym piekarniku, dając dzięki temu gwarancję, że grillowane potrawy pozostaną soczyste wewnątrz i chrupiące na zewnątrz.

Idealne do grillowania kurczaka, kaczki i pieczeni.



Intensywne grillowanie przy udziale wentylatora

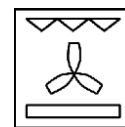
Takie połączenie grilla o dużej powierzchni i wentylatora daje gwarancję, że potrawy pozostaną soczyste wewnątrz oraz chrupiące i delikatnie przypieczone na zewnątrz. Idealne do dziczyzny i dużego drobiu.



Funkcje piekarnika

Intensywne grillowanie przy udziale wentylatora + podgrzewanie od dołu

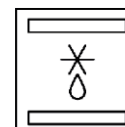
Takie połączenie grilla o dużej powierzchni, podgrzewania od dołu i wentylatora daje gwarancję, że duże porcje potraw pozostaną soczyste wewnątrz oraz chrupiące i delikatnie przypieczone na zewnątrz. Idealne do nadziewanych pieczeni lub drobiu.



9.2. Funkcje specjalne (w zależności od modelu)

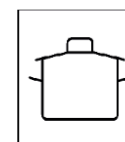
Rozmrażanie

Ta funkcja służy do delikatnego rozmrażania zamrożonej żywności.



Gotowanie w niskich temperaturach

Potrawy są gotowane bardzo delikatnie w niskich temperaturach, dzięki czemu pozostają bardzo soczyste. Program jest idealny do wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny i drobiu.



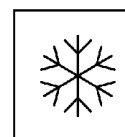
Utrzymywanie ciepła potraw

Program służy do utrzymywania ciepła potraw w niskich temperaturach, bez ich podgrzewania. Idealny do potraw, które mają być podane w późniejszym czasie.



Żywność mrożona

Optymalne rozprowadzanie ciepłego powietrza, które zostało jedynie nieznacznie podgrzane w piekarniku, sprawia że program ten jest idealny do rozmrażania mrożonej żywności.



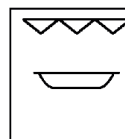
Ogrzewanie talerzy

Dobre potrawy są smaczniejsze w odpowiedniej temperaturze. Tryb ten umożliwia ogrzanie talerzy w niskiej temperaturze tuż przed wydaniem potraw. Zapobiega to ich szybkiemu wystygnięciu przy umieszczeniu na talerzach. Dzięki temu mają odpowiednio wysoką temperaturę.



Zapiekanie

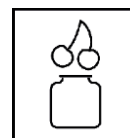
Ta funkcja jest idealna do zapiekania potraw pod beszamelem, zapiekanek i sufletów.



Funkcje piekarnika

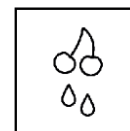
Konserwacja

Tryb idealny do konserwacji żywności, takiej jak owoce i warzywa.



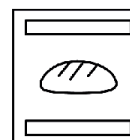
Suszenie

Tryb suszenia umożliwia odprowadzanie wilgoci z żywności, wpływając na przedłużenie ich przydatności do spożycia. Pozwala to zachować większość witamin i minerałów. Suszenie idealnie nadaje się do wytwarzania suszonych owoców, mięs, przecierów owocowych i suszonego dorsza.



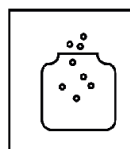
Wypiekanie chleba

Ten program jest idealny dla uzyskania lekkiej chrupkości i pięknego zapieczenia.



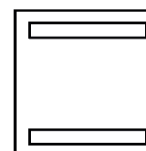
Wyrastanie

Funkcja najlepiej nadaje się na przykład do wyrastania ciasta drożdżowego.



Tryb jogurtu

Tryb ten zapewnia idealne warunki dla kultur jogurtowych, co umożliwia uzyskanie świetnego jogurtu.




Obsługa piekarnika


10. Obsługa piekarnika

W przypadku niektórych programów włącza i wyłącza się wentylator, jednak nie jest to objawem wadliwego działania urządzenia.

10.1. Włączanie i wyłączanie piekarnika



Aby móc korzystać z piekarnika do przyrządzania żywności, należy nacisnąć symbol .

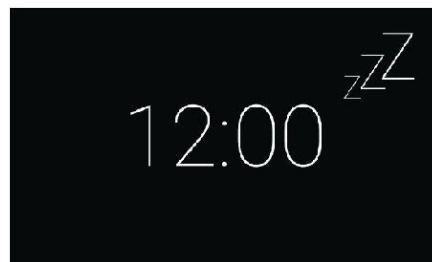
Jeżeli nie zostanie wybrana żadna funkcja ani żaden program automatyczny, piekarnik wyłączy się po upływie kilku sekund. Wyświetli się wówczas aktualny czas lub nastąpi przełączenie urządzenia do trybu uśpienia, jeżeli włączono ręczne potwierdzenie (patrz rozdział dotyczący trybu uśpienia).

Wyłączyć piekarnik naciskając symbol .

10.2. Tryb uśpienia

Po aktywowaniu ręcznego potwierdzenia (aktywowane fabrycznie) piekarnik przełączy się do trybu uśpienia po upływie 30 sekund.




Tryb uśpienia pozostaje aktywny przez 5 minut i pozwala na powrót do poprzedniego ekranu po naciśnięciu symbolu ON/OFF  lub pola . Wszystkie pola, które zostały naciśnięte do czasu aktywacji trybu uśpienia, pozostaną przez ten okres aktywne. Po upływie 5 minut piekarnik wyłączy się i wyświetlony zostanie czas.



10.3. Pierwsze uruchomienie urządzenia

















Przed pierwszym użyciem piekarnika należy ustawić język, datę i czas, temperaturę i jednostki wagi. W zależności od modelu należy wykonać określone ustawienia.

10.3.1 Ustawienia wykonywane w pierwszej kolejności

- Wybrać wymagany język naciskając symbol  (góra) lub  (dół).
- Aby potwierdzić ustawienie języka, nacisnąć .

Obsługa piekarnika

10.3.2 Ustawianie daty i czasu


- Nacisnąć symbol  (górną) lub  (dół), aby wybrać rok.
- Potwierdzić naciskając .
- Aby wybrać miesiąc i dzień, ponownie wykonać powyższe czynności.
- Zawsze potwierdzić naciskając .
- Nacisnąć symbol  (górną) lub  (dół), aby wybrać pole godziny.
- Potwierdzić naciskając .
- Aby wybrać minuty, ponownie wykonać powyższe czynności.
- Potwierdzić naciskając . Należy też wybrać sposób wyświetlania zegara.
- Potwierdzić naciskając . Na koniec należy wybrać format wyświetlania.
- Potwierdzić naciskając .
- Nacisnąć symbol  (górną) lub  (dół), aby wybrać pole wagi (wartość domyślna – kilogramy).
- Potwierdzić naciskając .
- Nacisnąć symbol  (górną) lub  (dół), aby wybrać jednostkę temperatury (wartość domyślna – skala Celsjusza).
- Potwierdzić naciskając .









Po ustawieniu jednostek pierwsze uruchomienie urządzenia można uznać za zakończone. Nastąpi powrót do ekranu głównego.




W zależności od modelu dalsze ustawienia, takie jak twardość wody, należy ustawić w tym momencie, wykonując tę samą procedurę.

Obsługa piekarnika


10.4. Wybór funkcji gotowania

- Włączyć piekarnik naciskając symbol .


- Nacisnąć pole  na ekranie głównym.
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać funkcję gotowania .
- Nacisnąć , aby potwierdzić wprowadzone ustawienie.
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać funkcję.
- Potwierdzić naciskając .




- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać temperaturę gotowania.
- Potwierdzić naciskając .

Przejsć do widoku ustawień. Można też ustawić czas gotowania lub czas zakończenia. (Patrz rozdziały Ustawianie czasu gotowania / Ustawianie końca czasu gotowania).







- Aby potwierdzić ustawienia, nacisnąć . Rozpocznie się proces gotowania.

10.5. Wybór funkcji specjalnej


- Włączyć piekarnik naciskając symbol .

- Nacisnąć pole  na ekranie głównym.
- Nacisnąć symbol strzałki w górę lub w dół, aby wybrać pole funkcji specjalnej .
- Nacisnąć , aby potwierdzić.


Obsługa piekarnika

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać żadaną funkcję specjalną.
- Potwierdzić ustawienie naciskając .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać temperaturę gotowania, wagę lub czas (w zależności od wybranej funkcji) i potwierdzić naciskając .


Przejdź do widoku ustawień. Można też ustawić czas gotowania lub czas zakończenia. (Patrz rozdziały Ustawianie czasu gotowania / Wybór końca czasu gotowania).


- Potwierdzić ustawienie naciskając . Rozpocznie się proces gotowania.

10.6. Zmiana ustawienia podczas gotowania

W razie potrzeby zmiany funkcji gotowania podczas procesu gotowania należy nacisnąć symbol . Następnie należy wykonać powyższe czynności.


W razie potrzeby zmiany temperatury gotowania podczas procesu gotowania należy nacisnąć symbol . Następnie należy wykonać powyższe czynności.

Aby dostosować czas gotowania, należy nacisnąć symbol . (Patrz rozdziały Ustawianie czasu gotowania / Wybór końca czasu gotowania).

Aby zakończyć procedurę, należy nacisnąć symbol .




INFORMACJA





Zmiany należy aktywnie potwierdzić, naciskając ; w przeciwnym razie po 8 sekundach nastąpi powrót do poprzedniego wskazania, a nowe ustawienia nie zostaną zapisane.




Obsługa piekarnika





10.7. Program automatyczny

10.7.1 Wybór programu automatycznego

- Włączyć piekarnik naciskając symbol .

 - Nacisnąć pole  na ekranie głównym.
 - Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać kategorię.
 - Potwierdzić naciskając .

 - Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać program automatyczny i potwierdzić naciskając .

 - Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać poziom gotowania.
 - Potwierdzić naciskając .
- Następnie w ten sam sposób należy wykonać ustawienie wagi i gotowania. Czasy gotowania są obliczane automatycznie. Można też ustawić czas końca (patrz rozdział Ustawianie końca czasu gotowania) lub zmodyfikować czas gotowania.
- Aby potwierdzić ustawienia, nacisnąć . Rozpocznie się proces gotowania.

* W wybranych programach nie zachodzi konieczność ustawiania wagi.

W zależności od programu piekarnik może zasignalizować, na którym poziomie należy umieścić żywność.


Obsługa piekarnika



W wybranych programach w pierwszej kolejności należy nagrzać pusty piekarnik. Piekarnik zasygnalizuje moment, kiedy żywność należy umieścić na danym poziomie.

10.7.2 Ważne informacje dotyczące gotowania z użyciem programów










Po aktywowaniu programu oraz w zależności od wskazanej wagi piekarnik automatycznie obliczy wymaganą temperaturę i potrzebny czas do przyrządzenia żywności. Temperaturę można dostosowywać w programach z użyciem ustawień wagi. Jeżeli brak jest dalszych wyraźnych informacji, czas gotowania odnosi się do czasu gotowania bez nagrzewania. Z tego względu bardzo ważne jest, aby wybrać właściwą wagę żywności do przyrządzenia, tak aby móc ją odpowiednio przygotować. W przypadku programów pieczenia po upływie określonego czasu piekarnik zasygnalizuje potrzebę odwrócenia pieczenia. W tym celu piekarnik wyda sygnał dźwiękowy trwający przez określony czas. Na wyświetlaczu widnieć będzie symbol  do momentu przewrócenia pieczenia. Jeżeli pieczeń nie zostanie przewrócone, po upływie kilku minut piekarnik automatycznie będzie kontynuować gotowanie zaprogramowaną metodą.

10.8. Zmiana wagi i temperatury

10.8.1 Zmiana wagi żywności


Jeżeli zachodzi potrzeba zmiany wagi potrawy do przyrządzenia, można automatycznie zmienić czas trwania i temperaturę w zależności od wybranego programu.

Aby zmienić wagę, należy wykonać następujące czynności:

- Dotknąć symbolu wagi .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić wagę i potwierdzić naciskając .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać poziom gotowania.
- Potwierdzić naciskając .

Obsługa piekarnika





Nastąpi powrót do widoku ustawień.

- Potwierdzić naciskając .


10.8.2 Zmiana temperatury gotowania

Temperaturę gotowania można wybrać we wstępnie określonym zakresie temperatury.

Aby zmienić wagę, należy wykonać następujące czynności:

- Dotknąć symbolu temperatury .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić temperaturę gotowania i potwierdzić naciskając .

Nastąpi powrót do widoku ustawień lub do procesu gotowania.

- Potwierdzić naciskając  na ekranie ustawień.


Piekarnik będzie kontynuować proces gotowania z zastosowaniem nowych ustawień.

10.9. Ustawienia czasu





10.9.1 Ustawianie czasu gotowania

Czas gotowania dla programów jest ustawieniem domyślnym. Dla funkcji gotowania nie występuje domyślny czas.

Aby ustawić czas gotowania, należy wykonać następujące czynności:


- Nacisnąć symbol .

Obsługa piekarnika





- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić czas gotowania i potwierdzić naciskając .
Od tego momentu będzie można ustawić koniec czasu gotowania. (Patrz rozdział Wybór końca czasu gotowania).
Czynność ta zostanie pominięta po wybraniu ostatecznego czasu gotowania w czasie wykonywania procesu.
- Potwierdzić naciskając .




INFORMACJA

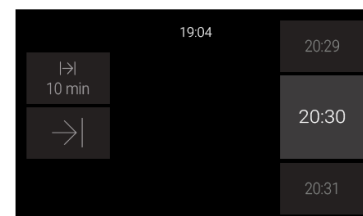
Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyłączy się i wydany zostanie sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć . Następnie na piekarniku wyświetli się aktualna godzina. Piekarnik zostanie wyłączony.

10.9.2 Zmiana czasu gotowania

- Nacisnąć symbol .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić czas gotowania.
- Potwierdzić naciskając .

W dalszej kolejności należy ustawić koniec czasu gotowania. W celu niezwłocznego rozpoczęcia procesu należy potwierdzić zaproponowany czas gotowania. Zmiana zakończenia czasu gotowania spowoduje również opóźnienie rozpoczęcia procedury gotowania. (Tej czynności nie trzeba wykonywać po ustawieniu czasu gotowania podczas procesu gotowania).

- Potwierdzić naciskając .




INFORMACJA

W przypadku uprzedniej dezaktywacji czasu gotowania nie zachodzi potrzeba jego ustawienia.

Obsługa piekarnika

Nastąpi powrót do widoku ustawień lub procesu gotowania.


- Potwierdzić naciskając  na ekranie ustawień.

Na ekranie ustawień piekarnik będzie kontynuować proces gotowania z zastosowaniem nowych ustawień.



INFORMACJA!

Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyłączy się i wydany zostanie sygnał dźwiękowy.

Aby go wyłączyć, należy nacisnąć .


Następnie na piekarniku wyświetli się aktualna godzina. Piekarnik zostanie wyłączony.



10.9.3 Usuwanie czasu gotowania


- Wykonać opisane powyżej czynności i ustawić czas gotowania na wartość „00:00”.
- Piekarnik będzie kontynuować proces gotowania bez ustawienia czasu i/lub z widoku ustawień zniknie informacja dotycząca ustawień czasu.

10.9.4 Ustawianie ostatecznego czasu gotowania

Czas końca gotowania jest czasem, w jakim wyłączy się piekarnik.

Po ustawieniu czasu gotowania i zatwierdzeniu go przyciskiem  można będzie ustawić koniec czasu gotowania.

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić koniec czasu gotowania. Potwierdzić naciskając .

- Nastąpi powrót do widoku ustawień.
- Aby potwierdzić ustawienia, nacisnąć .

Obsługa piekarnika






- Wyświetlacz zacznie działać w trybie oczekiwania do momentu rozpoczęcia procesu gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się czas początku i końca.




INFORMACJA!

Piekarnik rozpocznie proces tuż po zatwierdzeniu sugerowanego ostatecznego czasu gotowania.

10.9.5 Zmiana końca czasu gotowania

- Nacisnąć symbol .
Po ustawieniu czasu gotowania i zatwierdzeniu go przyciskiem  (patrz Ustawianie czasu gotowania) można będzie ustawić koniec czasu gotowania.
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić koniec czasu gotowania. Potwierdzić naciskając .

Nastąpi powrót do ekranu głównego.

- Potwierdzić ustawienia na ekranie ustawień naciskając .
Piekarnik przełączy się do trybu oczekiwania i uruchomi się automatycznie po osiągnięciu przez niego czasu początku gotowania.

- Wyświetlacz zacznie działać w trybie oczekiwania do momentu rozpoczęcia procesu gotowania.




INFORMACJA!


Po upływie zaprogramowanego czasu piekarnik wyłączy się i wydany zostanie sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Następnie na piekarniku wyświetli się aktualna godzina. Piekarnik zostanie wyłączony.




Obsługa piekarnika


10.9.6 Usuwanie końca czasu gotowania

- Nacisnąć przycisk  podczas działania w trybie oczekiwania. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nastąpi usunięcie ustawień.

10.9.7 Ustawianie timera

- Nacisnąć symbol .

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić żądany czas. Potwierdzić naciskając .
Po upływie zaprogramowanego czasu wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na pasku stanu błyskać będzie symbol [timer.png].


- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć .






INFORMACJA!

Ta funkcja działa niezależnie od bieżącej procedury gotowania.


10.9.8 Zmiana timera

- Nacisnąć symbol .





- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić żądany czas. Potwierdzić naciskając .

Obsługa piekarnika

Po upływie zaprogramowanego czasu wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na pasku stanu błyskać będzie symbol.

- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć .

10.9.9 Usuwanie timera







- Nacisnąć symbol .
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić wartość „00:00” i potwierdzić naciskając .
- Nastąpi powrót do ekranu głównego.



INFORMACJA!

Ustawianie timera nie zależy od czasu gotowania i nie ma wpływu na proces gotowania.

10.10. Szybkie nagrzewanie (aktywowano jako ustawienie fabryczne)

- Nacisnąć i długo przytrzymać symbol  (szybkie nagrzewanie) w trybie oczekiwania.
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić wartość „00:00” w celu włączenia lub wyłączenia funkcji szybkiego nagrzewania w ramach funkcji wypiekania  dozwolonych przez piekarnik .
- Potwierdzić naciskając .

Wprowadzone ustawienie pozostanie aktywne do kolejnej zmiany.

Funkcja szybkiego nagrzewania nie jest dostępna we wszystkich ustawieniach.




Ulubione

11. Ulubione


Piekarnik posiada funkcję pamięci, która umożliwia zapisanie nawet 20 programów i ustawień gotowania, utworzonych przez użytkownika jako ulubione.

11.1. Wywoływanie pozycji ulubionych

Nacisnąć symbol  (Ulubione)

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać pozycję ulubionych.
- Potwierdzić naciskając .

Wyświetli się ekran ustawień danej pozycji ulubionych, umożliwiając zmianę różnych ustawień.

- Aby potwierdzić ustawienia, nacisnąć .
- Piekarnik rozpocznie proces gotowania.


INFORMACJA!






Ustawienia nie są wprowadzane automatycznie. W związku z tym należy je zapisać lub nadpisać jako nową pozycję ulubionych.

11.2. Zapisywanie ulubionych

W widoku ustawień i w procedurze gotowania dostępna jest opcja zapisywania programów i ustawień gotowania jako ulubionych.

Nacisnąć symbol , aby zapisać pozycję ulubionych.

Ulubione

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać pozycję w pamięci (1–20).
- Potwierdzić naciskając .

Należy chwilę poczekać, po upływie której nastąpi automatyczne przejście do widoku ustawień.






INFORMACJA

Po wybraniu już zapisanej pozycji pamięci nastąpi nadpisanie pozycji ulubionych.

11.3. Usuwanie ulubionych

- Na ekranie głównym nacisnąć i przytrzymać symbol  przez ponad 3 sekundy. Nastąpi przejście do widoku usuwania ulubionych.

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać pozycję ulubionych.
 - Aby potwierdzić procedurę usuwania, nacisnąć .
- Nastąpi powrót do ekranu głównego.

Ustawienia

12. Ustawienia









INFORMACJA!

W tym menu można zmieniać następujące ustawienia:






- 1 Język
- 2 Eco
- 3 Dźwięk
- 4 Jednostki
- 5 Data, czas

12.1. Język

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać menu języka.
- Potwierdzić naciskając .

- Wybrać wymagany język naciskając symbol  (góra) lub  (dół).
 - Potwierdzić naciskając .
- Nastąpi powrót do ekranu głównego.

12.2. ECO

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać menu ECO i potwierdzić naciskając .
- Tryb ECO można aktywować naciskając  i dezaktywować naciskając .








INFORMACJA!

Niektóre funkcje są dezaktywowane w trybie Eco, aby zmniejszyć zużycie energii.
W czasie aktywacji na wyświetlaczu nieprzerwanie widnieć będzie symbol „Eco”.

Ustawienia

12.3. Dźwięk przy uruchamianiu

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać menu dźwięku.
- Potwierdzić naciskając .


- Dźwięk można aktywować naciskając  i dezaktywować naciskając .



INFORMACJA!




Po wyłączeniu dźwięku przy uruchamianiu, gdy urządzenie będzie włączane, nie zostanie wydany żaden dźwięk.




Ze względów bezpieczeństwa pozostałe dźwięki pozostaną aktywne.


Aby wyłączyć właściwe jednostki, należy wykonać te samą procedurę i potwierdzić naciskając .

- Nastąpi powrót do ekranu głównego.

12.4. Ustawienia jednostek

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać menu jednostek.
- Potwierdzić naciskając .




- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby zmienić jednostkę i potwierdzić naciskając .




Aby wyłączyć właściwe jednostki, należy wykonać te samą procedurę i potwierdzić naciskając .








- Nastąpi powrót do ekranu głównego.

Ustawienia

12.5. Ustawianie daty i czasu

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać pole daty / czasu.
 - Potwierdzić naciskając .





 - Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać rok.
 - Potwierdzić naciskając .

 - Aby wybrać miesiąc i dzień, ponownie wykonać powyższe czynności.
 - Zawsze potwierdzić naciskając .
 - Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać pole godziny.
 - Potwierdzić naciskając .
 - Aby wybrać minuty, ponownie wykonać powyższe czynności.
 - Potwierdzić naciskając . Należy też wybrać sposób wyświetlania zegara.
 - Potwierdzić naciskając . Na koniec należy wybrać format wyświetlania.
 - Potwierdzić naciskając .
- Nastąpi powrót do ekranu głównego.

Inne funkcje

13. Inne funkcje



13.1. Ustawianie trybu prezentacyjnego (w trybie oczekiwania)

- Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy symbole  i  do momentu, aż wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku statusu pojawi się symbol .
- Dezaktywować tryb prezentacyjny, przytrzymując te same przyciski przez 4 sekundy do momentu, aż wydany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku status zgaśnie symbol .



13.2. Blokada bezpieczeństwa

Blokada bezpieczeństwa zabezpiecza piekarnik przed niepożądanymi zmianami ustawień i zapewnia dodatkową ochronę dzieci. Po jej aktywowaniu piekarnik można jedynie wyłączyć. Uniemożliwia zmianę uprzednio ustawionych wartości i włączenie piekarnika.

13.2.1 Aktywacja blokady bezpieczeństwa:

- Nacisnąć i przytrzymać przez ponad 3 sekundy symbol  do momentu, aż wydany zostanie długi sygnał dźwiękowy i pojawi się symbol . Wszystkie przyciski i pokręta zostaną zablokowane.

13.2.2 Dezaktywacja blokady bezpieczeństwa:

- Nacisnąć i przytrzymać przez ponad 4 sekundy symbol  do momentu, aż wydany zostanie długi sygnał dźwiękowy i zniknie symbol . Wszystkie przyciski i pokręta zostaną ponownie odblokowane.









INFORMACJA

Piekarniki pirolityczne posiadają podwójne zabezpieczenie: po aktywowaniu blokady bezpieczeństwa nie będzie można otworzyć drzwiczek.


Inne funkcje



13.3. Ustawienia fabryczne






- Jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy symbole  i  do momentu, aż pojawi się przedstawiony obok ekran.
- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać .
- Potwierdzić naciskając .

Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego, a następnie ponownie je do niego podłączyć. Piekarnik uruchomi się ponownie. W razie potrzeby należy zmienić język w menu ustawień.

13.4. Automatyczne potwierdzanie

Z użyciem automatycznego potwierdzania  wszystkie ustawione wartości zostaną automatycznie potwierdzone po upływie 8 sekund (* dotyczy wyłącznie parametrów gotowania po uprzednim wybraniu funkcji lub programu gotowania).

- Nacisnąć i przytrzymać symbole  i  przez ponad 3 sekundy w trybie oczekiwania – do momentu pojawienia się przedstawionego obok ekranu.

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), a następnie wybrać automatyczne potwierdzanie lub  ręczne potwierdzanie .
 - Potwierdzić naciskając .
- Nastąpi powrót do trybu oczekiwania.

Termometr do pieczenia

14. Termometr do pieczenia

Termometr do pieczenia umożliwia pomiar temperatury we wnętrzu żywności. Gdy tylko temperatura określona przy użyciu termometru do pieczenia osiągnie daną wartość, pieczeń będzie idealna, tj. nie za sucha ani nie za surowa, a „w sam raz”. Gotowanie będzie się odbywać do osiągnięcia odpowiedniej temperatury wewnątrz pieczeni.

Z tego powodu nie można jej ustawić. Czas trwania może być różny w zależności od wielkości kawałka i rodzaju mięsa, temperatury gotowania oraz wybranego trybu pracy. Termometru do pieczenia można używać we wszystkich trybach podgrzewania.



INFORMACJA

Zawsze należy zamykać otwór złącza termometru do pieczenia, jeżeli nie jest podłączony ani używany!

Prawidłowy sposób wkładania termometru do pieczenia

- Wkładać końcówkę termometru do pieczenia poziomo po boku do momentu, aż znajdzie się w samym środku potrawy.
- Termometr do pieczenia zawsze należy wkładać aż do uchwytu.
- Końcówka nie może znajdować się w pobliżu warstwy tłuszczu ani kości w mięsie.
- W przypadku drobiu należy zadbać o to, aby końcówka nie stykała się z kością.




Korzystanie z termometru do pieczenia




- Umieścić przygotowaną pieczeń z umieszczonym termometrem w piekarniku.
- Włożyć wtyk termometru do pieczenia do gniazda znajdującego się w górnej części, po lewej stronie ściany bocznej piekarnika.
- Po włożeniu termometru na wyświetlaczu statusu pojawi się symbol




14.1. Korzystanie z termometru do pieczenia dla funkcji gotowania

- Nacisnąć pole na ekranie głównym.
- Następnie nacisnąć symbol (góra) lub (dół), aby wybrać funkcję gotowania.
- Potwierdzić naciskając


Termometr do pieczenia

- Nacisnąć symbol  (góraż) lub  (dół), aby wybrać funkcję.
- Potwierdzić naciskając .

- Nacisnąć symbol  (góraż) lub  (dół), aby wybrać temperaturę dla tej funkcji gotowania.
- Potwierdzić naciskając .


- Nacisnąć symbol  (góraż) lub  (dół), aby ustawić temperaturę wnętrza żywności.
- Potwierdzić naciskając .

Nastąpi powrót do widoku ustawień.





- Potwierdzić naciskając .




Piekarnik rozpocznie proces gotowania.

Tuż po osiągnięciu wybranej temperatury we wnętrzu żywności nastąpi wyłączenie piekarnika.




Jeżeli zachodzi potrzeba zmiany ustawionej temperatury lub zalecanej temperatury termometru do pieczenia, należy nacisnąć symbol . Następnie należy wykonać powyższe czynności.

14.2. Korzystanie z termometru do pieczenia dla programów automatycznych


- Wybrać pole programu  na ekranie głównym. Następnie nacisnąć symbol  (góraż) lub  (dół), aby wybrać kategorię.
- Potwierdzić naciskając .

- Nacisnąć symbol  (góraż) lub  (dół), aby wybrać program automatyczny.
- Potwierdzić naciskając .

Termometr do pieczenia

- Nacisnąć symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić żądaną temperaturę termometru do pieczenia.
- Potwierdzić naciskając .

Nastąpi powrót do widoku ustawień.

- Potwierdzić naciskając .

Piekarnik rozpocznie proces gotowania.

Tuż po osiągnięciu wybranej temperatury we wnętrzu żywności nastąpi wyłączenie piekarnika.










INFORMACJA

Termometru do pieczenia nie można używać we wszystkich programach automatycznych. Po wybraniu tego programu wydany zostanie dźwięk i nie zmieni się wskazanie wyświetlacza.


Ustawienia specjalne właściwe modelowi oraz dodatkowe ustawienia i funkcje

15. Ustawienia specjalne właściwe modelowi oraz dodatkowe ustawienia i funkcje

15.1. Funkcje kuchenki mikrofalowej

- Wybrać ikonę  (mikrofałe) na ekranie głównym.
- Ustawić moc mikrofal naciskając symbole  (góra) lub  (dół) i potwierdzić naciskając .
- Naciskając symbole  (góra) lub  (dół) ustawić czas trwania procesu i potwierdzić naciskając .





Przejsć do widoku ustawień.

- Aby potwierdzić ustawienia, nacisnąć .
- Piekarnik rozpocznie proces. Ze względów bezpieczeństwa nie można zaprogramować opóźnionego uruchomienia.

15.1.1 Zmiana poziomu mocy mikrofal

Poziom mocy i czas działania mikrofal można dostosować zarówno przed rozpoczęciem gotowania, jak i w jego trakcie.

Aby dostosować poziom mocy mikrofal, należy wykonać poniższe czynności.


- Nacisnąć ikonę  (mikrofałe).
- Naciskając symbole  (góra) lub  (dół), aby ustawić poziom mocy mikrofal i potwierdzić naciskając .

Nastąpi powrót do ekranu głównego.

15.1.2 Zmiana czasu działania mikrofal

Czas działania mikrofal można dostosować zarówno przed rozpoczęciem gotowania, jak i w jego trakcie.

Aby dostosować czas działania mikrofal, należy wykonać poniższe czynności.

- Nacisnąć symbol .


Ustawienia specjalne właściwe modelowi oraz dodatkowe ustawienia i funkcje

- Ustawić czas gotowania naciskając symbole  (góra) lub  (dół) i potwierdzić naciskając .


Nastąpi powrót do ekranu głównego.



INFORMACJA

Ustawienia zawsze należy potwierdzać naciskając , tak aby można je było zapisać. W przeciwnym razie urządzenie powróci do ekranu głównego i przywrócone zostaną wcześniejsze ustawienia.



Czas działania można też wydłużyć o 30 sekund naciskając pole . Każde naciśnięcie spowoduje wydłużenie czasu o 30 sekund.

15.2. Przełączanie mikrofal do funkcji gotowania


Mikrofałe można przełączać do każdej funkcji gotowania.

Mikrofałe wspomagają proces gotowania i pozwalają skrócić wymagany czas jego trwania.

Mikrofałe można przełączać zarówno przed aktualną czynnością, jak i w jej trakcie.

Uprzednio ustawiono proces gotowania, a aktualnym widokiem jest widok ustawień lub wykonywany jest bieżący proces gotowania.

Aby przełączyć mikrofałe, należy wykonać poniższe czynności.


- Nacisnąć ikonę  (mikrofałe).
- Ustawić czas trwania gotowania naciskając symbole  (góra) lub  (dół) i potwierdzić naciskając . Czynność ta nie jest wymagana, jeżeli w pamięci zapisano dla niej czas trwania gotowania.

Ikona mikrofal pojawi się w tym momencie na wyświetlaczu statusu, a podczas gotowania aktywne będą mikrofałe.

Aby wyłączyć mikrofałe, należy wielokrotnie nacisnąć przycisk „mikrofałe”.



INFORMACJA

Ustawienia zawsze należy potwierdzać naciskając , tak aby można je było zapisać. W przeciwnym razie piekarnik powróci do ekranu głównego i przywrócone zostaną wcześniejsze ustawienia.

Wykrywanie i usuwanie usterek

15. Wykrywanie i usuwanie usterek




Naprawy może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel!

Jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, należy sprawdzić, czy można samodzielnie rozwiązać problem, posługując się niniejszą instrukcją obsługi. Niektóre problemy można rozwiązać samodzielnie. Opisano je poniżej.

Usterka	Środek zaradczy
Piekarnik nie nagrzewa się	Włączyć piekarnik.
	Ustawić wymagany czas.
	Upewnić się, że ustawienia są prawidłowe.
	Więcej informacji szczegółowych zawiera sekcja dotycząca automatycznego wyłączania.
	Patrz sekcja „Blokada bezpieczeństwa”
	Ostrożnie zamknąć drzwiczki.
	Sprawdzić, czy źródłem problemu jest bezpiecznik. W razie powtórnej aktywacji bezpiecznika skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Oświetlenie nie działa	Wymienić lampę.
Nie działają przyciski i nie włącza się oświetlenie	Sprawdzić: Czy podłączono wtyczkę sieciową Czy skrzynka bezpieczników w budynku działa Czy nie wystąpiła awaria zasilania Aktywowana blokada bezpieczeństwa
Co najmniej jeden przycisk nie reaguje na dotyk, jednak można włączyć oświetlenie	Poczekać ok. 15 sekund lub spowodować aktywację bezpiecznika i ponownie go włączyć. Może zająć konieczność powtórnego wykonania tej procedury! Przyciski ustabilizowały swoje działanie i ponownie reagują na dotyk.
Co najmniej jeden przycisk nie reaguje nawet, gdy bezpiecznik został aktywowany i ponownie włączony	Po dwukrotnym zadziałaniu bezpiecznika i jego ponownym włączeniu należy spowodować jego zadziałanie jeszcze raz i poinformować dział obsługi klienta

Wykrywanie i usuwanie usterek

Usterka	Środek zaradczy
Pękła szyba drzwiczek piekarnika	Wyłączyć piekarnik i wezwać serwis techniczny w celu jej wymiany
Uszkodzona uszczelka drzwiczek	Wymienić uszczelkę drzwiczki.
	 <p>Nie wolno używać piekarnika, gdy uszczelka drzwiczek jest uszkodzona!</p>
Uszkodzona uszczelka drzwiczek	Piekarnika nadal można używać. Lampę halogenową należy wymienić możliwie jak najszybciej po ostygnięciu piekarnika. Patrz rozdział „Wymiana lampy piekarnika”.
Wydobywa się intensywny zapach	Katalizator ökotherm® należy poddać utylizacji. Patrz rozdział „Utylizacja katalizatora ökotherm®”.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, który nie jest uwzględniony na liście	Wyłączyć piekarnik i ponownie go włączyć z użyciem bezpiecznika w budynku lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników. Skontaktować się z serwisem technicznym, jeśli kod błędu nadal pojawia się na wyświetlaczu.
Woda z pary i skroplin osiada na potrawach i wewnątrz piekarnika	Nie pozostawiać potraw w piekarniku na ponad 15–20 minut po zakończeniu procesu gotowania lub pieczenia.

Formularz kontaktowy



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
www.kueppersbusch.de

