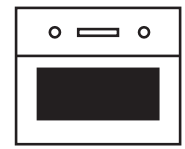
INSTRUKCJA OBSŁUGI

i montażu



PL

B6550.0
BP6550.0
CBP6550.0



Przed montażem i rozpoczęciem użytkowania urządzenia
należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
Należy przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu.

Serwis i obsługa klienta

Telefon: 0209;401/ 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜC–EN MIT STIL

Spis treści

1. Objaśnienie symboli i oznaczeń

2. Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia 8

2.1. Podłączanie urządzenia 8
2.2. Włączanie i obsługa urządzenia 8
2.3. Piekarnik 9
2.4. Użytkownicy 10
2.5. Przed pierwszym użyciem 10
2.6. Ochrona środowiska 11
2.7. Zużycie energii 11
2.8. Przeznaczenie urządzenia 12

3. Bezpieczna obsługa kuchenki mikrofalowej 13

3.1. Wszystkie powierzchnie 13
3.2. Czyszczenie drzwiczek piekarnika 15
3.3. Czyszczenie pyrolityczne piekarnika 16

4. Przed pierwszym użyciem 17

4.1. Ważne instrukcje 17

5. Akcesoria 18

5.1. Wysuwane półki z zaczepami ruchomymi 19
5.2. Wysuwane półki z zaczepami stałymi 19
5.3. Czyszczenie akcesoriów do piekarnika 20

6. Konserwacja 20

6.1. Wymiana żarówki w piekarniku 20
6.2. Demontaż drzwiczek piekarnika 22
6.3. Demontaż/montaż wewnętrznej szyby w drzwiczkach 24
6.4. Demontaż/montaż prowadników półek 26
6.5. Demontaż tylnej ścianki 27

7. Budowa piekarnika 28

7.1. Panel sterowania - przyciski i wyświetlacze 29
7.2. Ustawianie zegara 30

8. Tabele czasów pieczenia 32

8.1. Ciasta i wypieki 32
8.2. Mięso i ryby 34
8.3. Grillowanie 36
8.4. Zalecane temperatury pieczenia z sondą 38
8.5 Pieczenie w niskich temperaturach 40

9. Funkcje piekarnika 41

9.1. Funkcje pieczenia 41
9.2. Funkcje specjalne 43

10. Obsługa urządzenia 45

10.1. Włączanie i wyłączanie piekarnika 45
10.2. Tryb uśpienia 45
10.3. Uruchamianie urządzenia po raz pierwszy 45
10.4. Wybór funkcji piekarnika 47
10.5. Wybór funkcji specjalnej 48
10.6. Zmiana ustawień podczas pracy urządzenia 48
10.7. Program automatyczny 49
10.8. Zmiana wagi i temperatury 50
10.9. Ustawienia czasu 52
10.10. Szybkie podgrzewanie 57

11. Ulubione 58

11.1. Wybieranie ulubionych 58
11.2. Zapisywanie ulubionych 58
11.3. Usuwanie ulubionych 59

12. Inne funkcje 59

12.1. Ustawianie trybu demo 59
12.2. Blokada 59
12.3. Ustawienia fabryczne 60
12.4. Automatyczne zatwierdzanie 60
12.5. Tryb ECO 61
12.6. Ustawianie dźwięku włączania 61
12.7. Ustawianie jednostki 62

13. Termometr do pieczenia 62

13.1. Termometr do pieczenia z funkcjami piekarnika 63
13.2. Termometr do pieczenia z programami automatycznymi 64

14. Ustawienia specjalne w danym modelu oraz ustawienia i funkcje dodatkowe 65

14.1. Funkcja pyrolizy 65

15. W razie problemów 66

Küppersbusch Customer Service

Niemcy

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: +49-209401-631
Fax: (02 09) 401-714 / -715
Internet: www.kueppersbusch.de

Pracujemy w godzinach:
Od poniedziałku do czwartku od 8.30 do 18.00.
Piątki od 8.30 do 17.00. Poza godzinami pracy należy kontaktować się z nami za pośrednictwem faksu lub internetu na www.kueppersbusch.de.

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Vienna

Telefon: +43 1 8 66 80-15
Fax: +43 1 8 66 80-50
Internet: www.küppersbusch.at

Pracujemy w godzinach:
Od poniedziałku do czwartku od 8.00 do 17.00.
Poza godzinami pracy należy kontaktować się z nami za pośrednictwem faksu lub internetu na hours at www.kueppersbusch.at

1. Uwaga:
   Aby nasi technicy byli dobrze przygotowani do przeprowadzenia napraw i wyposażeni w niezbędne części zamienne, zgłaszając problem do obsługi klienta należy podać:
2. Swój dokładny adres
3. Swój numer telefonu oraz, jeżeli to możliwe, numer faksu
4. Godziny, w jakich obsługa klienta może oddzwonić.
5. Dokładne oznaczenie urządzenia: Numer modelu oraz produkcji (F-No.) - znaleźć je można na tabliczce znamionowej i/lub potwierdzeniu zakupu
6. Datę zakupu lub dostawy
7. Dokładny opis problemu lub usługi, jakiej Państwo oczekują. Należy mieć pod ręka dowód zakupu. W ten sposób unikniemy straty czasu oraz obniżymy koszty naprawy, a także będziemy mogli sprawniej wykonać pracę u Państwa.

Prawo autorskie

Niniejszy dokument objęty jest prawem autorskim. Wszelkie prawidłowo nabyte prawa, w szczególności te dotyczące tłumaczenia i reprodukcji, pozyskiwania obrazów, audycji radiowych, reprodukcji środkami fotomechanicznymi lub podobnymi oraz przechowywania w systemach przetwarzania danych są zastrzeżone, nawet w przypadku jedynie częściowego ich wykorzystania.

KÜPPERSBUSCH nie składa żadnych oświadczeń ani nie daje gwarancji w odniesieniu do treści takich instrukcji obsługi i wyraźnie odmawia brania na siebie odpowiedzialności za wszelkie roszczenia dotyczące ich wad.

KÜPPERSBUSCH zastrzega sobie również prawo do aktualizacji niniejszej publikacji oraz wprowadzania w niej zmian, bez zobowiązywania się do informowania wszystkich oddzielnie o takich zmianach.

Zmiany

Teksty, obrazy oraz dane są zgodne z normą techniczną dla piekarnika w momencie oddania niniejszej instrukcji do druku. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian odpowiednio do przyszłych wydarzeń.

Kompletność

Tan dokument liczy 74 strony. Dokument jest kompletny, jeżeli ma wszystkie strony, numerowane kolejno.

Wyposażenie

Należy pamiętać, że instrukcja odnosi się do różnych serii urządzeń. Mogą się tu znaleźć elementy, których nie ma w zakupionym przez Państwa urządzeniu.

Dostępność instrukcji

Instrukcja obsługi musi być stale dostępna dla użytkownika, co zapewni niezawodną obsługę urządzenia. Należy ją umieścić w miejscu łatwo dostępnym, do którego można zajrzeć w dowolnym czasie.

Szanowny Użytkowniku urządzenia Küpperbusch...

Obsługa tego urządzenia, wbrew pozorom, nie jest trudna. Postaraliśmy się, aby informacje tu podane były zwięzłe, jasne i zrozumiałe, przedstawione w logiczny sposób.

Niezależnie od pomocy zaoferowanej przez naszą Obsługę Klienta, niniejsza instrukcja umożliwi szybką naukę obsługi urządzenia.

Poszczególne działy dzielą instrukcję na odrębne tematy, aby była bardziej przejrzysta i dla szybszego odnajdywania informacji. Przed pierwszym użyciem piekarnika prosimy o dokładne zapoznanie się z informacjami tu zawartymi. Znajdują się tu ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje na temat użytkowania, dbałości o urządzenie i jego konserwacji, aby piekarnik służył Państwu przez długie lata.

Rola niniejszej instrukcji obsługi

Podczas pierwszego użycia urządzenia, instrukcje poprowadzą Państwa krok po kroku przez poszczególne funkcje, zastosowania i etapy pracy.

W dziale „**Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia"** znajdują się ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkowników oraz użytkowania, konserwacji i dbałości o urządzenie i akcesoria, a także ostrzeżenia przed potencjalnym niebezpieczeństwem.

W dziale **„Instrukcje obsługi"** opisane jest urządzenie oraz jego zastosowania, sposób działania, ustawienia oraz wybór funkcji.

Dział **„W razie problemów"** służy radzeniu sobie z usterkami - na wszelki wypadek. Znaleźć tu można przydatne informacje dotyczące usterek i błędów.

Po zapoznaniu się z urządzeniem, mogą Państwo w razie wątpliwości zajrzeć do odpowiedniego działu i zapoznać się z danym tematem. Instrukcję przechowywać należy w bezpiecznym miejscu. Instrukcję obsługi należy przekazać nowemu użytkownikowi, aby mógł zapoznać się z informacjami i instrukcjami bezpieczeństwa.

1. Objaśnienie symboli i oznaczeń

Urządzenie wykonano przy wykorzystaniu najnowocześniejszych technologii. Jednak użycie maszyn zawsze wiąże się z zagrożeniem, którego nie można całkowicie uniknąć.

Aby zagwarantować odpowiednie bezpieczeństwo eksploatacji, zamieszczamy także instrukcje bezpieczeństwa. Są one oznaczone symbolem i napisane pogrubioną czcionką.

Jedynie przestrzeganie tych instrukcji zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo eksploatacji. Symbole przy instrukcjach mają różne znaczenie:

W dokumencie stosuje się poniższe symbole określające zagrożenie:



NIEBEZPIECZEŃSTWO
Oznacza bezpośrednie zagrożenie, mogące spowodować śmierć lub poważne obrażenia.



OSTRZEŻENIE
Oznacza bezpośrednie zagrożenie, mogące spowodować śmierć lub poważne obrażenia.



UWAGA
Oznacza niebezpieczną sytuację, mogącą spowodować lżejsze obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.



WSKAZÓWKA
Ułatwia obsługę urządzenia.

W dokumencie stosuje się poniższe symbole określające zagrożenie:



OSTRZEŻENIE PRZED PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!
W pobliżu symbolu znajdują się podzespoły pod napięciem. Osłony oznaczone tym symbolem zdejmować może jedynie wykwalifikowany elektryk.



NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH OBSŁUGI PODZESPOŁÓW I MODUŁÓW CZUŁYCH NA WYŁADOWANIA STATYCZNE

Podzespoły i moduły czułe na wyładowania statyczne znajdują się za osłonami z adekwatną informacją. Nie należy dotykać wtyczek, niezabezpieczonych przewodów ani wtyków. Jedynie wykwalifikowani pracownicy zaznajomieni z urządzeniami czułymi



GORĄCE POWIERZCHNIE!

Niniejszy symbol umieszcza się na powierzchniach, które się nagrzewają. Grożą one poważnym oparzeniem. Powierzchnie mogą pozostawać gorące po wyłączeniu urządzenia. Symbol ostrzega o ryzyku poparzenia.

Kontrola po transporcie

Przenieść piekarnik w odpowiednie miejsce, zdjąć opakowanie. Piekarnik może być montowany i podłączany wyłącznie przez elektryka zgodnie z odpowiednimi przepisami.

Sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne.

- □ Sprawdzić, czy nie doszło do uszkodzeń podczas transportu.
- □ W razie braku elementów piekarnika lub jeżeli doszło do jego uszkodzenia w trakcie transportu, należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.



UWAGA!

Nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia!

2. Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

2.1. Podłączanie urządzenia

- Jedynie piekarniki KÜPPERSBUSCH zostały wyprodukowane i przetestowane pod kątem użytkowania pod płytami KÜPPERSBUSCH. Nie używać płyt innych producentów.
- Wszelkie prace naprawcze, w tym wymiana przewodu zasilania, przeprowadzać powinien upoważniony do tego pracownik serwisu przy wykorzystaniu oryginalnych części zamiennych. Naprawy przeprowadzane przez osoby nieuprawnione mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub spowodować jego nieprawidłowe działania, stanowiące zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika.
- Należy przestrzegać przepisów ustawowych oraz specyfikacji technicznych dla połączeń elektrycznych, wydanych przez lokalnego dostawcę energii elektrycznej.
- Podczas montażu, naprawy lub wymiany żarówki w piekarniku należy odłączyć zasilanie. Odłączyć bezpiecznik lub wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Instalacja musi zapewniać pełne bezpieczeństwo w razie potencjalnego kontaktu.
- Zmiana miejsca instalacji wtyczki oraz wymiana przewodu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez elektryka zgodnie z odpowiednimi specyfikacjami technicznymi.
- Dane dotyczące zasilania (częstotliwość i napięcie) piekarnika muszą być zgodne z danymi dostawcy energii elektrycznej, w przeciwnym razie dojdzie do uszkodzenia piekarnika. Przy podłączaniu urządzenia należy porównać te dane. W razie wątpliwości, zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.
- Stosowanie wielu gniazd i przedłużaczy nie jest bezpieczne (ryzyko pożaru). Nie używać przedłużaczy do podłączenia piekarnika do gniazda zasilania.
- Użytkować jedynie piekarnik zainstalowany w taki sposób, by gwarantował bezpieczną eksploatację.
- Sprawdzić, czy żaden przewód elektryczny innego urządzenia wolnostojącego czy zabudowanego nie styka się z piekarnikiem.

2.2. Włączanie i obsługa urządzenia

- Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się do uruchomionego piekarnika, ponieważ może on osiągać bardzo wysokie temperatury.
- Należy dopilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.

- Dzieci oraz osoby dorosłe, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub psychiczne czy też w związku z brakiem wiedzy lub doświadczenia nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, mogą go używać wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dotykanie elementów pod napięciem oraz modyfikowanie konstrukcji elektrycznej i mechanicznej piekarnika naraża użytkownika na ryzyko i może prowadzić do nieprawidłowej pracy urządzenia. Nie otwierać obudowy piekarnika.
- Podczas instalacji, konserwacji i napraw, na przykład oświetlenia wnętrza piekarnika (patrz: „W razie problemów"), piekarnik musi być całkowicie odłączony od zasilania.
  Należy dopilnować,
  – by odłączono bezpiecznik lub
  – całkowicie wykręcono bezpieczniki wkręcane lub
  – wyjęto wtyczkę z gniazda (tam, gdzie dotyczy).
  W takim wypadku nie ciągnąć za przewód, ale za wtyczkę.

2.3. Piekarnik

- W razie awarii odłączyć piekarnik.
- Jeżeli szkło ulegnie stłuczeniu lub pęknięciu, należy natychmiast wyłączyć płytę, odłączyć ją od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub sprzedawcą.
- NIE należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Napraw dokonywać powinien wykwalifikowany technik.
- Drzwiczki piekarnika podczas pracy powinny być zawsze zamknięte.
- Producent nie bierze odpowiedzialności za użytkowanie piekarnika inne niż przygotowywanie potraw do domowego użytku.
- Użytkować piekarnik wyłącznie po zainstalowaniu w pomieszczeniu kuchennym.
- Nie przechowywać olejów, tłuszczów ani tworzyw łatwopalnych we wnętrzu piekarnika. Może to spowodować zagrożenie w razie uruchomienia piekarnika.
- Nie opierać się o otwarte drzwi ani na nich nie siadać. Może to spowodować ich uszkodzenie, a także zagrażać bezpieczeństwu użytkownika.
- Aby przyrządzać potrawy w piekarniku, należy umieścić blachę lub ruszt, dostarczone wraz z urządzeniem, na prowadnikach półek w komorze piekarnika. Blacha i ruszt mają specjalny mechanizm, ułatwiający ich częściowe wysuwanie, aby można było na nich umieszczać potrawy.

- Nie umieszczać pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach lub rusztów.
- Nie polewać dna uruchomionego piekarnika wodą; może to uszkodzić emalię.
- Podczas pieczenia unikać otwierania drzwiczek piekarnika. Ograniczy to zużycie energii.
- Dotykając elementów we wnętrzu piekarnika, nosić rękawice kuchenne.
- Podczas przyrządzania potraw o dużej zawartości wody może dojść do skraplania wilgoci na drzwiczkach.

□ Podczas użytkowania piekarnik się nagrzewa. Po nagrzaniu obudowy, uruchomi się wentylator chłodzący. Wentylator będzie działał do czasu schłodzenia obudowy, czyli także po wyłączeniu piekarnika. Hałas działającego wentylatora jest rzeczą normalną i nie wskazuje na awarię.

2.4. Użytkownicy

□ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, o ile odbywa się to pod nadzorem lub osoby te zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja mogą być wykonane przez dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

□ Powierzchnie służące do grzania i gotowania nagrzewają się podczas pracy. Trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości.

2.5. Przed pierwszym użyciem

□ Zdjąć opakowanie.

□ Sprawdzić, czy urządzenie zostało prawidłowa zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego technika. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwą instalacją i podłączeniem piekarnika do zasilania. Nie uruchamiać piekarnika do czasu jego prawidłowego montażu w zabudowie.

□ Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do standardowego pieczenia potraw na użytek domowy. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

□ Nie wprowadzać modyfikacji w konstrukcji urządzenia.

- □ Jedynie podłączenie urządzenia do przewodu ochronnego, zgodnego z obowiązującymi przepisami, gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania.
- □ Nie wolno podłączać urządzenia do zasilania za pośrednictwem przedłużacza.
- □ Urządzenie nie może być montowane nad zmywarką ani suszarką, gdyż para może uszkodzić elementy elektroniczne.
- □ Przed pierwszym użyciem urządzenia należy także zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i dbałości o urządzenie.

2.6. Ochrona środowiska



- □ Zutylizować opakowanie i stare urządzenie
- □ Zdjąć opakowanie i zutylizować je w sposób bezpieczny dla środowiska.
- □ W Niemczech opakowanie zwracane jest do sklepu, w którym dokonano zakupu urządzenia. Dzięki temu oszczędza się surowce i tworzy mniej śmieci. Stare urządzenia zawierają cenne tworzywa. Należy pozostawić je w punkcie odbioru elektrośmieci, aby można było odzyskać te tworzywa. Przed utylizacją należy uniemożliwić korzystanie ze starych urządzeń, aby zapobiec ich nieprawidłowemu użytkowaniu.

2.7. Zużycie energii

Przebadano pod kątem zgodności z wymogami 66/2014 (Ekoprojekt) oraz 65/2014 (Etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1.
Pomiar zużycia energii wykonany w różnych warunkach może wskazać inne wartości niż te na piekarniku. Informacje dotyczące zużycia energii przez dany piekarnik znajdują się w instrukcji dla użytkownika dołączonej do niniejszego dokumentu.

2.8. Przeznaczenie urządzenia

- □ Piekarnik przeznaczony jest do użytku domowego, w warunkach instalacji używanej w domu.
- □ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy pod gołym niebem.
- □ Piekarnik powinien być używany w warunkach gospodarstwa domowego wyłącznie do pieczenia, grillowania, gotowania, rozmrażania, pasteryzacji i suszenia żywności. Nie dopuszcza się żadnych innych zastosowań urządzenia.
- □ Dzieci oraz osoby dorosłe, które ze względu na zdolności fizyczne, sensoryczne lub psychiczne czy też w związku z brakiem wiedzy lub doświadczenia nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, mogą go używać wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu ze strony osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Powyższe osoby mogą eksploatować piekarnik bez nadzoru jedynie jeżeli zostały poinstruowane w sposób umożliwiający im bezpieczne użytkowanie urządzenia. Muszą zdawać sobie sprawę z potencjalnych zagrożeń związanych z jego eksploatacją.
- □ Piekarnik można użytkować dopiero po zainstalowaniu go w odpowiedniej zabudowie. Stosować się do zaleceń niniejszej instrukcji obsługi. Inne wykorzystanie uznawane będzie za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne, a nawet obrażenia osób. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem piekarnika.
- □ Piekarnik przeznaczony jest do użytku w gospodarstwie domowym. Nie może być używany komercyjnie.
- □ Piekarnik nie może być używany do ogrzewania pomieszczenia.
- □ Lampka w piekarniku ma za zadanie oświetlanie jego wnętrza, nie służy oświetlaniu pomieszczenia.
- □ Drzwiczki piekarnika nie służą do opierania się na nich, siadania czy wspinania się.



Urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!

3. Bezpieczna obsługa kuchenki mikrofalowej

Przed pierwszym wykorzystaniem piekarnika należy uważnie przeczytać ten rozdział. Przy prawidłowym czyszczeniu i regularnej konserwacji urządzenie pozostanie estetyczne i czyste przez długie lata. Poniższe wskazówki pomogą Państwu odpowiednio dbać o poszczególne elementy piekarnika.

3.1. Wszystkie powierzchnie



ZAGROŻENIE ŻYCIA!

Nie używać urządzeń do czyszczenia parą/sprężonym powietrzem! Urządzenie może ulec uszkodzeniu i stworzyć zagrożenie dla życia użytkownika.



RYZYKO POPARZEŃ!

Przed próbą ręcznego czyszczenia piekarnika poczekać, aż urządzenie ostygnie.

- □ Czyścić piekarnik po każdym użyciu. Plamy i zapieczona żywność, które nie zostaną usunięte, mogą zapalić się przy kolejnym użyciu urządzenia. Takie typy plam czy zabrudzeń często pozostawiają ślady pomimo czyszczenia.
- □ Do oczyszczenia średnio brudnego piekarnika używać wilgotnej ściereczki, miękkiej szczotki lub gąbki oraz delikatnego środka myjącego rozcieńczonego w ciepłej wodzie. Spłukać zimną wodą, tak aby nie pozostawić detergentu, który mógłby spowodować przebarwienia lub plamy. Natychmiast wytrzeć ściereczką do sucha. Poniżej znajdują się instrukcje usuwania trudniejszych plam z różnych powierzchni i elementów piekarnika. Środek VSR 0-FIX-C znakomicie oczyści szkło, ceramikę, emalię oraz wewnętrzną powierzchnię drzwiczek piekarnika. Ten proszek czyszczący zakupić można w biurze obsługi klienta Küppersbusch.
- □ Prowadniki półek można zdemontować na czas czyszczenia. Należy je następnie prawidłowo zamontować - nie używać piekarnika bez zamontowanych prowadników półek.
- □ Oczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoriów do niego ciepłą wodą z mydłem lub innym łagodnym środkiem myjącym. Należy uważać na powierzchni pokryte lakierem i nierdzewne - stosować do nich wyłącznie gąbki lub ściereczki niepowodujące zarysowań.



NIGDY NIE UŻYWAĆ DO CZYSZCZENIA

- **agresywnych środków czyszczących oraz wybielaczy zawierających aktywny tlen, chlor i inne żrące substancje.**
- **środków ściernych, takich jak wełna stalowa, myjka druciana, sztywne szczotki, gąbki metalowe lub plastikowe oraz podobnych, pozostawiających rysy.**

3.1.1 Usuwanie zaschniętych resztek żywności

Przed czyszczeniem nasączyć grubą warstwę osadów. Najlepiej posłużyć się przy tym wilgotną ściereczką. W ten sposób usunięcie osadów będzie łatwiejsze.

Z czasem niektóre typy zabrudzeń, np. pomidory, ocet czy zapieczona sól mogą odbarwić emalię. Jest to sytuacja typowa, nie wpływająca negatywnie na pracę piekarnika. Nie usuwać tych plam za pomocą agresywnych środków, opisanych powyżej, ponieważ może to powodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Używanie skrobaka



UWAGA! RYZYKO SKALECZENIA!

Ostrze skrobaka jest bardzo ostre!

Należy przyłożyć skrobak płasko do powierzchni i pchać w kierunku od siebie.

Nie skrobać ostrymi rogami narzędzia; uważać, żeby nie uszkodzić uszczelek.

3.1.2 Wskazówki dotyczące stosowania środków w aerozolu

Należy zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



UWAGA!

Nie rozpylać sprayów do otworów wentylatora z tyłu. Spowoduje to zniszczenie katalizatora ökotherm®.

Aerozole do czyszczenia piekarników uszkadzają powierzchnie aluminiowe, lakierowane i z tworzyw sztucznych.

Z powodów ekologicznych nie powinno się wcale używać takich środków. Jeżeli mimo wszystko chcą Państwo je stosować, należy rozpylać je jedynie wewnątrz piekarnika oraz na emaliowanych blachach do pieczenia.

Chromowane wykończenia

Przód drzwiczek oraz ich uchwyt z chromowanym, czarnym wykończeniem

- Należy natychmiast usuwać osady wapienne, tłuszcz i skrobię - w przeciwnym razie powstaną plamy.

□ Te modele są bardzo wrażliwe na zarysowania i ulegną uszkodzeniu po użyciu środka czyszczącego w aerozolu. Nie używać skrobaków, myjek stalowych ani drucianych gąbek.

Używać ściereczki lub miękkiej gąbki i płukać wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością środka myjącego.

Stal nierdzewna

Drzwiczki ze stali nierdzewnej i panel sterowania

Używać ściereczki lub miękkiej gąbki i płukać wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością środka myjącego.

UWAGA!

Stal nierdzewna łatwo ulega zarysowaniu! Nie używać skrobaka!

Należy natychmiast usuwać osady wapienne, tłuszcz i skrobię - w przeciwnym razie powstaną plamy.

Zalecamy, by powierzchnie ze stali nierdzewnej czyścić typowym środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej raz w tygodniu. Tworzy on warstwę ochronną, chroniącą stal nierdzewną przed odbarwieniem.

Emalia

Wnętrze piekarnika, przód, blachy do pieczenia

Dopuszcza się stosowanie gąbek z tworzywa sztucznego z częścią przeznaczoną do skrobania garnków. Jednak nie należy używać gąbek z drobinami służącymi do skrobania, ponieważ spowodują one zarysowania. Zaleca się przetestowanie produktu w niewidocznym miejscu.



Do usuwania uporczywych zabrudzeń służy skrobak. Dla uzyskania znakomitych efektów, zalecamy środek VSR 0-FIX-C. Można także zastosować aerozol do czyszczenia piekarników.

3.2. Czyszczenie drzwiczek piekarnika

(*nie dotyczy piekarników z funkcją kuchenki mikrofalowej)

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać skrobaków metalowych, drucianych szczotek, proszków ani innych substancji ściernych, ponieważ może to spowodować zarysowania lub pęknięcie szkła. Oczyścić zewnętrzną powierzchnię drzwiczek i akcesoriów do niego ciepłą wodą z mydłem lub innym łagodnym środkiem myjącym. Powierzchnię zabezpieczoną przed korozją należy traktować ostrożnie. Używać wyłącznie gąbek lub ściereczek nie powodujących zarysowań.

3.2.1 Szklane drzwiczki

Strona wewnętrzna – szkło z powłoką

UWAGA!

O ile to możliwe, nie używać aerozolu czyszczącego, ponieważ jego regularne użycie uszkodzi szybę.

Do usuwania uporczywych zabrudzeń służy skrobak. Dla uzyskania znakomitych efektów, zalecamy środek VSR 0-FIX-C.

Usunąć osady z powierzchni uszczelek.

Przód drzwiczek, panel sterowania

Do oczyszczenia przednich drzwiczek używać ściereczki lub miękkiej gąbki i ciepłej wody z niewielką ilością środka myjącego.

Można także użyć środka myjącego do szyb.

3.2.2 Uszczelnienie drzwi

Regularnie czyścić uszczelki, usuwając wszelkie ślady tłuszczu i resztki żywności. W ten sposób nie dojdzie do ich uszkodzenia i zerwania podczas eksploatacji piekarnika.
Zaleca się czyszczenie uszczelek bez ich zdejmowania.

3.3. Czyszczenie pyrolityczne piekarnika (w niektórych modelach)

Funkcja ta obejmuje proces czyszczenia pyrolitycznego, w trakcie którego we wnętrzu piekarnika wytwarzana jest wysoka temperatura, powodująca utlenianie i zwęglanie tłustych pozostałości żywności. Po zakończeniu procesu, użytkownik musi jedynie usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki powstały popiół. Miejsca trudno dostępne we wnętrzu piekarnika można oczyścić za pomocą niezawierającego metalu drapaka do garnków, uważając, by nie uszkodzić emalii. Piekarnik ma 3 programy pyrolizy, trwające odpowiednio 60, 90 i 120 minut. Czas działania należy dobrać do stopnia zabrudzenia wnętrza piekarnika. Im brudniejsze wnętrze, tym dłuższy program należy zastosować. Nie ma potrzeby używania programu czyszczenia pyrolitycznego po każdym pieczeniu. Zalecamy, by program czyszczenia uruchamiać co 4-5 użyć piekarnika do pieczenia, w zależności od stopnia zabrudzenia wnętrza. Podczas cyklu czyszczenia światło we wnętrzu piekarnika pozostanie zgaszone.



BARDZO WAŻNE!

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pyrolitycznego należy z piekarnika wyjąć wszystkie akcesoria i naczynia, w tym prowadnice blach i półki.

Usunąć resztki żywności i nadmiar zanieczyszczeń, które mogłyby zacząć się palić, prowadząc do niebezpiecznej sytuacji.

4. Przed pierwszym użyciem

W wyniku działań wytwórcy w piekarniku mogą być obecne ślady tłuszczu i innych substancji. Aby je usunąć należy:

- □ Usunąć wszelkie pozostałości opakowań, w tym folię ochronną, jeżeli została użyta.
- □ Podłączyć piekarnik i pozwolić mu pracować przy użyciu funkcji / lub / w temp. 200 °C przez godzinę.
- □ Odczekać, aż piekarnik wystygnie i otworzyć drzwiczki. Dzięki temu piekarnik przewietrzy się, a w środku nie pozostaną nieprzyjemne zapachy.
- □ Po ostudzeniu oczyścić piekarnik i akcesoria.

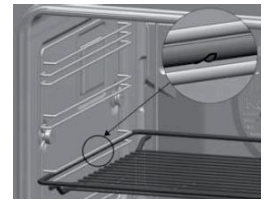
Przy pierwszym użyciu wytworzy się dym i nieprzyjemne zapachy, dlatego należy zadbać o dobrą wentylację kuchni.

4.1. Ważne instrukcje

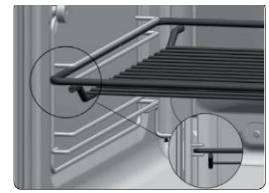
- □ Nie okrywać dna piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to wpłynąć na skuteczność jego działania i uszkodzić emalię wewnątrz piekarnika oraz wnętrze szafki do zabudowy. Nie polewać dna uruchomionego piekarnika wodą; może to uszkodzić emalię.
- □ Podczas przyrządzania potraw o dużej zawartości wody może dojść do skraplania wilgoci na drzwiczkach.
- □ Podczas zamykania drzwiczek piekarnika podczas jego pracy słychać dźwięk powietrza we wnętrzu. Jest to normalne i spowodowane ciśnieniem wywieranym przez zamykane drzwiczki, gwarantującym szczelne zamknięcie.
- □ Nie umieszczać pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Używać blach i półek dostarczonych wraz z piekarnikiem.
- □ Dla przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.
- □ Inne rodzaje żywności należy umieszczać na blachach czy półkach w prowadnicach.

Blachy umieszczać między dwiema szynami wsporników bocznych lub na prowadnikach, jeżeli piekarnik jest w nie wyposażony.

- □ Odłączyć bezpiecznik lub przewód zasilania.
- □ Półka i niektóre blachy mają zagłębienia zapobiegające ich przypadkowemu wysunięciu. Zagłębienia kierować w stronę tylnej części piekarnika, zwrócone w dół.



- □ Powierzchnia półki, na której postawione zostanie naczynie, musi znajdować się poniżej szyn bocznych; Zapobiegnie to przypadkowemu zsunięciu się naczynia.



- □ Blachy mają wywiniętą przednią krawędź, co ułatwia ich wyjmowanie. Wsuwać blachy do piekarnika stroną z wywiniętą krawędzią do siebie.



5. Akcesoria

Niektóre modele piekarnika wyposażone są w wysuwane półki.

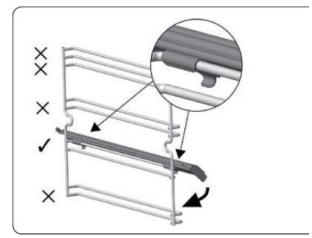
WAŻNA INFORMACJA!

Wysuwane półki należy umieszczać na wysokości 2, licząc od dołu.

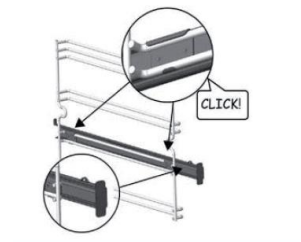
Aby zamontować wysuwane półki na chromowanych wspornikach, należy postępować w poniższy sposób:

5.1. Wysuwane półki z zaczepami ruchomymi

- □ Usunąć folię ochronną.
- □ Zaczepić duże zaczepy na szynie górnej i wysuwać prowadnik do czasu zaczepienia na małym zaczepie szyny dolnej.



- □ Po odpowiednim zamocowaniu wysuwanej półki rozlegnie się „kliknięcie".
- □ Wycięcie do mocowania blachy/wspornika musi znajdować się w przedniej części piekarnika.



5.2. Wysuwane półki z zaczepami stałymi

WAŻNA INFORMACJA!

Pojedyncze wysuwane półki należy umieszczać na wysokości 1, 2, 3 i 5, licząc od dołu. Podwójne wysuwane półki należy umieszczać na wysokości 1, 2, 3 i 3, licząc od dołu.

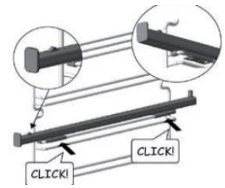
W piekarnikach o wysokości 45 cm wysuwane półki znajdują się na wysokości 1.



- Zaczepić zaczep o górną szynę, na żądanej wysokości.



- Po odpowiednim zamocowaniu wysuwanej półki rozlegnie się „kliknięcie".
- Wycięcie do mocowania blachy/wspornika musi znajdować się w przedniej części piekarnika.



UWAGA!

Przed przystąpieniem do konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania.

5.3. Czyszczenie akcesoriów do piekarnika

Oczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoriów do niego ciepłą wodą z mydłem lub innym łagodnym środkiem myjącym. Należy uważać na powierzchnie pokryte lakierem i nierdzewne - stosować do nich wyłącznie gąbki lub ściereczki niepowodujące zarysowań.

UWAGA!

Półek wysuwanych teleskopowo nie należy myć w zmywarce. Spowoduje to usunięcie oleju, który umożliwia wysuwanie się prowadników, a w konsekwencji prowadniki się zablokują.

6. Konserwacja

6.1. Wymiana żarówki w piekarniku

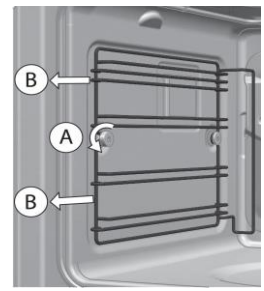
WAŻNA INFORMACJA!

Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, odłączyć piekarnik od zasilania.

Nowa żarówka musi wytrzymywać temperatury do 300 ºC. Żarówki takie można zamawiać w naszym dziale obsługi klienta.

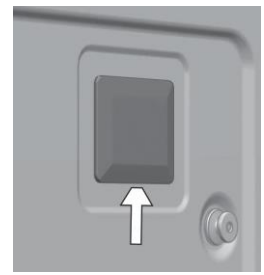
6.1.1 Wymiana żarówki bocznej

- □ Zdemontować chromowane prowadniki i/lub wysuwane półki, odkręcając wcześniej nakrętki (A).



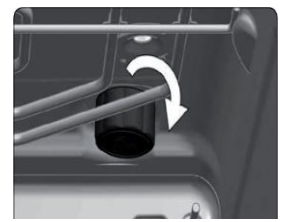
- □ Za pomocą narzędzia zdjąć szklaną osłonę lampy.
- □ Wymienić żarówkę.
- □ Ponownie założyć szklaną osłonę, sprawdzając, czy jest właściwie położona.

Nowa żarówka musi wytrzymywać temperatury do 300°C. Można ją zamówić w naszym dziale obsługi klienta.



6.1.2 Wymiana żarówki górnej

- □ Wykręcić szklany klosz z uchwytu.
- □ Wymienić żarówkę i ponownie założyć klosz.



6.1.3 Wymiana żarówki LED

Należy skontaktować się z pomocą techniczną działu serwisowego.

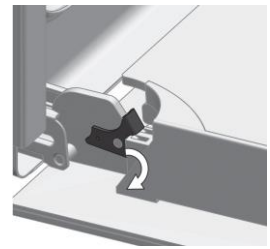
6.2. Demontaż drzwiczek piekarnika

(nie dotyczy piekarników z funkcją kuchenki mikrofalowej)

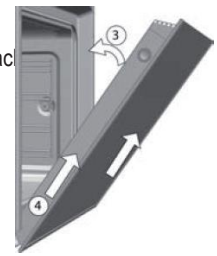
Drzwiczki można zdemontować, aby ułatwić czyszczenie urządzenia. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami dla danego typu piekarnika.

6.2.1 Drzwiczki z zawiasami na piekarniku

Demontaż drzwiczek



- □ Otworzyć drzwiczki piekarnika na maksymalną szerokość.
- □ Zablokować zawias, obracając zatrzaski.
- □ Odciągnąć blokady zawiasów w dół do siebie.



- □ Przymknąć drzwiczki do położenia zablokowanego.
- □ Przytrzymać drzwiczki dwiema rękami, trzymając po obu stronac

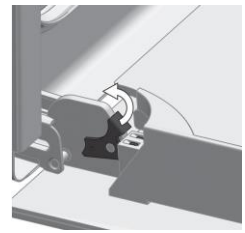
Montaż drzwiczek



- □ Przytrzymać drzwiczki dwiema rękami, w dole po obu stronach, wsunąć ramiona zawiasów w obudowy i pozwolić drzwiczkom opaść do oporu.
- □ W pełni otworzyć drzwiczki piekarnika.
- □ Ustawić zatrzaski w położeniu wyjściowym.

UWAGA!

Należy sprawdzić, czy drzwiczki są w pełni wsunięte, obracając zatrzaski, w przeciwnym razie zostaną zablokowane.



Jeżeli zatrzaski obracają się z trudem, należy sobie pomóc płaskim narzędziem.

6.2.2 Drzwiczki z wbudowanymi zawiasami

Demontaż drzwiczek

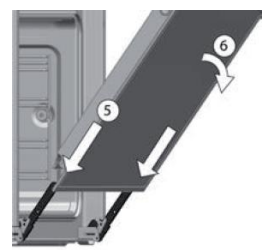


- □ Otworzyć drzwiczki piekarnika na maksymalną szerokość.
- □ Zablokować zawias, obracając zatrzaski.
- □ Odciągnąć blokady zawiasów w dół do siebie.



- □ Przymknąć drzwiczki do położenia zablokowanego.
- □ Przytrzymać drzwiczki obiema rękami z dwu stron, unieść i wyciągnąć do całkowitego odłączenia zawiasów.
- □ Przy montażu, wykonywać czynności w odwrotnej kolejności.

Montaż drzwiczek



- □ Przytrzymać drzwiczki dwiema rękami, w dole po obu stronach, wsunąć ramiona zawiasów w obudowy i pozwolić drzwiczkom opaść do oporu.
- □ W pełni otworzyć drzwiczki piekarnika.
- □ Ustawić zatrzaski w położeniu wyjściowym.

Jeżeli zatrzaski obracają się z trudem, należy sobie pomóc płaskim narzędziem.

UWAGA!

Należy sprawdzić, czy drzwiczki są w pełni wsunięte, obracając zatrzaski, w przeciwnym razie zostaną zablokowane.

6.3. Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek

W zależności od modelu, piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szklane szyby. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dla danego typu piekarnika.

Montaż

W zależności od modelu, piekarnik może mieć całkowicie zabudowane drzwiczki ze stali nierdzewnej. W takich drzwiczkach demontaż szklanej szyby jest niemożliwy.



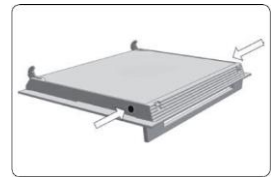
UWAGA!

W razie demontażu szklanych szyb z drzwiczek zamontowanych w piekarniku, należy zawsze najpierw zablokować zawiasy. W przeciwnym razie, drzwiczki
zamkną się, a szyba może się potłuc, powodując zranienie użytkownika.

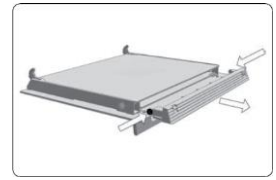


Aby temu zapobiec, demontować szklane szyby po wyjęciu drzwiczek, zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzednim rozdziale.

- □ Palcami przycisnąć przyciski znajdujące się w górnej części po bokach drzwiczek piekarnika.



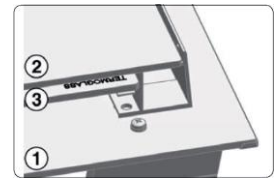
- □ Wciskając przyciski, pociągnąć plastikową uszczelkę znajdującą się nad drzwiami.
- □ Wyjąć szklane szyby z drzwiczek. Oczyścić za pomocą środka do szyb lub wody z mydłem i miękkiej ściereczki.



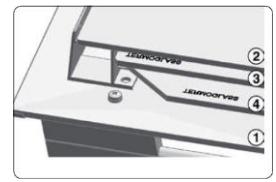
UWAGA!

Podczas demontażu należy zwracać uwagę na kolejność i położenie szklanych szyb, ponieważ po oczyszczeniu muszą zostać zamontowane w tej samej kolejności i miejscu.

- □ Po oczyszczeniu, umieścić szybę nr 3 w tym samym położeniu, tak aby napis TERMOGLASS wydrukowany na niej znalazł się w miejscu pokazanym na ilustracji.



- □ W piekarnikach z funkcją pyrolizy, napis TERMOGLASS na szybach numer 3 i 4 musi być widoczny w miejscach wskazanych na ilustracji.
- □ Wsunąć szybę nr 2 nadrukiem w stronę wewnętrznej strony drzwiczek.
- □ Ponownie zamocować górną uszczelkę, sprawdzając, czy wypusty boczne pasują do obudowy.



UWAGA!

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

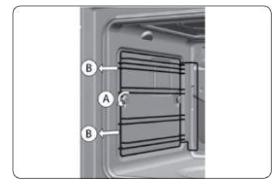
6.4. Demontaż/montaż prowadników półek

Stelaże boczne zapewniają 12 poziomów umieszczenia blachy. Poziomy półek liczy się od dołu do góry od 1 do 12. 12. Poziom 1 jest najniższy.

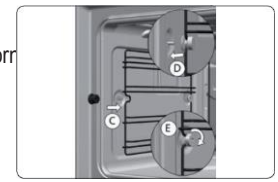
Demontaż

- □ Otworzyć drzwiczki piekarnika na maksymalną szerokość.
- □ Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza.

- □ Całkowicie wykręcić nakrętkę z przedniej części elementu mocującego (A), pociągnąć wsporniki do przodu (B) i zdemontować je.
- □ Zdemontować prowadniki boczne.



- □ Umieścić tylne wycięcie na tylnej nakrętce mocującej.
- □ Dokręcić przednią nakrętkę mocującą (C) w przednim wycięciu wsporn
- □ Zamocować wspornik nakrętką (D) i obracać dla dostosowania (E).



6.5. Demontaż tylnej ścianki

Na początek zdemontować prowadniki boczne, następnie wyjąć ściankę tylną, postępując zgodnie z instrukcjami z poprzedniego rozdziału.

□ Wykręcić cztery śruby dolne (1), a następnie górną (B).



Przy montażu, wykonywać czynności w odwrotnej kolejności.

UWAGA!

Dla własnego bezpieczeństwa: Nie używać piekarnika bez tylnej ścianki!

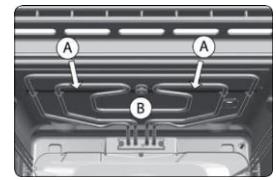
Piekarniki ze składanym elementem grzejnym

Aby oczyścić górną część piekarnika.

□ Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza.

□ Poczekać, aż piekarnik ostygnie.

□ Popchnąć szynę elementu grzejnego (A) obiema rękoma w tył piekarnika, aby zdjąć je z górnej nakrętki mocującej (B).

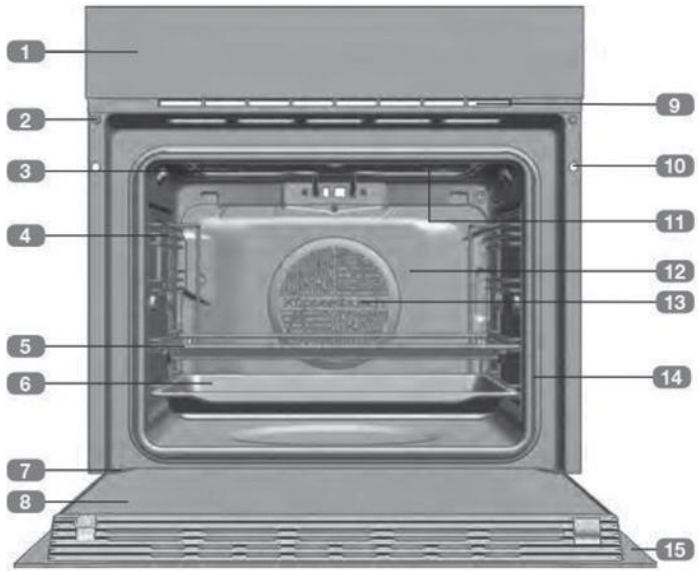


□ Pozwolić elementowi opaść i oczyścić górną część piekarnika.

□ Następnie założyć element grzejny na miejsce i wykonać pozostałe czynności w odwrotnej kolejności.



7. Budowa piekarnika



Akcesoria dodatkowe:

1 wysuwana półka (nr kat. ZB1002)

Zestaw Profession+ (nr kat. ZB 8030)

Zestaw Profession+ (nr kat. ZB 8031)

Kamień do pizzy z uchwytem (nr kat. 145)

Akcesoria standardowe:

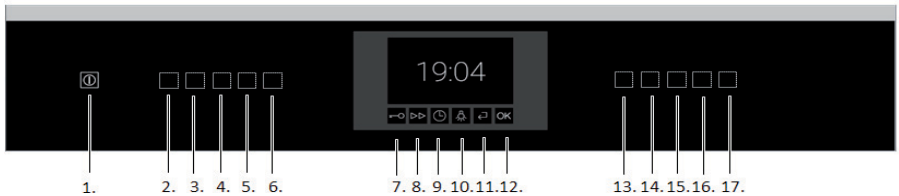
1x emaliowana blacha do pieczenia

1 uniwersalna/ emaliowana blacha na tłuszcz

1x ruszt, częściowo wysuwany (ZB 1003)

1 Panel sterowania
2 Blokada drzwiczek (tylko w modelach z pyrolizą)
3 Element grzejny
4 Stelaż półek
5 Ruszt
6 Blacha do pieczenia
7 Zawias
8 Szyba wewnętrzna
9 Wylot powietrza chłodzącego
10 Otwór mocujący
11 Lampa
12 Tylna ścianka
13 Wentylator gorącego powietrza
14 Uszczelka
15 Drzwiczki

7.1. Panel sterowania - przyciski i wyświetlacze



Włącznik
1 Służy do włączania i wyłączania urządzenia

Funkcje
2 Służy do wybierania funkcji piekarnika

Programy
3 Służy do wybierania programów automatycznych

Ulubione
4 Służy do ustawiania zapisanych programów.

Termoobieg*
5 Służy do wybierania funkcji termoobiegu.

Pyroliza*
5 Służy do wybierania funkcji pyrolizy

Mikrofale*
5 Służy do wybierania funkcji kuchenki mikrofalowej lub funkcji dodatkowych.

Ustawienia
6 Służy do wyboru opcji menu.

Blokada
7 Służy do uruchamiania blokady drzwi.

Szybkie nagrzewanie
8 Służy do włączania i wyłączania funkcji szybkiego nagrzewania.

Ustawianie czasu/Minutnik
9 Służy do ustawiania czasu

Oświetlenie
10 Służy do wyłączania i włączania oświetlenia wnętrza.

Powrót
11 Służy do powrotu do poprzedniego kroku.

OK do zatwierdzania
12 Służy do zatwierdzania i uruchamiania funkcji.

13 **Góra - dół**
14 Służy do przewijania menu w górę i w dół.

Ustawianie czasu funkcji piekarnika
15 Można ustawić czas trwania lub zakończenia pieczenia.

Temperatura
16 Służy do zmiany ustawionej temperatury.

Waga
17 Służy do zmiany ustawień wagi.

* w niektórych modelach

7.2. Ustawianie zegara

Przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika oraz po każdym odłączeniu urządzenia należy ustawić zegar. Na wyświetlaczu miga „12:00".

Po włączeniu piekarnika, na wyświetlaczu miga 12:00.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), ustawiając godzinę. Potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), ustawiając minuty. Potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), ustawiając tryb wyświetlania czasu. Potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać (góra) lub (dół), wybierając format wyświetlania czasu, potwierdzić, wciskając OK.
- □ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik przełączy się w tryb gotowości. Wyświetlany będzie ustawiony czas.

W razie konieczności zmiany czasu:

Po wyłączeniu piekarnika, przytrzymać symbol wciśnięty przez 3 sekundy, poczekać aż pokaże się ustawianie czasu.

- □ Wciskać symbol ∧(góra) lub ∨ (dół), ustawiając godzinę. Potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać ∧(góra) lub ∨(dół), wybierając minuty, potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać ∧(góra) lub ∨(dół), wybierając tryb wyświetlania czasu, potwierdzić, wciskając OK.
- □ Wciskać symbol ∧(góra) lub ∨ (dół), ustawiając format wyświetlania czasu. Potwierdzić, wciskając OK.

Piekarnik przełączy się w tryb gotowości. Wyświetlany będzie ustawiony czas.

8. Tabele czasów pieczenia

8.1. Ciasta i wypieki

- Tworzywo, z którego wykonano naczynia, ma znaczenie przy pieczeniu. Ciemne foremki, przekazujące ciepło bezpośrednio do pieczonej żywności, są idealne.
- W związku z różnicami wynikającymi z jakości składników, czasy pieczenia mogą się lekko różnić od podanych. Zalecamy sprawdzenie ciasta pod koniec pieczenia za pomocą cienkiego drewnianego patyczka. Jeżeli na patyczku nie ma śladów surowego ciasta, ciasto jest upieczone.
- Podczas pieczenia ciast z owocami zawierającymi dużo wody, wytwarza się szczególnie dużo pary. Nie piec więcej niż dwóch ciast tego rodzaju jednocześnie.
- Jeżeli pieczemy jednocześnie kilka ciast w foremkach, należy dodać 5-10 minut na każdą dodatkową foremkę.

Ciasta i wypieki							
Tryb pracy	Termoobieg		Grzałka górna/dolna		Tryb pizzy Termoobieg Grzałka dolna		
Zalecane ustawienia zaznaczono na szaro	Poziom półki	Temp. w °C	Poziom półki	Temp. w °C	Poziom półki	Temp.w °C	Czas w min
Ciasta							
Piaskowe							
Babka	2	170	2	170-190			60-70
Ciasto w foremce	2	170	2	170-190			50-70
Biszkopt	2	160	2	160-180			60-70
Spody	2	170	2	170-190			20-30
Muffinki	2	160-170	2	170-180			20-25
Niskie ciasto							
z suchą posypką	2	160-170	2	180-200			20-35
z owocami lub polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50

Ciasto wyrabiane							
Spody	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
Niskie ciasto							
z suchą posypką	2	160-170	2	180-190			25-35
z owocami lub polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Ciasto drożdżowe							
Babka	2	150-160	2	175-180			40-65
Ciasto drożdżowe	2	150-160	2	175-180			40-50
Chlebek z bakaliami (nagrzać wstępnie)	2	150-160	2	175-180			50-70
Ciasteczka	2	140-150	2	180-200			15-30
Niskie ciasto							
z suchą posypką	2	150-160	2	180-190			30-40
z owocami lub polewą	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Ciasto biszkoptowe							
Ciastka i tarty (nagrzać wstępnie)	2	150-160	2	175-180			30-40
Bułki (nagrzać wstępnie)	2	170-180	2	180-200			15-25
Ciasta białkowe							
Bezy	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
Inne ciasta							
Ciasto francuskie	2	170-180	2	190-210			15-30

Ciasto francuskie na drożdżach	2	170-180	2	190-210			30-40
Ciasto francuskie z serem	2	160-180	2	180-200			30-40
Ciasto parzone	2	170-180	2	190-210			30-40
Ciasto z sera i oleju	2	150-160	2	170-180			30-40
Miodownik	2	140-150	2	170-180			20-35
Chleb i pizza							
Na zakwasie (nagrzać wstępnie: 230°C podpiec: 10 min -230°C)	2	180	2	180			50-70
Chleb drożdżowy/białe pieczywo (nagrzać wstępnie)	2	180	1 lub 2	200			30-60
Precle (nagrzać wstępnie: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (nagrzać wstępnie: 250°C)					1	220	8-12

8.2. Mięso i ryby

- □ Do pieczenia nadaje się najlepiej mięso dojrzałe.
- □ Na tłuszczu (np. golonce) dobrze jest zrobić krzyżujące się nacięcia.
- □ Pieczeń można robić z dodatkiem tłuszczu lub bez.
- □ Piec najlepiej na kratce, podkładając pod spód blachę na tłuszcz.
- □ Drób, w tym kurczaka, gęś czy indyka, pokryć marynatą z oleju, soli i papryki w proszku. Mięso nie będzie wtedy wymagało polewania tłuszczem w trakcie pieczenia.

Jak precyzyjnie dostosować parametry?

Postępy pieczenia, szczególnie w przypadku dużych kawałków mięsa, czasami trudno ocenić. Dlatego szefowie kuchni, ale i kucharze domowi, używają termometru do pieczenia (sondy). Dostarcza on informacji na temat temperatury w środku pieczeni, a zatem o tym, w jakim stopniu mięso jest dopieczone.

Mięso i ryby								
Tryb pracy	Termoobieg		Grzałka górna/dolna		Termoobieg Grzałka dolna			
Zalecane ustawienia zaznaczono na szaro	Poziom półki	Temp. w °C	Poziom półki	Temp. w °C	Poziom półki	Temp. w °C	Waga mięsa	Czas w minutach
Rodzaj mięsa								
Wieprzowina								
Pieczeń wieprzowa	2	170	2	170-190	2	160-180	2 000	120
Łopatka	2	180	2	180-200	2	170-190	1 200	120
Szynka	2	180	2	180-200	2	170-190	1 000	45
Wołowina								
Udziec	2	170	2	170-190			2 000	150
Rostbef	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1 500	30
Szynka 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								
Stek wołowy (wstępnie zrumieniony)	2	120**	2	120**			300	10

Stek z antrykotu (wstępnie zrumieniony)	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
Ryba								
Cała ryba	2	200	2	200-220			1 000	35

8.3. Grillowanie

- □ Grill należy wstępnie nagrzewać przez 5 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- □ Przygotowane mięso położyć na kratce, tak żeby ciepło z elementu grzewczego oddziaływało na nie bezpośrednio. Należy zachować odległość 3 cm.
- □ Pod potrawą należy umieścić blachę na skapujący tłuszcz.
- □ Grillowane produkty należy obracać.
- □ Pierwszą stronę należy grillować nieco dłużej niż drugą.
- □ Ponieważ produkty zazwyczaj różnią się od siebie kształtem, grubością i konsystencją, należy co jakiś czas sprawdzać, czy są już właściwie upieczone. Dlatego podane czasy grillowania mogą posłużyć jedynie jako wskazówka ogólna.

Jak uzyskać idealną potrawę?

Podczas pieczenia w niskich temperaturach warto również posłużyć się termometrem do pieczenia. Dostarcza on informacji na temat temperatury w środku potrawy, a zatem o tym, w jakim stopniu mięso jest dopieczone.

Grillowanie					
Tryb pracy		Grill		Grill na dużej powierzchni	
	Poziom półki	1 strona	2 strona	1 strona	2 strona
Rodzaj mięsa					
Wieprzowina					
Kotlet	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Brzuszek	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Szynka	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Kiełbaski	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Kiełbasiane wieńce	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Wołowina					
Polędwica, krwista	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Polędwica, średnio dopieczona	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					
Pałeczki z kurczaka	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Połówki kurczaka	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Ryba					
Filet	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Cała ryba	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Tosty					
Tosty	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Tosty z serem	3	6-8		10-12	

8.4. Zalecane temperatury pieczenia z sondą

Zalecane temperatury pieczenia z sondą			
	Temperatura w środku w °C		
	Krwiste	Średnio dopieczone	Dobrze dopieczone
Rodzaj mięsa			
Wieprzowina			
Szynka		63	65
Pieczeń wieprzowa		68-70	75
Golonka			80-85
Kotlet z kością			75-80
Łopatka			95
Szynka		55-62	64-68
Pieczeń rzymska			75
Wołowina			
Szynka wołowa	38-55	58-65	od 65
Rostbef	38-55	55-60	od 65
Zrazy			70
Udziec			85-90
Wołowina gotowana			90
Antrykot		55-58	
Cielęcina			
Golonka			80-85
Pieczeń			64-74
Mostek			75-78
Górka cielęca		65-70	
Łopatka			75-80
Stek		60	

Jagnięcina			
Jagnięcina			79-85
Udziec		60	70-72
Kotlet jagnięcy		55	
Górka jagnięca		60-62	68
Żeberka jagnięce		55	
Dziczyzna			
Szynka z dzika		60-63	
Pieczeń z dzika			75-78
Udziec z dzika			75
Górka z sarniny		50-60	
Pieczeń z sarniny		65	
Górka z jelenia		54-60	
Pieczeń z jelenia		62	75
Tosty z serem	3	6-8	
Drób			
Kurczak			80-90
Kaczka			80-90
Pierś kaczki		62-65	
Gęś		75-80	90-92
Indyk			80-90
Ryba			
Łosoś		57	60
Szczupak		58	60
Sandacz		58	60
Tuńczyk		55	58
Karmazyn		55	60
Dorsz		54	60
Pstrąg		54	60
Makrela		54	60

8.5. Pieczenie w niskich temperaturach

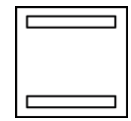
Pieczenie w niskich temperaturach				
	Waga w g	Czas rumienienia w minutach	Czas przyrządzania w minutach (lub temperatura we wnętrzu)	Temperatura przyrządzania w °C (ustawienie piekarnika)
Rodzaj mięsa				
Wieprzowina				
Szynka	400-600	5	60-90	85
Pieczeń wieprzowa	1000-1500	10-12	230-250	85
Boczek	1000-1500	10-12	120-150	85
Żeberka/ kotlet	800-1000	8-10	120-140	85
Wołowina				
Szynka wołowa	700-1200	5-9	100-140	80
Rostbef	700-1800	10-12	180-120	70
Stek	1500-1800	10-15	150-200	80
Kulka	1500-2000	10-12	200-230	80
Antrykot	1500-1800	10-12	150-180	80
Cielęcina				
Polędwica	500-800	5-6	90-110	85
Kulka	1500-1800	10-12	140-160	85
Górka cielęca	1000-1500	8-10	110-120	85
Jagnięcina				
Udziec	2000-2500	10-12	200-250	80
Górka - filet	400-600	3-5	60-80	80
Drób				
Pierś kaczki	400-600	4-5	70-80	85
Pierś indyka	400-600	3-4	50-60	85

9. Funkcje piekarnika

Funkcje są różne, w zależności od modelu piekarnika.

9.1. Funkcje piekarnika

Grzałka górna/dolna



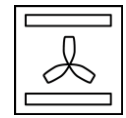
Ciepło od góry i od dołu zapewnia równe pieczenie żywności umieszczonej na jednej półce. Idealna funkcja do pieczenia delikatnych ciast i ciasteczek, w tym drożdżowych, serników itp.

Termoobieg Ökotherm



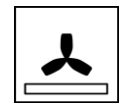
Wentylator rozprowadza ciepło wytworzone przez pierścień grzewczy znajdujący się z tyłu piekarnika. Ciepło rozchodzi się równomiernie, umożliwiając jednoczesne pieczenie na kilku poziomach bez przenoszenia smaków i zapachów.

Grzałka górna/ dolna z termoobiegiem



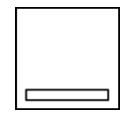
Wentylator rozprowadza równomiernie ciepło wytworzone przez elementy grzewcze znajdujące się w górnej i dolnej części piekarnika. Do pieczenia ciasteczek i pieczeni.

Ustawienie Ökotherm pizza



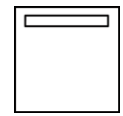
Połączenie grzania od dołu z termoobiegiem sprawdza się znakomicie przy pieczeniu chrupiących spodów z wilgotnym wierzchem. Idealne do świeżej pizzy, ciasteczek i ciast z owocami, pasztecików czy zapiekanek.

Grzałka dolna



Ciepło wytwarzane tylko na dole powoduje, że spody są szczególnie chrupiące lub dół potrawy jest bardziej zrumieniony. Opcja znakomita do bardzo wilgotnych ciast owocowych i podpiekania samego spodu przed nałożeniem nadzienia.

Grzałka górna



Grzanie tylko od góry sprawdza się znakomicie przy zapiekaniu kruszonki czy rumienieniu potraw.

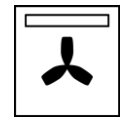
ECO

Dzięki trybowi ECO można ograniczyć zużycie energii podczas pieczenia potraw. Piekarnik wyłącza się automatycznie na kilka minut przed końcem czasu pieczenia, wykorzystując pozostałe ciepło do dokończenia przyrządzania potrawy.



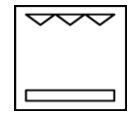
Termoobieg Ökotherm, praca intensywna

Dodatkowo włączona górna grzałka wspomaga termoobieg, zapewniając chrupiącą skórkę i intensywnie rumiane potrawy. Funkcja idealna do pieczenia ziemniaków, pieczeni i zapiekania kruszonki.



Grill/ grzałka dolna

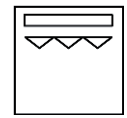
Grzanie od dołu w połączeniu z grillem od góry. Tryb idealny do mięsa. W efekcie jest ono chrupiące.



Grill na dużej powierzchni

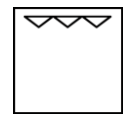
Idealny do przyrządzania dużych ilości mięsa lub ryb z grilla.

Umożliwia zapiekanie na większej powierzchni niż zwykły tryb grilla. Moc zapiekania jest przy tym większa, dzięki czemu żywność szybciej się przypieka.



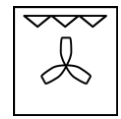
Grill

Zapiekanie i rumienienie. Mały grill oszczędza energię przy pieczeniu niewielkich ilości jedzenia. Idealny do niewielkich ilości ryby czy mięsa. Umożliwia przypieczenie zewnętrznej powierzchni bez wpływania na wnętrze przyrządzanej potrawy.



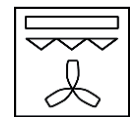
Grill z termoobiegiem

Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez grill w piekarniku, zapewniając potrawom chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze. Tryb idealny do grillowania kurczaka, kaczki i innych pieczeni.

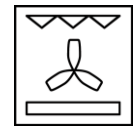


Grill z termoobiegiem, praca intensywna

Połączenie grilla na dużej powierzchni z termoobiegiem zapewnia potrawom soczyste wnętrze i pięknie przypieczoną, chrupiącą skórkę. Znakomita opcja przy przyrządzaniu dziczyzny i drobiu.



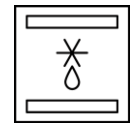
Grill z termoobiegiem, praca intensywna + grzałka dolna



Takie połączenie grilla na dużej powierzchni z termoobiegiem i grzałką dolną zapewnia dużym porcjom mięsa soczyste wnętrze i pięknie przypieczoną, chrupiącą skórkę. Opcja znakomita do pieczeni z nadzieniem i drobiu.

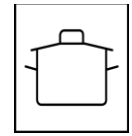
9.2. Funkcje specjalne

Rozmrażanie



Funkcja służy do delikatnego rozmrażania mrożonej żywności.

Pieczenie w niskich temperaturach



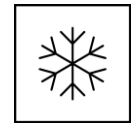
Żywność przyrządzana jest powoli w niskiej temperaturze, dzięki czemu jest niezwykle soczysta. Opcja znakomita do wołowiny, wieprzowiny, jagnięciny, cielęciny i drobiu.

Utrzymywanie ciepła potraw



Potrawy pozostają ciepłe, ale nie gotują się. Opcja znakomita dla potraw, które chcemy podać za jakiś czas.

Żywność mrożona



Optymalne rozprowadzanie ciepła w lekko nagrzanym piekarniku powoduje idealne rozmrażanie żywności.

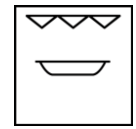
Podgrzewanie talerzy



Dobre jedzenie po prostu lepiej smakuje w odpowiedniej temperaturze. Ten tryb pozwala podgrzać talerze do niskiej temperatury tuż przed podaniem potrawy. Dzięki temu potrawa nie stygnie tak szybko po podaniu i może być jedzona gorąca.

Zapiekanie

Funkcja znakomita do zapiekania kruszonki, wierzchów ciast czy sufletów.



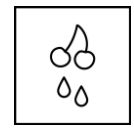
Pasteryzacja

Do domowych przetworów z owoców i warzyw.



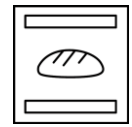
Suszenie

W trybie suszenia z żywności usuwana jest woda, co wydłuża jej trwałość. Większość witamin i minerałów pozostaje w pożywieniu. Suszenie sprawdza się znakomicie w przypadku owoców, mięsa, grzybów czy dorsza.



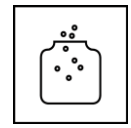
Pieczenie chleba

Program idealny do uzyskiwania lekkiej chrupiącej i pięknie podpieczonej skórki.



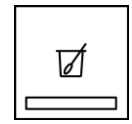
Wyrastanie

Funkcja sprzyjająca na przykład wyrastaniu ciasta drożdżowego.



Tryb jogurtu

Kultury bakterii jogurtowych w tym trybie czują się znakomicie, wytwarzając świetny jogurt.



10. Obsługa urządzenia



W niektórych programach wentylator włącza się i wyłącza, co nie oznacza usterki.

10.1. Włączanie i wyłączanie piekarnika

Aby móc użyć piekarnika do przyrządzania żywności, należy przycisnąć symbol ⏻.
Jeżeli nie wybierzemy żadnej funkcji ani programu automatycznego, piekarnik wyłączy się po kilku sekundach, pokazując bieżący czas lub przejdzie w tryb uśpienia, jeżeli włączono tryb zatwierdzania ręcznego (patrz: „Tryb uśpienia").

Wyłączyć piekarnik, naciskając symbol ⏻.

10.2. Tryb uśpienia

Jeżeli włączone jest potwierdzanie ręczne (tryb wybierany jest fabrycznie), piekarnik przełącza się w tryb uśpienia po 30 sekundach braku aktywności. Tryb uśpienia aktywny jest przez 5 minut, umożliwiając powrót do poprzedniego ekranu przez wciśnięcie symbolu wyłącznika ⏻ lub przycisku OK. Pamięć wszystkich przycisków wciśniętych do czasu uruchomienia Trybu uśpienia przechowywana jest przez ten czas.

Po 5 minutach piekarnik wyłącza się i zaczyna wyświetlać czas.

10.3. Uruchamiane urządzenia po raz pierwszy

Język, datę, godzinę, jednostki temperatury i wagi należy ustawić przed pierwszym użyciem piekarnika.

10.3.1 Ustawianie języka

- □ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), wybierając z menu język.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

- □ Wybrać żądany język, wciskając symbol (góra) lub (dół).
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień.

- □ Aby zatwierdzić wybrany język, wciśnij OK.

10.3.2 Ustawianie daty i godziny

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), wybierając datę lub godzinę.
- □ Zatwierdzić OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), ustawiając rok.
- □ Zatwierdzić OK.
- □ Powtórzyć te same czynności, wybierając miesiąc i dzień.
- □ Każdy wybór zatwierdzić OK.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), wybierając z menu godzinę.
- □ Zatwierdzić OK.
- □ Powtórzyć te same czynności, ustawiając minuty.
- □ Zatwierdzić OK. Wybrać tryb wyświetlania czasu
- □ Zatwierdzić OK. Na koniec wybrać format zegara.
- □ Zatwierdzić OK.

Powrócimy do menu głównego.

10.3.3 Szybkie ustawianie daty i godziny

Nacisnąć symbol przy wyłączonym piekarniku i poczekać na pojawienie się daty. Teraz można ustawić datę, godzinę, tryb wyświetlania czasu i format zegara, wykonując powyższe czynności.

10.3.4 Ustawianie jednostki

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), wybierając z menu wagę (domyślnie w kg).
- □ Zatwierdzić OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), wybierając jednostkę temperatury (domyślnie stopnie Celsjusza).
- □ Zatwierdzić OK.

Po ustawieniu jednostek, można uruchomić piekarnik po raz pierwszy. Powrócimy do menu głównego.

10.4. Wybór funkcji piekarnika

- □ Włączyć piekarnik, naciskając symbol .

- □ Wcisnąć na ekranie głównym.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby przejść do funkcji piekarnika
- □ Wcisnąć OK, aby zatwierdzić.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), wybierając funkcję.
- □ Zatwierdzić OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać temperaturę pieczenia.
- □ Zatwierdzić OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień. Można tu wybrać czas pieczenia lub czas zakończenia pracy. (Patrz: „Ustawianie czasu pieczenia/ Ustawianie czasu zakończenia pracy")

□ Aby zatwierdzić ustawienia, wciśnij OK . Rozpocznie się proces pieczenia.

10.5. Wybór funkcji specjalnej

□ Włączyć piekarnik, naciskając symbol ⏻.

□ Wcisnąć na ekranie głównym.

□ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby przejść do funkcji specjalnych .

□ Zatwierdzić OK.

10.6. Zmiana ustawień podczas pracy urządzenia

Aby zmienić funkcję piekarnika w trakcie jego pracy, należy nacisnąć symbol . Następnie postępować zgodnie z instrukcjami powyżej.

Aby zmienić temperaturę piekarnika w trakcie jego pracy, należy nacisnąć symbol . Następnie postępować zgodnie z instrukcjami powyżej.

Aby zmienić czas pieczenia podczas pracy piekarnika, należy wcisnąć symbol . (Patrz: „Ustawianie czasu pieczenia/ Ustawianie czasu zakończenia pracy")

Wcisnąć ⏻, aby zakończyć procedurę.

INFORMACJA

Zmiany należy zawsze zatwierdzać OK; w przeciwnym razie po 8 sekundach ekran powróci do poprzedniego widoku i zmiany nie zostaną zapisane.

10.7. Program automatyczny

10.7.1 Wybór programu automatycznego

□ Włączyć piekarnik, naciskając symbol ⏻.

□ Wybrać na ekranie głównym.

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby wybrać kategorię.

□ Potwierdzić za pomocą OK.

□ Wciskać ∧ (góra) lub ∨ (dół), wybierając program automatyczny, potwierdzić, wciskając OK.

W ten sam sposób wybrać wagę i ustawienia pieczenia. Czasy pieczenia zostaną obliczone automatycznie. Można także ustawić czas zakończenia (patrz: Ustawianie czasu zakończenia pracy) lub zmodyfikować czas pieczenia.

□ Aby zatwierdzić ustawienia, wciśnij OK. Rozpocznie się proces pieczenia.

* W niektórych programach nie ma konieczności ustawiania wagi.

W zależności od programu, piekarnik może wskazać, na jakim poziomie należy umieścić potrawę.

W niektórych programach, pusty piekarnik wymaga wstępnego rozgrzania. Piekarnik wskaże, kiedy i na jakim poziomie umieścić potrawę.

10.7.2 Ważne informacje dotyczące pieczenia z gotowymi programami

Po wybraniu programu, na podstawie wskazanej wagi, piekarnik automatycznie oblicza temperaturę i czas niezbędne do przygotowania potrawy. W programach zawierających ustawienia wagi można dostosować temperaturę. Jeżeli nie określono inaczej, czas pieczenia nie uwzględnia czasu nagrzewania wstępnego. Dlatego bardzo ważne jest wybranie odpowiedniej wagi pieczonej żywności, co umożliwi jej prawidłowe przyrządzenie. W przypadku pieczenia mięs i ryb, po upływie określonego czasu piekarnik wskaże, że pieczeń należy odwrócić. Piekarnik poinformuje o tym sygnałem dźwiękowym, trwającym przez jakiś czas. Symbol widoczny będzie na wyświetlaczu do czasu obrócenia pieczeni. Jeżeli pieczeń nie zostanie obrócona, po kilku minutach piekarnik powróci do pieczenia zgodnie z ustawionym programem.

10.8. Zmiana wagi i temperatury

10.8.1 Zmiana wagi potrawy

Jeżeli chcemy zmienić wagę pieczonej potrawy, automatycznie możemy przy tym zmienić czas pieczenia i temperaturę danego programu.
Aby zmienić wagę, należy:

- □ Dotknąć symbolu wagi kg.
- □ Wciskać ∧ (góra) lub ∨ (dół), ustawiając wagę, potwierdzić, wciskając OK.

- □ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół) aby wybrać poziom blachy.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

Powrócimy do widoku Ustawień.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Proces trwa, podczas gdy w tle trwa adaptacja. Nowe ustawienia dla procesu nie zostaną przyjęte do czasu potwierdzenia za pomocą OK.

Alternatywnie: (Proces zostaje przerwany)

□ Wcisnąć symbol ↵ (wróć) kilkakrotnie, aż pojawią się ustawienia wagi. .

□ Wciskać ∧ (góra) lub ∨ (dół), ustawiając wagę, potwierdzić, wciskając OK.

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby ustawić poziom blachy i potwierdzić OK.

Powrócimy do widoku Ustawień. Czasy pieczenia zostaną obliczone automatycznie. Można także ustawić czas zakończenia pracy i pieczenia.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Piekarnik piecze dalej, wykorzystując nowe ustawienia.

10.8.2 Zmiana temperatury pieczenia

Temperatura pieczenia została wstępnie ustawiona dla wszystkich programów.
W przypadku programów z ustawieniami wagi, temperaturę zmienić można tylko w określonym zakresie. W przypadku innych funkcji, temperaturę ustawiać można w zakresie 30°C (brak ustawionej temperatury) a 300°C.

Aby zmienić wagę, należy:

- □ Dotknąć symbolu termometru .
- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić temperaturę pieczenia i potwierdzić .

Powrócimy do widoku Ustawień lub do procesu pieczenia.

- □ Potwierdzić wciskając  na ekranie Ustawień.

Piekarnik pracuje dalej według nowych ustawień.

10.9. Ustawienia czasu

10.9.1 Ustawianie czasu pieczenia

Czas pieczenia dla programów automatycznych ustawiony jest domyślnie. Nie ma czasu domyślnego w przypadku funkcji piekarnika.

Aby przejść do czasu pieczenia:

- □ Dotknąć symbolu .
- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić czas pieczenia i potwierdzić 

Teraz można będzie ustawić czas zakończenia pracy. (Patrz: „Ustawianie czasu zakończenia pracy”)
Ten etap można pominąć, jeżeli podczas pieczenia wybrano ostateczny czas pieczenia.

- □ Potwierdzić, wciskając .

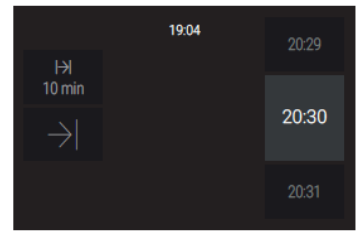
INFORMACJA

Po upływie zaprogramowanego czasu, piekarnik się wyłączy i rozlegnie się sygnał akustyczny. Wcisnąć ⏻, aby wyłączyć sygnał. Piekarnik wskaże bieżącą godzinę. Piekarnik jest wyłączony.

10.9.2 Zmiana czasu pieczenia

- □ Dotknąć symbolu .

- □ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby ustawić czas pieczenia.
- □ Zatwierdzić za pomocą OK.



W kolejnym kroku należy ustawić koniec czasu pieczenia. Zatwierdzić wybrany koniec czasu pieczenia, aby natychmiast rozpocząć pieczenie.

Zmiana czasu zakończenia pieczenia spowoduje także opóźnienie rozpoczęcia pieczenia.
(ta czynność nie jest wymagana, jeżeli czas pieczenia ustawiany jest w trakcie pieczenia).

- □ Potwierdzić, wciskając OK

INFORMACJA

Jeżeli w poprzednim kroku użytkownik dezaktywował czas pieczenia, nie będzie potrzeby jego ustawiania.

Przechodzimy na powrót do widoku Ustawień lub do trwającego procesu pieczenia.

□ Potwierdzić, wciskając OK
Piekarnik pracuje dalej według nowych ustawień.

INFORMACJA

Po upływie zaprogramowanego czasu, piekarnik się wyłączy i rozlegnie się sygnał akustyczny.
Wcisnąć ⏻, aby wyłączyć sygnał.
Piekarnik wskaże bieżącą godzinę. Piekarnik jest wyłączony.

10.9.3 Anulowanie czasu pieczenia

□ Wykonać powyższe czynności i ustawić czas pieczenia na „00:00".

□ Piekarnik będzie pracował dalej bez ustawienia czasu i/lub ustawienie czasu zniknie z widoku Ustawień.

10.9.4 Ustawianie czasu zakończenia pracy

Czas zakończenia pracy to godzina, o której piekarnik się wyłączy.

Po ustawieniu czasu pieczenia i zatwierdzeniu go OK, można również ustawić czas zakończenia pracy.

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby ustawić czas zakończenia pracy. Potwierdzić OK.

□ Przejdziemy do widoku Ustawień.

□ Aby zatwierdzić ustawienia, wcisnąć OK.

□ Wyświetlacz przejdzie w tryb gotowości do czasu rozpoczęcia procesu pieczenia.

INFORMACJA

Piekarnik wdraża zmiany natychmiast po zatwierdzeniu czasu zakończenia pracy.

10.9.5 Zmiana czasu zakończenia pracy

□ Dotknąć symbolu .

Po ustawieniu czasu pieczenia i zatwierdzeniu go OK (patrz: „Ustawianie czasu pieczenia"), można również ustawić czas zakończenia pracy.

□ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby ustawić czas zakończenia pracy. Potwierdzić OK.

Powrócimy do widoku Ustawień.

□ Aby zatwierdzić ustawienia, wcisnąć OK.

□ Wyświetlacz przejdzie w tryb gotowości do czasu rozpoczęcia procesu pieczenia.

INFORMACJA

Po upływie zaprogramowanego czasu, piekarnik się wyłączy i rozlegnie się sygnał akustyczny. Wcisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał. Piekarnik wskaże bieżącą godzinę. Piekarnik jest wyłączony.

10.9.6 Anulowanie czasu zakończenia pracy

- □ Anulować czas zakończenia pracy, wciskając symbol przez 3 sekundy.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

Powrócimy do ekranu trybu oczekiwania.

10.9.7 Ustawianie minutnika

- □ Dotknąć symbolu.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby ustawić wybrany czas. Potwierdzić OK.

Po upływie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, a symbol minutnika zacznie migać na pasku wyświetlacza.

- □ Wcisnąć OK, aby wyłączyć sygnał.

INFORMACJA
Funkcja ta działa niezależnie od wybranej procedury pieczenia.

10.9.8 Zmiana ustawień minutnika

- □ Dotknąć symbolu.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby ustawić wybrany czas. Potwierdzić OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień. W razie ustawienia lub zmiany ustawienia minutnika w trakcie pracy piekarnika, pokaże się ekran procesu.

Po upływie zaprogramowanego czasu rozlegnie się sygnał akustyczny, a symbol minutnika zacznie migać na pasku wyświetlacza.

□ Wcisnąć OK , aby wyłączyć sygnał.

10.9.9 Anulowanie minutnika

□ Dotknąć symbolu .

□ Wciskać symbol (góra) lub (dół), ustawiając 00:00 i potwierdzić, wciskając OK.

□ Powrócimy do ekranu wyjściowego.

INFORMACJA
Ustawienie minutnika nie zależy od czasu pieczenia i nie ma wpływu na proces pieczenia.

10.10. Szybkie nagrzewanie (fabrycznie włączone)

□ Wcisnąć symbol ▷▷ (szybkie nagrzewanie).

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), ustawiając 00:00, co spowoduje włączenie i wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania ▷▷ w ramach funkcji piekarnika gdzie jest to dozwolone. ▷▷

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Ustawienia pozostaną włączone do czasu ich zmiany.

11. Ulubione

Piekarnik wyposażony jest w funkcję pamięci, umożliwiającą zapisanie do 20 programów i ustawień pieczenia stworzonych przez użytkownika.

11.1. Wybieranie ulubionych

□ Dotknąć symbolu ☆ (Ulubione)

□ Wcisnąć ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby wybrać ulubione z menu. Potwierdzić, wciskając OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień. Teraz można uruchomić szybkie nagrzewanie, minutnik oraz ustawić czas zakończenia pracy. (Patrz: „Szybkie nagrzewanie/ Ustawianie minutnika/ Ustawianie czasu zakończenia pracy")

Dodatkowo wprowadzić można zmiany do programu lub ustawień pieczenia.

□ Aby zatwierdzić ustawienia, wcisnąć OK.

□ Piekarnik rozpocznie proces pieczenia.

11.2. Zapisywanie ulubionych

W widoku Ustawienia oraz w procedurze pieczenia, jest opcja zapisu programów i ustawień pieczenia w ramach ulubionych.

□ Wcisnąć ☆, aby zapisać jako ulubione.

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby wybrać pozycję (1-20).

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Należy zaczekać chwilę, aby automatycznie przenieść się do widoku Ustawień.

INFORMACJA
W razie wybrania pozycji już zajętej, informacje zostaną nadpisane na poprzednie ustawienia.

11.3. Usuwanie ulubionych

□ Na stronie głównej, przytrzymać symbol ☆ wciśnięty przez ponad 3 sekundy, aby przenieść się do widoku usuwania ulubionych.

□ Wciskać symbol ∧ (góra) lub ∨ (dół), aby wybrać dane ustawienie w ulubionych.

□ Aby zatwierdzić, wcisnąć OK. Przejdziemy do widoku Ustawień.

12.Inne funkcje

12.1. Ustawianie trybu demo

□ Wciskać symbole ⊸ i ☼ jednocześnie przez 3 sekundy, do usłyszenia sygnału akustycznego - na wyświetlaczu pojawi się symbol demo.

□ Aby wyłączyć tryb demo, należy przytrzymać te same dwa przyciski wciśnięte przez 4 sekundy, do usłyszenia sygnału akustycznego i zniknięcia symbolu demo.

12.2. Blokada

Blokada chroni piekarnik przed przypadkową zmianą ustawień, również przez dzieci. Po uruchomieniu blokady piekarnik można jedynie wyłączyć. Wprowadzone wcześniej ustawienia nie mogą zostać zmienione, a piekarnika nie można włączyć.

12.2.1 Włączanie blokady:

□ Wciskać symbol przez ponad 3 sekundy, do usłyszenia długiego sygnału akustycznego i pojawienia się symbolu. Przyciski i przełączniki stają się nieaktywne.

12.2.2 Wyłączanie blokady:

□ Wciskać symbol przez ponad 4 sekundy, do usłyszenia długiego sygnału akustycznego i zniknięcia symbolu.
Przyciski i przełączniki stają się na powrót aktywne.

INFORMACJA
Piekarniki z funkcją pyrolizy mają podwójny system zabezpieczeń: po uruchomieniu blokady, blokują się także drzwiczki.

12.3. Ustawienia fabryczne

□ Przytrzymać symbole oraz OK wciśnięte przez 3 sekundy, do pojawienia się specjalnego ekranu.
□ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać .
□ Potwierdzić przyciskiem OK

Odłączyć urządzenie od zasilania i za chwilę ponownie
je podłączyć. Urządzenie uruchomi się.

Może być konieczna zmiana ustawień języka.

12.4. Automatyczne zatwierdzanie

W trybie automatycznego zatwierdzania , wszystkie ustawione wartości są automatycznie zatwierdzane po 8 sekundach (*dotyczy to wyłącznie parametrów pieczenia po wybraniu funkcji piekarnika lub programu automatycznego).

□ Przytrzymać symbole i OK wciśnięte przez 3 sekundy w trybie oczekiwania - do pojawienia się specjalnego ekranu.

- □ Wcisnąć symbol (góra) lub (dół) i wybrać automatyczne zatwierdzanie lub zatwierdzanie ręczne .
- □ Potwierdzić OK

Powrócimy do trybu oczekiwania.

12.5. Tryb ECO

- □ Wcisnąć symbol .
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać tryb ECO z menu.
- □ Zatwierdzić, wciskając OK lub wyłączyć tryb ECO za pomocą symbolu .

Powrócimy do menu głównego.

INFORMACJA
Po wybraniu trybu ECO, na ekranie nie wyświetla się godzina.

12.6. Ustawianie dźwięku włączania

- □ Wcisnąć symbol .
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać dźwięk włączania z menu.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.
- □ Aby aktywować dźwięk włączania, wcisnąć OK, aby go wyłączyć, wcisnąć .

Powrócimy do ekranu głównego.

12.7. Ustawianie jednostki

- □ Wcisnąć symbol .
- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać jednostkę z menu.
- □ Potwierdzić, wciskając .

- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać jednostkę wagi.
- □ Potwierdzić, wciskając .

- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać jednostkę temperatury.
- □ Potwierdzić, wciskając .

Powrócimy do menu głównego.

13. Termometr do pieczenia

Termometr od pieczenia mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Kiedy temperatura wskazywana przez termometr osiągnie pewną wartość, pieczeń będzie gotowa - nie za sucha, nie za krwista - „w sam raz".

Piekarnik piecze do momentu wskazania przez termometr umieszczony we wnętrzu potrawy odpowiedniej wartości. Nie można go więc ustawić. Czas pieczenia będzie różny, w zależności od wielkości i typu mięsa, ustawionej temperatury pieczenia i wybranego trybu pracy.

Termometr od pieczenia może być używany we wszystkich trybach pracy.

Prawidłowe umieszczanie termometru do pieczenia

- □ Wsunąć końcówkę termometru poziomo z boku, tak by dotrzeć do środka przyrządzanej potrawy.
- □ Zawsze wsuwać termometr do samego uchwytu.
- □ Końcówka termometru nie może być umieszczona w pobliżu tłuszczu ani kości w mięsie.

- □ W przypadku ptactwa, uważać, aby końcówka nie stykała się z kośćmi.

Używanie termometru do pieczenia

- □ Umieścić potrawę przygotowaną do pieczenia z wetkniętym w nią termometrem w piekarniku.
- □ Wsunąć wtyczkę termometru do pieczenia w gniazdo znajdujące się w górnej części lewej ściany piekarnika.
- □ Symbol pojawi się na wyświetlaczu.

13.1. Używanie termometru do pieczenia z funkcjami piekarnika

- □ Wcisnąć na ekranie głównym.
- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać funkcję piekarnika .
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać funkcję z menu.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać temperaturę dla danej funkcji piekarnika.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

- □ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby ustawić temperaturę we wnętrzu pieczeni.
- □ Potwierdzić, wciskając OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Piekarnik rozpocznie proces pieczenia.

Po osiągnięciu przez wnętrze potrawy wybranej temperatury, piekarnik wyłączy się.

Aby zmienić temperaturę ustawioną lub zalecaną dla termometru do pieczenia, należy nacisnąć symbol . Następnie postępować zgodnie z instrukcjami powyżej.

13.2. Używanie termometru do pieczenia z programami automatycznymi

□ Wybrać na ekranie głównym, następnie wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać kategorię.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

□ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby wybrać program automatyczny.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

□ Wciskać symbol (góra) lub (dół), aby ustawić temperaturę dla termometru

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Przejdziemy do widoku Ustawień.

□ Potwierdzić, wciskając OK.

Piekarnik rozpocznie proces pieczenia.

Po osiągnięciu przez wnętrze potrawy wybranej temperatury, piekarnik wyłączy się.

INFORMACJA

Termometr od pieczenia może być używany z wszystkimi programami automatycznymi. Po wybraniu programu, rozlega się dźwięk, a wyświetlacz piekarnika nie zmienia się.

14.Ustawienia specjalne w danym modelu oraz ustawienia i funkcje dodatkowe

14.1. Funkcja pyrolizy



UWAGA

Przed rozpoczęciem procesu pyrolizy należy usunąć wszystkie obiekty z piekarnika.

- □ Wcisnąć  (pyroliza) na ekranie głównym.

- □ Wciskać symbol  (góra) lub  (dół), aby wybrać program pyrolizy. Do wyboru są trzy programy, różniące się czasem trwania.
- □ Potwierdzić, wciskając . Przejdziemy do widoku Ustawień.

- □ Aby zatwierdzić ustawienia, wcisnąć .

- □ Piekarnik rozpocznie proces oczyszczania się. Drzwiczki piekarnika zostaną automatycznie zablokowane i z przyczyn bezpieczeństwa pozostaną takie do zakończenia całego procesu. Po zakończeniu programu czyszczącego rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wcisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.
- □ Powrócimy do trybu oczekiwania. Na pasku wyświetlacza widoczny będzie symbol LOCK (blokada) do czasu, kiedy będzie możliwe otwarcie drzwiczek.

1. W razie problemów

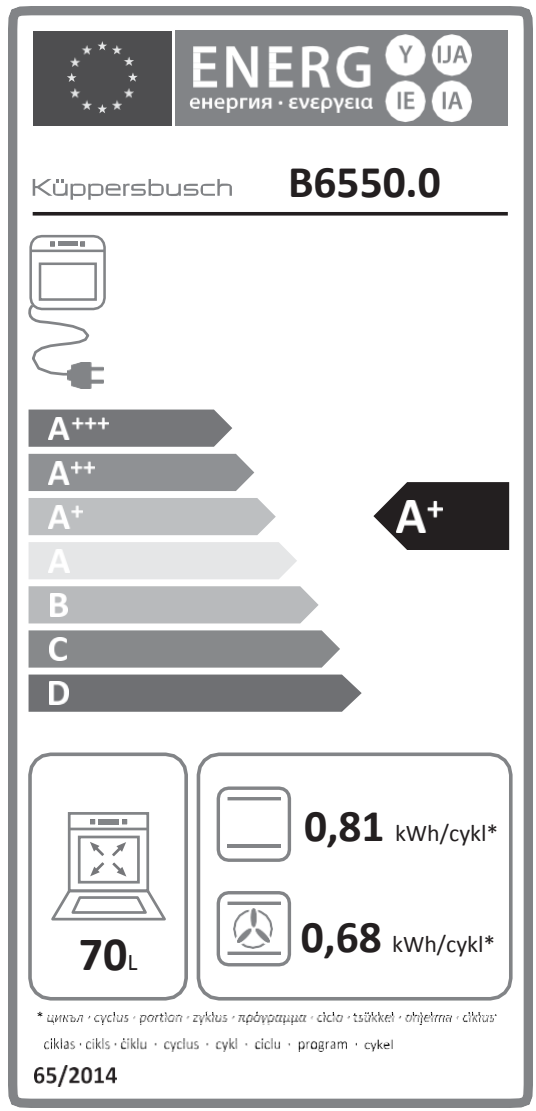


Napraw dokonywać mogą jedynie wykwalifikowani pracownicy!

W razie awarii urządzenia, należy sprawdzić poniżej, czy możliwe jest samodzielne zaradzenie problemowi. Niektóre problemy użytkownik może rozwiązać samodzielnie. Opisano je poniżej.

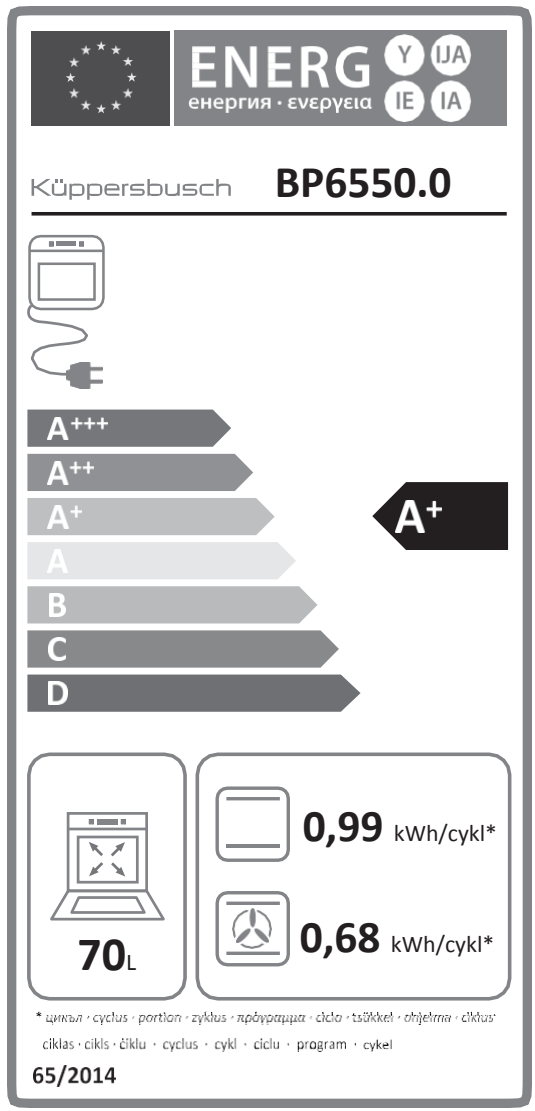
Jeżeli...	Sposób postępowania
...piekarnik nie nagrzewa się	Włączyć piekarnik.
	Ustawić żądany czas.
	Sprawdzić, czy wybrano prawidłowe ustawienia.
	Więcej informacji na ten temat znaleźć można w dziale dotyczącym automatycznego wyłączania.
	Patrz: „Blokada”
	Zamknąć dokładnie drzwiczki.
	Sprawdzić, czy nie zadziałał bezpiecznik. W razie powtarzających się kłopotów z bezpiecznikiem, wezwać autoryzowanego elektryka.
...nie działa oświetlenie	Wymienić żarówkę.
...nie działają przyciski ani oświetlenie	Sprawdzić: Czy podłączono urządzenie do sieci? Czy bezpiecznik dla mieszkania działa prawidłowo? Czy nie ma awarii zasilania? Czy nie włączono blokady?
...jeden lub kilka przycisków nie reaguje na dotyk, ale można zapalić światła	Odczekać około 15 sekund lub uruchomić i ponownie wyłączyć bezpiecznik. Procedurę w razie potrzeby powtórzyć! Przyciski powinny się wyregulować i zacząć znowu reagować na dotyk.
...jeden lub więcej przycisków nie reaguje nawet po uruchomieniu i wyłączeniu bezpiecznika	Po dwukrotnym uruchomieniu bezpiecznika należy raz jeszcze ponowić próbę, a następnie skontaktować się z obsługą klienta.

Jeżeli...	Sposób postępowania
...pękła szyba w drzwiczkach piekarnika	Wyłączyć piekarnik i skontaktować się z działem obsługi klienta w celu wymiany szyby
...uszczelka drzwi jest uszkodzona	Wymienić uszczelkę, patrz: „Wymiana uszczelki w drzwiczkach”
	 **Nie używać piekarnika z uszkodzoną uszczelką drzwiczek!**
...lampa halogenowa jest uszkodzona	Piekarnika można używać. Wymienić lampę halogenową, kiedy piekarnik ostygnie. Patrz: „Wymiana żarówki w piekarniku”.
...piekarnik wytwarza silny zapach	Poddać katalizator ökotherm® regeneracji. Patrz: „Regeneracja katalizatora ökotherm®”
...na wyświetlaczu widać F111	Wsunąć wtyczkę czujnika KT do oporu w gniazdo.
...pojawia się kod błędu, którego nie ma w tej tabeli.	Wyłączyć piekarnik i włączyć ponownie, uruchamiając i wyłączając bezpiecznik w pomieszczeniu lub skrzynce bezpiecznikowej.
	Jeżeli kod błędu nadal się pojawia, skontaktować się z obsługą klienta.
...para i skroplona woda osadzają się na żywności i we wnętrzu piekarnika.	Nie pozostawiać żywności w piekarniku ponad 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.



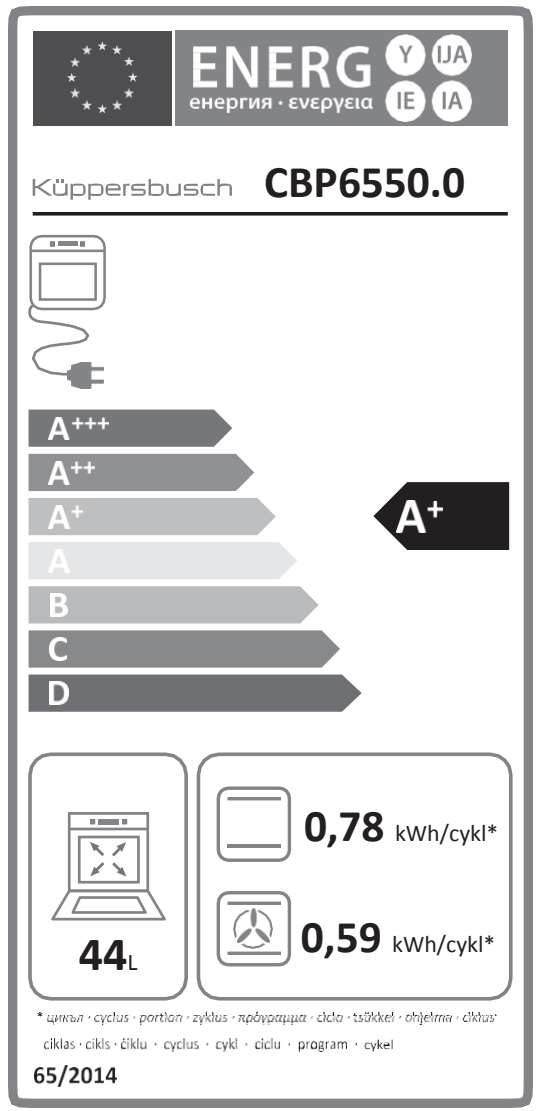
EEI cav *	81
N° cav *	1
M	33 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



EEI cav *	81
N° cav *	1
M	36 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



EEI cav *	81
N° cav *	1
M	29 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

K01-180186/01

Kod 3370696-01

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefaks: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefaks: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at