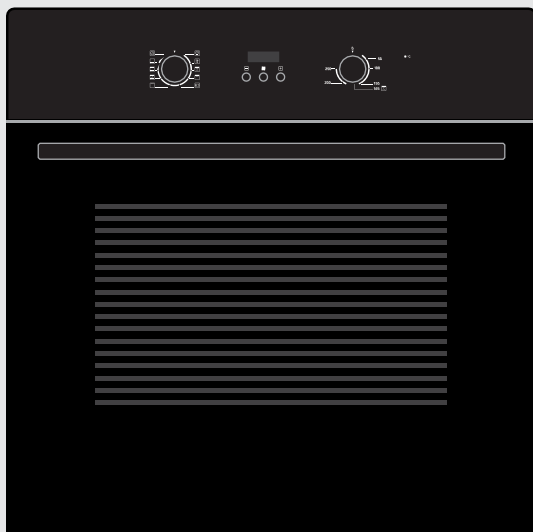


Instrukcja obsługi

do piekarnika do zabudowy

Model: **BO8805FB**



Numer seryjny mojego urządzenia:



Instrukcja obsługi

Piekarnik do zabudowy, model: B08005FB

Wersja 1.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG KKT

KOLBE jest zarejestrowanym znakiem towarowym.

Dziękujemy za zaufanie i gratulujemy zakupu nowego piekarnika do zabudowy!

Przed rozpakowaniem urządzenia należy uważnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznego montażu, konserwacji i użytkowania, a także ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia.

Zaznacz fragmenty, które są dla Ciebie ważne, zachowaj instrukcję, aby móc się z nią zapoznać w dowolnym momencie, a także przekaz ją innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian w urządzeniu i/lub instrukcji obsługi w celu lepszego spełnienia wymagań dotyczących łatwości obsługi, bezpieczeństwa użytkownika i aktualnych standardów technicznych.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz dalsze dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji „Pytania i odpowiedzi” naszego sklepu internetowego pod adresem www.kolbe.de.

Wybrali Państwo dobre urządzenie, które przy prawidłowej eksploatacji i konserwacji będzie służyć przez wiele lat.

Jeśli pomimo naszej dokładnej kontroli jakości mają Państwo jakiegokolwiek reklamację, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Chętnie Ci pomogą.

Aby zapewnić sprawny przebieg procesu w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zanotowanie 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu na wewnętrznej stronie okładki.

Informację tę można znaleźć na etykiecie energetycznej urządzenia lub na jego opakowaniu.

Zespół KKT KOLBE

Przegląd treści

Spis treści

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.....	6
Dodatkowe uwagi i symbole	19
1. Przegląd produktu	23
1.1 Lista elementów w opakowaniu	
1.2 Elementy urządzenia	
1.3 Cechy i dalsze właściwości	
2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia	26
2.1 Praca w trybie ogrzewania	
2.2 Wentylator chłodzący	
2.3 Korzystanie z akcesoriów piekarnika	
2.4 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika	
3. Uwagi przed użyciem.....	29
3.1 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia	
3.2 Uruchomienie	
4. Obsługa, ustawianie i użytkowanie	31
4.1 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.2 Opis trybów ogrzewania	
4.3 Obsługa i ustawienia	
5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki	42
5.1 Ważne uwagi dotyczące użytkowania	
5.2 Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku	
5.3 Metody gotowania	
5.4 Tabele zastosowań	
5.5 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	52
6.1 Czyszczenie przedniej części piekarnika	
6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwi piekarnika	
6.3 Czyszczenie komory piekarnika	
6.4 Czyszczenie akcesoriów	
7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia	
7. Zdejmowanie i zakładanie części urządzenia oraz akcesoriów.....	56
7.2 Wyjmowanie i wkładanie wewnętrznej szyby	
7.3 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych półek	
7.4 Wymiana oświetlenia piekarnika.....	

8. Rozwiązywanie problemów	60
8.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania	
9. Montaż i instalacja	62
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Podłączenie do zasilania	
9.3 Montaż piekarnika	
10. Dane techniczne	68
KKT Obsługa klienta Kolbe	70

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę

bezpiecznego użytkowania urządzenia.

Przed instalacją i uruchomieniem systemu

magazynowania energii należy uważnie przeczytać i

przestrzegać instrukcji!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia lub problemy spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, nieprawidłowym montażem lub niewłaściwą obsługą.

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie życia i zdrowia oraz ryzyko uszkodzeń!

Urządzenie to może stanowić potencjalne zagrożenie dla osób i środowiska z powodu braku

niezbędnych warunków lub wiedzy do jego użytkowania!

Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych instrukcji!

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!

- Dzieci w wieku od 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby niedoświadczone i nieposiadające odpowiedniej wiedzy nie mogą używać, czyścić ani ogólnie konserwować tego urządzenia, chyba że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw i napojów.
Należy używać go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
Gwarancja nie obejmuje użytkowania komercyjnego!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych.
Podczas montażu należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą pilota lub zewnętrznego timera!
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych!

- Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach i niewielka ilość dymu.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
Przed użyciem urządzenia do przygotowywania potraw należy jednak najpierw podgrzać je bez zawartości, zgodnie z opisem w sekcji „Uruchomienie”,
przed użyciem go do przygotowywania potraw i należy dobrze wietrzyć pomieszczenie, aż zapach zniknie.
- Nieużywane urządzenia elektryczne mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy nie jest używane, i odłącz je od zasilania, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo życia i obrażeń!

- Aby wykluczyć zagrożenie dla zdrowia, należy zawsze utrzymywać odległość co najmniej 10 cm od urządzeń elektrycznych! Dotyczy to w szczególności osób z implantami medycznymi, takimi jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
ponieważ na działanie takich urządzeń mogą wpływać niewidoczne pola magnetyczne urządzeń elektrycznych!

- Korzystanie z wadliwego lub uszkodzonego sprzętu może być bardzo niebezpieczne! Przed użyciem upewnij się, że produkt i jego elementy są w idealnym stanie!

W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i małe części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one stanowić poważne zagrożenie, np. w przypadku naciągnięcia na głowę lub połknięcia!

- Istnieje ryzyko porażenia prądem, pożaru i obrażeń jeśli urządzenie jest naprawiane, modyfikowane lub serwisowane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji!

Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, a urządzenie musi być w tym celu odłączone od zasilania!

Nigdy nie próbuj samodzielnie wprowadzać zmian w elementach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w niniejszej instrukcji!

- Krawędzie i elementy mogą być ostre i powodować obrażenia! Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się np. rękawice robocze!
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko zakleszczenia!
Nie należy sięgać do obszaru zawiasów!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, podczas instalacji, konserwacji lub innych prac przy urządzeniu należy odłączyć je od zasilania!
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z lokalnymi warunkami!
Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!
W razie jakichkolwiek wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem i musi być podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami!
W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem!

- Jeśli po instalacji wtyczka nie jest już dostępna, należy upewnić się, że w obwodzie urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) o rozstawie styków co najmniej 3 mm, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej!
- Modyfikacje systemu zasilania i wymiana kabla mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym, które może spowodować śmierć!
- Nie należy używać wielokrotnych gniazdek ani przedłużaczy do podłączenia urządzenia!
Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie jest on zgięty ani zgnieciony i nie może wejść w kontakt z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp.!
Podłącz wtyczkę do źródła zasilania z dala od źródeł ciepła i nie wyciągaj jej z gniazdka za kabel, tylko chwyć ją bezpośrednio!

- Nie zaciskaj żadnych przewodów ani kabli (np. z urządzeń do pomiaru temperatury) w otworze drzwi urządzenia!
Może to spowodować ich uszkodzenie i porażenie prądem elektrycznym!
- Zawsze unikaj kontaktu płynów lub wilgoci z częściami pod napięciem!
Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym! Nie używaj myjek ciśnieniowych ani parowych do czyszczenia urządzenia!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem upływowym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami oraz należy nosić obuwie podczas obsługi!

 OSTRZEŻENIE!
Ryzyko poparzenia!

- Podczas użytkowania, a także po jego zakończeniu, niektóre dostępne części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia! Należy uważać, aby nie dotknąć rozgrzanych powierzchni, zwłaszcza elementów grzejnych i wewnętrznych powierzchni komory gotowania, oraz trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia!

- Akcesoria i przybory kuchenne w komorze piekarnika bardzo się nagrzewają, gdy piekarnik jest włączony!
Zawsze chroń się przed poparzeniem, np. używając rękawic kuchennych do wyjmowania przedmiotów z rozgrzanej komory piekarnika!
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia w trakcie lub po zakończeniu pracy może wydostawać się gorąca para, która w zależności od temperatury może być niewidoczna!
Aby uniknąć obrażeń, zawsze chwytaj klamkę drzwi za środek i zachowaj odległość od krawędzi drzwi!
- Nie wlewaj wody do gorącej komory piekarnika ani na rozgrzaną blachę do pieczenia!
Powoduje to powstanie gorącej pary, która może spowodować obrażenia! Wynikająca z tego zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej!
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych pojemników ani puszek! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia powstałego podczas podgrzewania!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa podczas pracy! Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji podanych w niniejszej instrukcji obsługi! Nie należy instalować urządzenia za drzwiami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego przegrzaniem!
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania! Potrawy mogą się wygotować, przypalić, spowodować wydzielanie szkodliwego dymu lub zapalić się! W szczególności podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol lub opary alkoholowe w komorze gotowania może szybko się zapalić! Podgrzewaj potrawy tak wolno, jak to możliwe i w jak najmniejszych ilościach! Otwórz drzwiczki urządzenia ostrożnie!
- Nigdy nie pozostawiaj w komorze piekarnika przedmiotów, które nie są odporne na wysoką temperaturę i ogień, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych lub folii aluminiowej, w komorze piekarnika! Podczas nagrzewania komory piekarnika mogą one ulec zapaleniu, stopieniu, odkształceniu lub spowodować uszkodzenia!

- Papier do pieczenia itp. może się zapalić w przypadku kontaktu z elementami grzejnymi! Zawsze upewnij się, że nie wystaje, w razie potrzeby przyciąć go do odpowiedniego rozmiaru i załadować tak, aby nie mógł się przesuwac np. pod wpływem cyrkulacji powietrza wentylatora lub przeciągiem podczas otwierania drzwi!
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, przypalić lub spowodować wydzielanie szkodliwego dymu podczas podgrzewania! Przed użyciem usuń grube zabrudzenia z komory gotowania, elementów grzejnych i akcesoriów!
- Jeśli w komorze gotowania pojawi się ogień lub dym, nie otwieraj drzwiczek urządzenia! Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę od zasilania lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej! Po ugaszeniu ognia należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia i nie używać go do czasu sprawdzenia i zatwierdzenia do dalszej eksploatacji przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!
- Nie przechowuj łatwopalnych lub wybuchowych substancji w pobliżu piekarnika, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy!



UWAGA!

Przyczyny uszkodzeń i zaburzeń działania!

- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie opakowania i materiały zabezpieczające do transportu zostały usunięte, zwłaszcza z komory piekarnika, przed użyciem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. w wyniku spalenia lub stopienia!
- Nie należy instalować urządzenia w środowisku o wysokiej temperaturze lub w pobliżu kuchenek gazowych, parafinowych lub podobnych urządzeń!
- Ciepło i wilgoć wydostające się z komory piekarnika mogą z czasem spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń!
Drzwi rozgrzanego piekarnika należy otwierać tylko tak często i na tak długo, jak to konieczne, nie należy zakleszczać niczego między drzwiami a ramą otworu i
Jeśli to możliwe, należy pozostawić komorę gotowania do ostygnięcia przy zamkniętych drzwiczkach urządzenia!
Zawsze upewnij się, że uszczelka jest czysta i w idealnym stanie, a jeśli jest uszkodzona, wymień ją, aby zapewnić całkowite i szczelne zamknięcie drzwiczek!
- Nie przykrywaj dna komory gotowania folią, papierem do pieczenia ani akcesoriami i nie umieszczaj żadnych naczyń na dnie komory gotowania, gdy ustawiona jest temperatura powyżej 50°C, aby uniknąć uszkodzenia emalii w wyniku nagromadzenia ciepła!

- Podczas korzystania z akcesoriów należy upewnić się, że są one włożone we właściwą stronę i maksymalnie włożone do komory piekarnika, aby zapewnić bezpieczną obsługę i zapobiec uszkodzeniom!
- Upewnij się, że folia aluminiowa w komorze gotowania nie styka się z szybą drzwi! Może to spowodować trwałe przebarwienie szyby drzwi!
- Nie używaj silikonowych foremek, mat, pokrowców ani akcesoriów zawierających silikon!
Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika!
- W dłuższej perspektywie wilgoć w komorze piekarnika może prowadzić do korozji!
Po użyciu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia!
Nie pozostawiaj wilgotnych potraw w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas!
- Nie używaj przestrzeni do gotowania do przechowywania!
- Plamy i resztki jedzenia mogą z czasem uszkodzić urządzenie i jego elementy!
Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości!
W szczególności należy unikać plam z substancji zawierających cukier, np. soków owocowych w komorze piekarnika, lub usuwać je jak najszybciej, ponieważ po ostygnięciu mogą być niemożliwe do usunięcia!
Podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak ciasto owocowe, nie przykrywaj blachy do pieczenia zbyt grubo i używaj głębokiej blachy do pieczenia!

- Do czyszczenia urządzenia nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych narzędzi, urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania!
Nie używaj środków czyszczących w sprayu w obszarze uszczelki! Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Zarysowania na szkłe drzwi urządzenia mogą przerodzić się w pęknięcia, a nawet doprowadzić do stłuczenia!
Podczas czyszczenia ~~nie~~ należy zachować szczególną ostrożność i nie używać skrobaków do szkła!
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwi urządzenia, nie należy na nich kłaść żadnych ciężkich przedmiotów!
Na przykład nie należy kłaść na nim żadnych przyborów kuchennych ani akcesoriów, ani też nie wieszać na nim żadnych przedmiotów!
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za uchwyt drzwi!
Klamka drzwi nie wytrzymuje ciężaru urządzenia i może się złamać!

Dodatkowe uwagi i ikony „”

W niniejszej instrukcji

Symbole zagrożeń i informacji



Ostrzeżenie o zagrożeniu dla osób i uszkodzeniach

Proszę szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępuj zgodnie z nimi, aby uniknąć niebezpieczeństwa! Przekaż te instrukcje również innym użytkownikom i instalatorowi!

Klasyfikacja zagrożeń według połączonych zwrotów ostrzegawczych:

OSTRZEŻENIE!

Wskazanie sytuacji niebezpiecznej, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

UWAGA!

Wskazanie sytuacji niebezpiecznej, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

UWAGA!

Wskazanie sytuacji, która, jeśli nie zostanie uniknięta, może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów znajdujących się w jego otoczeniu



Informacje i wskazówki

Postępowanie zgodnie z instrukcjami oznaczonymi tym symbolem zapewni Państwu przydatne informacje, ułatwi to odpowiednią procedurę i może zaoszczędzić Ci pewnych problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

Ilustracje w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy i mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu.

Urządzenie, elementy i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

Następujące symbole umieszczone na urządzeniu, jego elementach i akcesoriach (jeśli występują) zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Nie należy ich usuwać ani uszkadzać, należy zawsze zapewnić ich dobrą widoczność i wymieniać uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie!
Zachowaj odpowiednią ostrożność.



Ostrzeżenie o gorącej powierzchni!

Podczas pracy produkt może się nagrzewać, co może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenia.
Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie, i zachowaj odległości wokół urządzenia zalecane w niniejszej instrukcji.



Ostrzeżenie dotyczące napięcia elektrycznego!

Niektóre elementy produktu są pod napięciem podczas pracy i po jej zakończeniu!
Należy uważać, aby nie dotknąć tych elementów i w razie potrzeby zastosować odpowiednie środki ochronne.



Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją obsługi!

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed użyciem produktu i przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom oraz instalatorowi.



Zgodność z normami UE

Produkt spełnia obowiązujące wymagania UE dotyczące bezpieczeństwa, ochrony środowiska i ochrony zdrowia.

Ochrona środowiska i utylizacja

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

Postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi użytkowania zawartymi w niniejszej instrukcji, aby oszczędzać energię poprzez efektywne korzystanie z urządzenia, a tym samym przyczyniać się do ochrony środowiska!

Symbole dotyczące utylizacji



Nie wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi (oznakowanie WEEE)

Nie wyrzucaj produktu jako odpad niesortowany!

Należy go dostarczyć do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania i odzysku!

W tym celu należy zlecić usunięcie kabla wykwalifikowanemu elektrykowi!



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Rozdziel elementy produktu według rodzaju od odpadów resztkowych

i utylizuj je zgodnie z lokalnymi przepisami!



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Produkt lub jego elementy należy oddzielić od odpadów resztkowych w celu utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania!

Ogólne uwagi dotyczące utylizacji

Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego!

Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, zapewniając prawidłowe usuwanie produktu i jego opakowania!

Dotyczy to również utylizacji starych urządzeń, jeśli ma to zastosowanie!

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi!

Można go zwrócić sprzedawcy, producentowi

lub odpowiednim lokalnym firmom zajmującym się utylizacją odpadów.

Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności instalacyjne opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności.

Użyte materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów. Należy je posortować według rodzaju i odpowiednio zutylizować.

Aby uzyskać więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

Jeśli po rozpakowaniu lub w późniejszym czasie konieczne jest przetransportowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji

, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportuj urządzenie zapakowane w ten sam sposób, w jaki zostało dostarczone. Należy przestrzegać oznaczeń na opakowaniu.

W przypadku braku oryginalnego opakowania:

- Zabezpiecz wszystkie luźne/odłączalne części, aby nie mogły się ze sobą stykać.
- Unikaj wszelkich uderzeń w produkt i jego elementy oraz w razie potrzeby podejmij odpowiednie środki ochronne.
- Podczas transportu i odkładania należy zapewnić pozycję poziomą.

Instrukcje dotyczące przechowywania

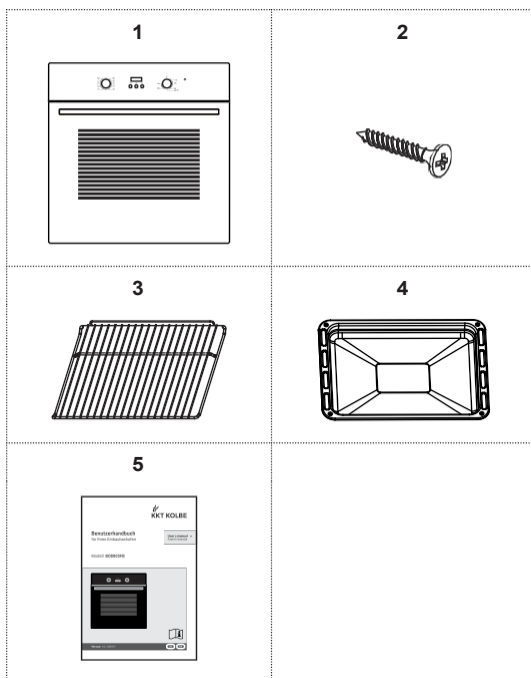
Jeśli produkt musi być przechowywany przez pewien czas, należy przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zapakuj urządzenie wraz z woreczkami z pochłaniaczem wilgoci, jeśli to możliwe, w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu i zaklej taśmą klejącą.
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania.
- Upewnij się, że opakowanie jest w pozycji poziomej.
- Nie obciążaj opakowania.
- Przechowuj urządzenie tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne.
- Nie przechowuj produktu w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub korozyjnych, aby uniknąć ewentualnej korozji.
- W trakcie przechowywania należy regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń i w razie potrzeby wymienić opakowanie.

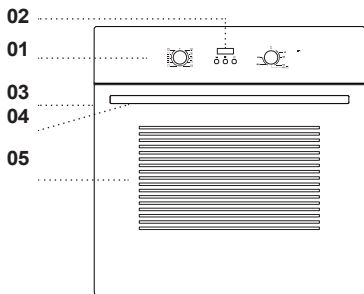
1. a produktu Przegląd

1.1 Lista opakowań

- | | | |
|---|----|---|
| 1 | 1× | Piekarnik do zabudowy, model B08005FB, wraz z bocznymi prowadnicami, kablem przyłączeniowym i wtyczką |
| 2 | 2× | Śruby montażowe |
| 3 | 1× | Kratka do gotowania |
| 4 | 1× | Błacha do pieczenia |
| 5 | 1× | Instrukcja obsługi |

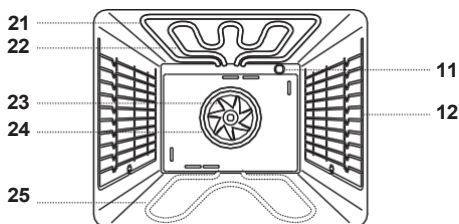


1.2 Urządzenie komponenty



Front piekarnika

- 01 Panel sterowania
(opis znajduje się w
odpowiedniej sekcji)
- 02 Wyświetlacz
- 03 Drzwi piekarnika
- 04 Uchwyt drzwi
- 05 Szyba drzwi



Wnętrze piekarnika / komora pieczenia:

- 11 Oświetlenie piekarnika
- 12 Wsuwana półka na
akcesoria (9 poziomów
wsuwanych /
licząc od dołu do góry)

Elementy grzewcze

- 21 Górny element grzejny
(Górny zewnętrzny element grzejny)
- 22 Element grzejny grilla
- 23 Wentylator
- 24 Pierścieniowy element grzejny
- 25 Dolny element grzejny
(ukryty pod dnem komory
gotowania)

1.3 Funkcje i dalsze cechy charakterystyczne

- Panel sterowania z pokrętlami, przyciskami obsługi i wyświetlaczem LED
- Podwójne szyby termoizolacyjne
- 9 poziomów wysuwanych

Wybieralne funkcje

(informacje dotyczące obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- Krok po kroku ustawianie trybu ogrzewania i temperatury
- 9 trybów ogrzewania:
 - Odszranianie
 - Ogrzewanie dolne
 - Ogrzewanie górne/dolne
 - Konwekcja wspomagana wentylatorem
 - Grill
 - Grill na całą szerokość
 - System grillowania / pieczenia
 - Prawdziwa konwekcja
 - Tryb ekologiczny
- Programowalne funkcje timera:
 - Funkcja alarmu bez automatycznego włączania/wyłączania
 - Tryb automatyczny czasu gotowania
 - Tryb automatycznego zakończenia gotowania
- Dodatkowe zastosowania trybu czuwania:
 - Blokada przed dziećmi / blokada panelu sterowania (wyłączenie wszystkich elementów obsługowych)
 - Funkcja pauzy (wstrzymanie działania)

Funkcja automatyczna

- Automatyczne zatrzymanie pracy, funkcja bezpieczeństwa (Opis w sekcji „Działanie elementów grzejnych” oraz „Obsługa i ustawienia”)

2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia

2.1 Ogrzewanie Działanie urządzenia

Po uruchomieniu piekarnik jest nagrzewany do ustawionej temperatury pieczenia przez elementy grzejne odpowiadające wybranemu rodzajowi ogrzewania (patrz „Elementy urządzenia” i „... Tryby ogrzewania”).

Proces nagrzewania sygnalizowany jest zapaleniem się wskaźnika nagrzewania.

Po osiągnięciu docelowej temperatury (mierzonej przez czujnik temperatury) elementy grzejne wyłączają się automatycznie, a wskaźnik ogrzewania również się wyłącza.

Aby utrzymać ustawioną temperaturę, proces ogrzewania rozpoczyna się ponownie i ponownie automatycznie, gdy tylko temperatura komory gotowania spadnie (zapala się wskaźnik) i zatrzymuje się po jej osiągnięciu (wskaźnik gaśnie).



Funkcja bezpieczeństwa: automatyczne zatrzymanie pracy

Dla bezpieczeństwa użytkownika praca urządzenia bez dalszych poleceń zatrzymuje się automatycznie po 5 godzinach, a po 10 godzinach bez żadnych działań urządzenie przechodzi w tryb czuwania (aby wznowić działanie itp., patrz „Obsługa i ustawienia”).

2.2 Wentylator chłodzący

Aby zapewnić niską temperaturę elementów sterujących i klamki drzwi podczas pracy oraz zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia, wbudowany wentylator wytwarza strumień powietrza służący do chłodzenia.

Jest on aktywowany natychmiast po ustawieniu trybu ogrzewania.

Powietrze wydostaje się między drzwiami urządzenia a panelem sterowania.

W zależności od ciepła resztkowego wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez chwilę po wyłączeniu urządzenia, aby umożliwić jego szybsze schłodzenie.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Aby uniknąć przegrzania urządzenia i ryzyka uszkodzenia spowodowanego wysoką temperaturą, należy uważać, aby nie blokować dróg wentylacyjnych! Należy również przestrzegać odpowiednich instrukcji zawartych w rozdziale „Montaż i instalacja”!



Emisja hałasu podczas pracy

Podczas pracy chłodzącej może być słyszalny delikatny szum z wentylatora chłodzącego, a w zależności od czasu użytkowania i wytwarzania ciepła, podczas cyrkulacji gorącego powietrza mogą wystąpić niewielkie odgłosy pracy / wibracje wentylatora w komorze gotowania. Jest to normalne i nieszkodliwe.

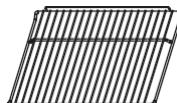
2.3 Korzystanie z piekarnika akcesoria

Jeśli to możliwe, używaj w piekarniku wyłącznie oryginalnych akcesoriów! Są one specjalnie zaprojektowane do Twojego urządzenia.

Używaj ich do następujących celów:

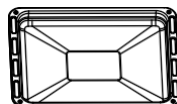
Kratka do pieczenia

- do naczyń żaroodpornych, form do ciast i naczyń żaroodpornych
- do pieczenia i grillowania
(w razie potrzeby z tacą umieszczoną pod nim do zbierania tłuszczu i płynów)



Blacha do pieczenia

- do wypieków blachowych i małych potraw przeznaczonych do pieczenia
- do płynów lub wilgotnych potraw

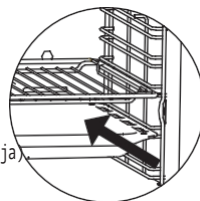


Wkładanie akcesoriów do komory piekarnika

Wysuwane półki po bokach komory piekarnika mają 9 poziomów, liczonych od dołu do góry (patrz również „Elementy urządzenia”) i służą do przechowywania blach do pieczenia, rusztów do gotowania i innych akcesoriów.

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących obsługi:

- W miarę możliwości należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W przypadku stosowania akcesoriów z prętami zabezpieczającymi przed przewróceniem należy upewnić się, że są one prawidłowo ustawione (z prętem zabezpieczającym przed przewróceniem z tyłu; patrz przykładowa ilustracja).
- Umieść tylne rogi każdego akcesorium między dwoma metalowymi prętami na wybranym poziomie wsuwania i wsuń je do komory piekarnika tak daleko, jak to możliwe.
- Jeśli chcesz używać blachy do pieczenia i rusztu do gotowania, wsuń ruszt do komory pieczenia nad blachą.



- Jeśli chcesz używać kilku poziomów jednocześnie, wybierz tryb ogrzewania z termoobiegiem, jeśli to możliwe.
dla uzyskania optymalnych rezultatów gotowania.
- Akcesoria można wysunąć mniej więcej do połowy bez ryzyka przewrócenia
, jeśli zostały prawidłowo włożone.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Piekarnik, a także akcesoria i naczynia podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia! Należy chronić się np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć coś z rozgrzanej komory piekarnika i zachować przy tym szczególną ostrożność!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Aby uniknąć uszkodzeń, przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria są całkowicie włożone i nie dotykają drzwiczek.

2.4 Otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika

Aby otworzyć urządzenie, należy zawsze chwycić uchwyt drzwi w środkowej części, a następnie pociągnąć go do przodu i lekko w dół.



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

Aby uniknąć poparzeń parą wydostającą się z komory piekarnika, podczas otwierania rozgrzanego urządzenia należy zachować bezpieczną odległość od krawędzi drzwi. i nie chwytaj klamki drzwi zbyt daleko w bok! Należy pamiętać, że w zależności od temperatury wydostająca się para może być niewidoczna.

3. Uwagi przed użyciem urządzenia „”

3.1 Rozpakowywanie i przygotowanie urządzenia

- Podczas rozpakowywania urządzenia należy upewnić się, że nie uległo ono uszkodzeniu podczas transportu.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń ciała i porażenia prądem elektrycznym!

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia, kabli lub innych elementów, nie podłączaj go i nie uruchamiaj!
Może to być bardzo niebezpieczne!
Skontaktuj się z obsługą klienta.

- Zalecamy zapisanie 20-cyfrowego numeru seryjnego znajdującego się na pierwszej stronie niniejszej instrukcji na wypadek ewentualnych pytań.
- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), przed użyciem upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne i materiały zabezpieczające do transportu zostały usunięte z produktu i zostały odpowiednio zutylizowane oraz że wszelkie pozostałe małe elementy, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Małe elementy, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną połknięte lub na przykład nałożone na głowę!
Zawsze przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru i uszkodzenia!

Niedostatecznie usunięte materiały opakowaniowe i zabezpieczenia transportowe w komorze gotowania (np. elementy styropianowe) mogą się zapalić lub stopić podczas nagrzewania urządzenia. Przed użyciem należy upewnić się, że zostały one całkowicie usunięte!

- Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym boczne rusztki wsuwane, z komory gotowania i wyczyść komorę gotowania oraz akcesoria zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.

3.2 Uruchomienie



Ustawianie godziny i daty przed użyciem

Podczas pierwszego włączenia lub po dłuższej przerwie w zasilaniu ustawienia zegara są resetowane i należy je ustawić, aby móc korzystać ze wszystkich funkcji piekarnika (wyświetlacz „12.30” z migającą kropką; tryb ustawiania czasu). W tym celu należy postępować zgodnie z opisem w sekcji „Obsługa i ustawienia”.



Powstawanie zapachu i oparów podczas pierwszego

uruchomienia Podczas pierwszego użycia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzejne mogą powodować może pojawić się specyficzny zapach i niewielka ilość oparów. Jest to normalne i nieszkodliwe. W takim przypadku nie należy jednak podgrzewać żadnych potraw w komorze gotowania. Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją.

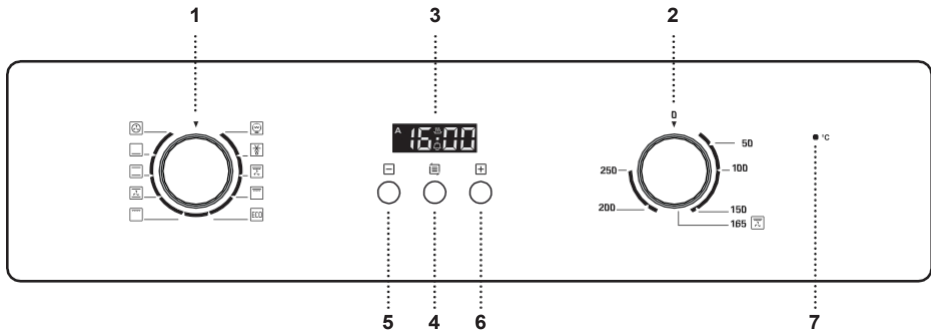
- Urządzenie można uruchomić, jeśli jest w idealnym stanie i zostało prawidłowo zainstalowane.
- Przed użyciem piekarnika do przygotowywania potraw należy go najpierw rozgrzać bez zawartości przez około 30 minut. z ustawieniami ogrzewania górnego/dolnego  a i 200°C (informacje dotyczące obsługi i ustawień znajdują się w odpowiednich sekcjach).
- Podczas tego procesu należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, aż znikną wszelkie zapachy lub dym, które mogą się pojawić znikną.
- Wytrzeć komorę piekarnika wilgotną ściereczką i dobrze ją wysuszyć.
- Następnie można użyć komory piekarnika do podgrzania potraw. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednich sekcjach.

4. Obsługa, ustawienia i użycie funkcji „”

4.1 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd stanowi krótki opis wyświetlacza i najważniejszych funkcji.

Szczegółowe instrukcje dotyczące obsługi i wyświetlacza znajdują się w poniższych sekcjach.



Elementy operacyjne

- | | | |
|---|-------------------------------|---|
| 1 | Pokręto wyboru funkcji | do ustawiania trybu ogrzewania |
| 2 | Pokręto regulacji temperatury | do ustawiania temperatury gotowania |
| 3 | Wyświetlacz | do wyświetlania czasu i ustawień |
| 4 | Przycisk menu | do wyboru trybów czasu i potwierdzania wprowadzonych danych |
| 5 | Klawisz minus | do zmniejszania wartości wprowadzanej |
| 6 | Klawisz plus | do zwiększania wartości wprowadzanej |
| 7 | Wskaźnik ogrzewania | do wyświetlania procesu ogrzewania (patrz „Działanie elementów grzewczych”) |

Ikonki wyświetlacza

- Tryb ręczny
- Tryb automatyczny (wyświetlana jest również ikona)
- Tryb alarmowy

4.2 Opis trybów pracy



Oświetlenie piekarnika bez ogrzewania

Przy pierwszym ustawieniu pokrętki wyboru funkcji komora piekarnika jest oświetlona bez żadnej innej funkcji.

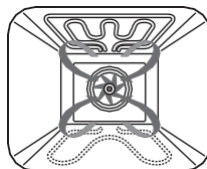
Aby umożliwić monitorowanie procesu gotowania bez konieczności otwierania drzwiczek urządzenia, oświetlenie komory gotowania jest aktywne we wszystkich trybach grzania z wyjątkiem trybu Eco.



Rozmrażanie

Powietrze w komorze gotowania jest cyrkulowane bez podgrzewania.

Dzięki temu proces rozmrażania przebiega łagodniej.



Ogrzewanie dolne

Ciepło jest skoncentrowane od dołu, nie powodując przypieczenia wierzchu potrawy.

Nadaje się np. do pieczenia ciast z owocami, pizzy lub potraw wymagających długiego czasu pieczenia, takich jak zapiekanki, gulasze lub ciasta, a także do czyszczenia parowego (opis znajduje się w rozdziale dotyczącym czyszczenia).

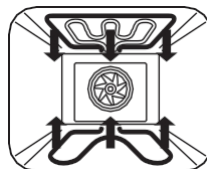


Ogrzewanie górne/dolne

Ciepło jest równomiernie rozprowadzane do potrawy od góry i od dołu.

Pieczenie lub smażenie jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Nadaje się np. do pieczenia w rzymskim garnku, ciast blaszkowych, chleba itp.

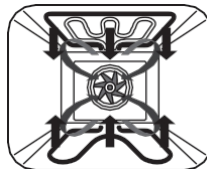


Konwekcja wspomagana wentylatorem

Ciepło generowane równomiernie na górze i na dole jest szybko rozprowadzane w komorze gotowania.

Potrawy są przypieczone na zewnątrz i pozostają soczyste w środku.

Nadaje się np. do smażenia w wysokich temperaturach lub do dużych kawałków mięsa.





Grill

Górna część potrawy jest przypiekana dzięki skupionemu od góry ciepłu.
Umieść potrawę centralnie pod grillem.

Nadaje się np. do grillowania małych ilości i przypiekania potraw.



Grill o pełnej szerokości

Duże skupienie ciepła z góry powoduje przypieczenie wierzchu potrawy.

Nadaje się np. do grillowania i przypiekania większych ilości potraw.

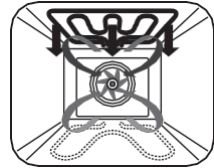


System grillowania / pieczenia

Ciepło skoncentrowane na dużej powierzchni od góry jest uzupełniane przez cyrkulację ogrzanego powietrza.

Nadaje się np. do grillowania i pieczenia dużych kawałków mięsa, a także do zapiekania.

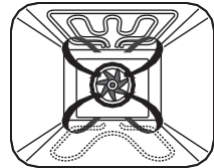
Uwaga: Zazwyczaj dla tego trybu ogrzewania najkorzystniejsza jest temperatura 165 °C, zaznaczona na pokrętle regulacji temperatury.



Prawdziwa konwekcja

Powietrze w komorze piekarnika jest jednocześnie cyrkulowane i podgrzewane. Przyspiesza to proces pieczenia i zmniejsza ryzyko przypalenia potraw.

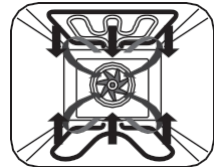
Odpowiednie np. do gotowania na kilku poziomach.



Tryb Eco do energooszczędnego gotowania

Ciepło wytwarzane równomiernie na górze i na dole jest szybko rozprzeczane w komorze piekarnika, w którym czas pracy elementów grzejnych jest regulowany w taki sposób, aby zmniejszyć zużycie energii. Czas gotowania jest wydłużony, porównywalny z funkcją „powolnego gotowania”, a potrawy są podgrzewane w sposób szczególnie delikatny i energooszczędny.

Odpowiednie np. do soczystych kawałków mięsa.



4.3 Obsługa i ustawienie funkcji „ ”



Przyciski sterujące i wysuwane pokrętła sterujące:

Urządzenie posiada przyciski sterujące, które można obsługiwać poprzez proste naciśnięcie (z wyjątkiem trybu czuwania; patrz odpowiednia sekcja), a także obrotowe pokrętła sterujące, które można schować, tak aby były zlicowane z panelem sterowania.

Użyj ich w następujący sposób:

- Aby użyć schowanych pokręteł, należy je nacisnąć w środkowej części, a następnie obrócić je do żądanej pozycji.
- Aby schować pokrętła, należy również nacisnąć je w środkowej części.



Uwagi dotyczące uruchomienia:

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania Po raz pierwszy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „12.30” z migającą kropką (tryb ustawiania czasu). Aby używać piekarnika, należy ustawić aktualną godzinę zgodnie z opisem w poniższej sekcji.
- Przy pierwszym użyciu piekarnika najpierw rozgrzej go z pustą komorą zgodnie z opisem w sekcji „Uruchomienie”.

Ustawianie zegara

Aby ustawić zegar, piekarnik musi znajdować się w trybie ustawiania czasu, który aktywuje się automatycznie po podłączeniu do zasilania.

Aby aktywować tryb ręcznie, należy przytrzymać przyciski „ ” i „ ” przez ponad 3 sekundy.

- Za pomocą przycisków „ ” i „ ” ustawić aktualną godzinę.
- Potwierdź przyciskiem „ ”.
- Użyj ponownie przycisków „ ” i „ ”, aby ustawić bieżącą minutę.
- Potwierdź ustawienie przyciskiem „ ”.

Tryb czuwania i włączanie urządzenia

Jeśli urządzenie wyświetla tylko aktualną godzinę, oznacza to, że znajduje się w trybie czuwania. Aby wprowadzić ustawienia i rozpocząć pracę, należy najpierw aktywować tryb ręczny (dalsze informacje na temat obsługi znajdują się w kolejnych sekcjach), a po zakończeniu użytkowania przełączyć się z powrotem do trybu czuwania w następujący sposób:

- Aby przełączyć się z trybu czuwania do trybu ręcznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk „” (uruchom/wyłącz) przez ponad 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i pojawi się ikona „” (uruchom/wyłącz). Urządzenie znajduje się teraz w trybie ręcznym.
- Aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania, naciśnij i przytrzymaj przycisk „” oraz  przez ponad 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy i zniknie z wyświetlacza, tak aby wyświetlana była tylko aktualna godzina. Urządzenie znajduje się teraz w trybie czuwania.

W trybie czuwania urządzenie jest wyłączone, a wszystkie elementy sterujące nie działają. Można go zatem aktywować również w następujących celach:

Blokada panelu sterowania / Blokada przed dziećmi

- Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia lub niezamierzonej zmianie ustawień, np. przez dzieci, należy wyłączyć wszystkie elementy sterujące, przełączając urządzenie w tryb czuwania w sposób opisany powyżej.

Funkcja pauzy

- Aby przerwać/wstrzymać działanie w trybie ręcznym podczas procesu gotowania, należy aktywować tryb czuwania zgodnie z powyższym opisem. Proces podgrzewania zostanie zatrzymany.
- Aby zakończyć wstrzymanie i wznowić działanie, należy aktywować tryb ręczny zgodnie z powyższym opisem. Jeśli pokrętki funkcji i regulacji temperatury nie zostały ponownie ustawione w pozycji wyłączenia, proces podgrzewania zostanie natychmiast wznowiony z bieżącymi ustawieniami.

Ustawianie trybu ogrzewania i temperatury

- W trybie czuwania naciśnij i przytrzymaj przycisk „” przez ponad 3 sekundy, aby aktywować tryb ręczny. Wyświetli się ikona „” (proces ogrzewania jeszcze się nie rozpoczął).
- Za pomocą pokrętła wyboru funkcji ustaw żądany tryb ogrzewania.
- Za pomocą pokrętła regulacji temperatury ustaw żadaną temperaturę piekarnika. Rozpocznie się proces gotowania.



Uwaga dotycząca oznaczenia 165°C na skali temperatury:

Ponieważ temperatura gotowania powyżej 165°C spowoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu podczas procesu gotowania, temperatura ta jest dodatkowo wskazana na skali.

To ustawienie temperatury jest szczególnie odpowiednie dla trybu ogrzewania „grill / ~~pieczenie~~”, co jest również odpowiednio zaznaczone obok wartości ustawienia.

Aby w jak największym stopniu uniknąć zabrudzenia komory piekarnika również podczas korzystania z innych trybów ogrzewania, nie należy przekraczać 165°C podczas ustawiania temperatury.

Tryby czasowe / funkcje timera

- Za pomocą przycisku „” można przełączać się między trybem ręcznym a dostępnymi trybami czasowymi:
 - Jeśli wybierzesz tryb automatyczny **A** (czas trwania / koniec czasu gotowania), piekarnik przełącza się automatycznie w tryb czuwania po zakończeniu procesu pieczenia.
 - W przypadku korzystania z trybu ręcznego lub funkcji alarmowej, pokrętła sterujące należy ustawić w pozycji zerowej, aby zatrzymać proces gotowania. Aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania, przytrzymaj przyciski „” i „” przez ponad 3 sekundy.

- Wybierz żądany tryb czasu, naciskając w razie potrzeby kilkakrotnie przycisk  . Kolejność jest następująca:
 - Tryb ręczny (ikona wyświetlacza )
 - Funkcja alarmu (ikony wyświetlacza  / )
 - Czas gotowania w trybie automatycznym (ikona menu  , ikony wyświetlacza  / )
 - Koniec czasu gotowania w trybie automatycznym (ikona menu  , ikony wyświetlacza  / )

Tryb ręczny

W trybie ręcznym czas gotowania należy monitorować samodzielnie, z wyjątkiem automatycznego wyłączenia urządzenia dla bezpieczeństwa (patrz poniżej).

- Wybierz tryb ręczny za pomocą przycisku „ ”. Wyświetlany jest aktualny czas i ikona „ ”.
- Ustaw żądany tryb ogrzewania i temperaturę za pomocą odpowiednich pokręteł. Proces gotowania rozpocznie się natychmiast.



Uwagi dotyczące funkcji bezpieczeństwa automatycznego wyłączenia i dalszej pracy

Dla bezpieczeństwa użytkownika po 5 godzinach pracy bez żadnych danych wyświetlacz zacznie migać, a urządzenie przestanie działać.

Następnie należy postępować w następujący sposób:

- Aby wznowić działanie, naciśnij dowolny klawisz.
- Aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania, należy przytrzymać klawisze „ ” i „ ” przez ponad 3 sekundy, zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.

Jeśli praca nie zostanie wznowiona lub zostanie aktywowany tryb czuwania, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania. po łącznie 10 godzinach pracy bez żadnej operacji.

Funkcja alarmowa

Po włączeniu funkcji alarmu po upływie określonego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Nie ma to jednak wpływu na proces gotowania.

- Użyj odpowiednich pokręteł sterujących, aby ustawić żądany tryb ogrzewania i temperaturę.
- Za pomocą przycisku „” ustawić funkcję alarmu „”.
- Za pomocą przycisków „” i „” ustawić żądany czas odliczania alarmu.
- Potwierdź każde ustawienie godzin i minut przyciskiem .
Ciągłe wyświetlanie ikony „” (Ustaw alarm) oznacza, że alarm został włączony.
- Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, a ikona alarmu () miga.
Uwaga: Należy pamiętać, że funkcja alarmu nie ma wpływu na proces gotowania, a służy jedynie jako przypomnienie lub ostrzeżenie.
- Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk na mniej niż 3 sekundy. Ikona „” zniknie z wyświetlacza.

Czas gotowania w trybie automatycznym

Urządzenie automatycznie zatrzymuje gotowanie po upływie ustawionego czasu. Maksymalny czas gotowania, jaki można ustawić, wynosi 10 godzin.

- Włóż potrawę do piekarnika i ustaw żądany tryb ogrzewania oraz temperaturę za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Naciskaj przycisk „” (Uruchom gotowanie), aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „du” (Gotowanie w trybie automatycznym).” (Gotowanie w trybie automatycznym).
- Użyj przycisków „” (włącz/wyłącz) i „” (wybierz czas), aby ustawić żądany czas gotowania.
- Potwierdź każde ustawienie godzin i minut przyciskiem „”.
- Wyświetlany jest aktualny czas oraz ikony przycisków „**A**” i „”, a proces gotowania zostaje uruchomiony.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie automatycznie zatrzymuje się i przechodzi w tryb czuwania. Dodatkowo rozlega się sygnał dźwiękowy, a ikona „**A**” (gotowanie zakończone) miga.
- Teraz ustaw pokrętła z powrotem w pozycji zerowej i naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy. Ikona „**A**” zniknie z wyświetlacza.

Koniec trybu automatycznego czasu gotowania

W ustawionym czasie docelowym zakończenia gotowania urządzenie automatycznie zatrzymuje proces gotowania. Czas docelowy można ustawić do 23:59 godzin od aktualnego czasu.

- Włóż potrawę do piekarnika i ustaw żądany tryb ogrzewania oraz temperaturę za pomocą odpowiednich pokręteł.
- Naciskaj przycisk „” (Ustaw czas), aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „” (Ustaw czas).
- Za pomocą przycisków „” i „” ustaw żądany czas zakończenia gotowania.
- Potwierdź każde ustawienie godziny i minuty przyciskiem „”.
- Wyświetlany jest aktualny czas oraz ikony przycisków „” i „”, a proces gotowania zostaje uruchomiony.
- Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie wyłącza się i przechodzi w tryb czuwania. Dodatkowo rozlega się sygnał dźwiękowy i miga ikona „” (Czas pracy).
- Teraz ustaw pokrętkę z powrotem w pozycji zerowej i naciśnij dowolny przycisk, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy. Ikona „” zniknie z wyświetlacza.



Instrukcja obsługi dla wszystkich trybów czasowych

- Aby przyspieszyć ustawianie wartości, należy przytrzymać przycisk „” lub „” przez ponad 3 sekundy.
- Jeśli ustawienie trybu czasowego zostało uruchomione, ale nie zostało zakończone, urządzenie powróci do trybu ręcznego po 5 minutach bez dalszych danych wejściowych.
- Można ustawić tylko jedną funkcję timera / tryb czasowy. Jeśli drugi tryb czasowy zostanie ustawiony, gdy inny jest nadal aktywny, nowe ustawienia zostaną zapisane, a poprzednio ustawiony tryb czasowy zostanie zresetowany.
- Aktywacja trybu czuwania (patrz odpowiednia sekcja) resetuje ustawienia trybu czasu, które zostały już zakończone.
- Aby wyświetlić bieżące ustawienia czasu po aktywowaniu trybu czasowego, należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk „” (Ustawienia), aż do osiągnięcia trybu ustawień.
- Aby zmienić bieżące ustawienia czasu, wywołaj je za pomocą przycisku „” (Ustawienia czasu), jak opisano powyżej i zmień ustawienia czasu za pomocą przycisków „” i „”, zgodnie z opisem w odpowiednich sekcjach.
- Aby usunąć bieżące ustawienia czasu, wywołaj je za pomocą przycisku „” (Ustawienia czasu), jak opisano powyżej, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk „” (Ustawienia czasu), aż usłyszysz sygnał dźwiękowy, a urządzenie przełączy się z powrotem w tryb ręczny.

5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki dotyczące funkcji „”

5.1 Ważne uwagi dotyczące użytkowania



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Piekarńnik, a także akcesoria i naczynia podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia! Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia, lub elementów grzejnych podczas nagrzewania i chroń się, np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć cokolwiek z rozgrzanej komory gotowania!

Podczas pracy urządzenia należy zawsze utrzymywać dzieci w

bezpiecznej odległości! Nie wlewać wody do rozgrzanej komory gotowania!

Powstała gorąca para może spowodować oparzenia, a także uszkodzić powłokę emaliowaną w wyniku zmiany temperatury!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Podgrzewane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą szybko się zapalić w wysokich temperaturach! Żywność może się przypalić, wytworzyć szkodliwy dym lub zapalić. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Upewnij się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mają kontaktu z elementami grzejnymi lub rozgrzаныmi powierzchniami (np. przez wystające części, przeciągi podczas otwierania drzwi lub cyrkulację powietrza w komorze gotowania) i zawsze utrzymuj komorę gotowania w czystości!

W razie pożaru nie otwieraj drzwi urządzenia, odłącz zasilanie i przed ponownym użyciem zleć sprawdzenie urządzenia przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!



Powstawanie akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

W wysokich temperaturach z cukru i białka zawartych w żywności, zwłaszcza w produktach ziemniaczanych i zbożowych, a w coraz większym stopniu również w warstwach brzegowych, powstaje szkodliwy akrylamid.

Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować zagrożenie dla zdrowia, należy przestrzegać następujących wytycznych dotyczących przygotowywania odpowiednich potraw:

- W razie potrzeby używaj oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, w razie potrzeby rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj potrawę.
W przypadku gotowych produktów należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.
- Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj intensywnego brązowienia.
- Upewnij się, że potrawa zachowuje odpowiednią wilgotność!
- Nie podgrzewaj potraw dłużej niż do osiągnięcia temperatury gotowania.



Kondensacja podczas pracy

W zależności od ilości i konsystencji potrawy w piekarniku powstaje coraz więcej pary wodnej, co może prowadzić do kondensacji, np. na drzwiczkach piekarnika. Nie da się tego uniknąć, ale nie ma to wpływu na działanie urządzenia.

Po zakończeniu gotowania nie pozostawiaj potrawy w komorze piekarnika dłużej niż to konieczne i w razie potrzeby całkowicie osusz resztki wilgoci w komorze piekarnika.
postrygnięciu.

5.2 Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

- Należy używać wyłącznie akcesoriów niezbędnych do gotowania, w miarę możliwości oryginalnych, a także odpowiednich naczyń do pieczenia, które należy umieścić na środku rusztu. Odpowiednie są na przykład ciemne naczynia metalowe, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas pieczenia i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak ilość/grubość potrawy, konsystencja i jakość żywności lub ustawiony tryb ogrzewania, a zatem mogą się znacznie różnić. Dlatego nie należy całkowicie polegać na specyfikacjach zawartych w przepisach, tabelach gotowania lub podobnych źródłach. Należy obserwować stan gotowania i w razie potrzeby dostosować ustawienia.
- Z reguły nie można skrócić zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury (potrawa zazwyczaj szybciej się gotuje na zewnątrz niż w środku).
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach należy użyć trybu pieczenia z termoobiegem, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła we wszystkich obszarach komory piekarnika.
- Podczas pieczenia otwieraj drzwiczki urządzenia tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne, aby utrzymać stałą temperaturę piekarnika i, w stosownych przypadkach, stabilną cyrkulację powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia komory piekarnika rozpryskami tłuszczu, należy w miarę możliwości wybrać temperaturę pieczenia nieprzekraczającą 165°C.
- Aby sprawdzić, czy ciasto, zapiekanka lub podobne danie jest gotowe, należy włożyć do niego drewniany patyczek. Jeśli po wyjęciu patyczek nie jest pokryty resztkami potrawy, danie jest zazwyczaj gotowe.

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



Urządzenie jest zgodne z najnowszymi normami, a jego zużycie energii zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym.

Aby dodatkowo ograniczyć zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczące oszczędnego użytkowania:

- Przed włączeniem należy usunąć z komory gotowania wszystkie niepotrzebne akcesoria, ponieważ ich podgrzewanie spowodowałoby dodatkowe zużycie energii.
- Aby uniknąć utraty ciepła, należy upewnić się, że drzwiczki urządzenia są zawsze całkowicie zamknięte podczas pracy i nie otwieraj ich częściej niż to konieczne.
- Jeśli to możliwe, używaj ciemnych, czarnych, powlekanych lub emaliowanych blach, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają ciepło.
- Rozgrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub w tabelach lub gdy jest to absolutnie konieczne.
- W miarę możliwości korzystaj z trybu Eco.
- Jeśli chcesz podgrzać kilka potraw, użyj różnych poziomów półek jednocześnie, ustawiając najwyższą wymaganą temperaturę i wyjmując wcześniej potrawy wymagające niższej temperatury pieczenia.
- Podczas gotowania kilku potraw po kolei Wykorzystując ciepło resztkowe, które w przeciwnym razie byłoby potrzebne do ponownego nagrzania piekarnika, można zaoszczędzić dużo energii.
- Wyłącz piekarnik około 10 minut przed końcem dłuższego pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.
- Wyłącz oświetlenie piekarnika, gdy nie jest potrzebne.
- Wyłącz całkowicie zasilanie, gdy urządzenie nie jest używane.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem komory gotowania lub uszczelki, należy zawsze utrzymywać urządzenie w czystości.

5.3 Metody gotowania

Pieczenie

- Użyj grzania górnego/dolnego, konwekcji wspomaganej wentylatorem lub prawdziwej konwekcji.
- Jeśli to możliwe, używaj naczyń emaliowanych, żaroodpornych, glinianych (rzymskie garnki) lub żeliwnych. W przypadku bardzo dużych pieczeni odpowiedni jest ruszt w połączeniu z głęboką blachą lub podobnym naczyniem.
- Należy pamiętać, że pieczeń szybciej się rumieni w otwartych naczyniach. Pod przykryciem pozostaje soczysta, a miejsce gotowania nie ulega zabrudzeniu.
- Zawsze upewnij się, że w naczyniu do smażenia lub misce na tłuszcz znajduje się wystarczająca ilość płynu, aby wydostający się tłuszcz i sos nie przypaliły się (powstawanie zapachu i dymu).
- Najpierw umieść pieczeń w naczyniu do pieczenia stroną z dressingiem do dołu, a po upływie połowy czasu pieczenia odwróć ją.

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednego z trybów ogrzewania: grill, grill na całej szerokości lub system grillowania/pieczenia i, jeśli to możliwe, rozgrzej komorę gotowania.



UWAGA!

Podczas grillowania istnieje zwiększone ryzyko poparzenia!

Ze względu na intensywne ciepło podczas grillowania niektóre części piekarnika są szczególnie gorące!

Podejmij niezbędne środki ostrożności, aby chronić się przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla, i trzymaj dzieci z dala od urządzenia!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru! Jedzenie może szybko się przypalić z powodu intensywnego ciepła!
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu potraw, umieść potrawę na ruszcie tak, aby znajdowała się pośrodku pod elementem grzejnym, a pod spodem wsuń tacę lub miskę na tłuszcz wypełnioną niewielką ilością wody, aby zebrać soki z pieczenia.
- Płaskie kawałki należy obracać tylko raz, większe kawałki kilka razy za pomocą szczypiec do grillowania.
- Należy pamiętać, że ciemne mięso rumieni się lepiej i szybciej niż jasne mięso wieprzowe lub cielęce.
- Dokładnie wyczyść piekarnik i akcesoria, zwłaszcza po grillowaniu, aby zapobiec osadzaniu się zabrudzeń.

Pieczenie

- Do pieczenia suchych ciast, chleba i biszkoptów używaj górnego/dolnego źródła ciepła. W miarę możliwości używaj tylko jednego poziomu półki i rozgrzej komorę piekarnika.
- Do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych należy używać prawdziwej konwekcji.
- W przypadku wilgotnych ciast płaskich (np. ciast owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy ze względu na tworzenie się pary.
- Należy pamiętać, że podczas pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić i może zaistnieć konieczność wyjęcia jednej blachy z piekarnika wcześniej niż ~~pozostałe~~.
- W miarę możliwości należy przygotować ciastka o tej samej grubości i wielkości, aby równomiernie się zarumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto / wypieczony produkt, należy włożyć mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu pieczenia i wyciągnąć ją. Jeśli ciasto nie przykleja się do niej, danie jest zazwyczaj gotowe.
- Aby zapobiec opadnięciu ciasta / wypieku po wyjęciu z piekarnika, można odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby obniżyć temperaturę o 10°C.

Zachowanie

- Użyj prawdziwej konwekcji.
- Używaj wyłącznie świeżych produktów i przygotuj produkty do konserwowania oraz słoiki w zwykły sposób.
- Należy używać wyłącznie dostępnych w handlu słoików konserwowych z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami. Słoiki z zakrętkami lub pokrywkami bagietowymi, a także słoiki metalowe nie są odpowiednie. Słoiki powinny być tej samej wielkości i mieć tę samą pojemność.
- Aby zapewnić odpowiednią wilgotność, napełnij głęboką tacę około 1 litrem wody i umieść w niej słoiki tak, aby się nie stykały.
- Wsuń tacę ze słoikami na najniższą prowadnicę piekarnika i ustaw temperaturę piekarnika na 180°C, z prawdziwą konwekcją.
- Obserwuj proces konserwowania, aż płyn w słoikach zacznie bulgotać. Następnie wyłącz piekarnik i pozostaw przetwory na około 30 minut.

Rozmrażanie

- Użyj funkcji rozmrażania
- Nie przykrywaj rozmrażanej żywności i rozłóż małe kawałki równomiernie, tak aby się nie nakładały.
- Aby odsączyć płyn, np. podczas rozmrażania mięsa, użyj rusztu i umieść pod nim blachę do pieczenia lub tackę ociekową.
- Podczas rozmrażania należy od czasu do czasu obracać i mieszać potrawę.
- W celu rozmrażania i przygotowywania mrożonych dań gotowych należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

5.4 Tabele zastosowań

Poniższe tabele służą jako wytyczne dotyczące użytkowania. Wybierz tryb ogrzewania zgodnie z powyższym opisem i pamiętaj, że czas gotowania i temperatura mogą się różnić w zależności od właściwości przygotowywanej potrawy.

Pieczenie	Obszar wsuwania	Temperatura	Czas pieczenia
Ciasto	Najniższy poziom	175 °C	ok. 55-65 min
Ciasto kruche	Najniższy poziom	200 °C	ok. 8-10 min
Ciasto kruche	Najniższy poziom	200 °C	ok. 25-35 min
Ciasto	Najniższy poziom	200 °C	ok. 25-35 min
Biały chleb (ciasto drożdżowe)	Najniższy poziom	200 °C	ok. 25-35 min
Pizza	Najniższy poziom	200 °C	ok. 20-30 min
Zapiekanka warzywna	Dolna część	200 °C	ok. 40-50 min

Pieczenie			
Pieczeń wieprzowa, ok. 2 kg	Dolna część	175 °C	ok. 120 min
		165 °C	ok. 135 min
Pieczeń mięsna, ok. 1,5 kg	Dolna część	175 °C	ok. 45 min
		165 °C	ok. 60 min
Kaczka, ok. 2 kg	Dolna część	200 °C	ok. 120-180 min
		165 °C	ok. 135-195 min
Gęś, ok. 3 kg	Najniższy poziom	200 °C	ok. 150-210 min
		165 °C	ok. 165-225 min
Kurczak, ok. 1,3 kg	Dolna część	200 °C	ok. 60-80 min
		165 °C	ok. 75-95 min
Dziki zając	Dolna część	200 °C	ok. 60-90 min
		165 °C	ok. 75-105 min
Noga jelenia	Dolna część	200 °C	ok. 90-100 min
		165 °C	ok. 105-115 min

Grillowanie			
Kotlet wieprzowy	Górna część	maks.	ok. 8-12 min
Kiełbaski	Górna część	maks.	ok. 10-12 min
Połówki kurczaka	Środkowa część	maks.	ok. 25-35 min
Ryby	Średnia powierzchnia	maks.	ok. 15-25 min

Tryb ECO			
Zapiekanka ziemniaczana z serem	Najniższy poziom	180 °C	90-100 min
Sernik	Najniższy poziom	160 °C	100-150 min
		190 °C	110-130 min
Pieczeń	Najniższy poziom	165 °C	115-145 min

5.5 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Nierównomierne przypiekanie/pieczenie.

- Wybierz niższą temperaturę, aby uzyskać wolniejsze i bardziej równomierne gotowanie (może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Użyj środkowej półki, zwłaszcza w przypadku grzania górnego/dolnego.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoriów do pieczenia (zobacz ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku).
- W przypadku pieczenia delikatnych potraw należy rozgrzać komorę piekarnika.
- W przypadku używania papieru do pieczenia należy go przyciąć tak, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła.
- Jeśli to możliwe, nie należy używać folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie utrudniać przepływu powietrza i nie powodować podrażnienia czujnika temperatury przez odbijanie ciepła.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste, zwłaszcza uszczelka drzwi.

Górna część potrawy brązowieje zbyt szybko w porównaniu z dolną częścią.

- Użyj niższego poziomu wsuwania.
- Wybierz tryb ogrzewania z mniejszą ilością ciepła z góry lub większą ilością ciepła z dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania. (Może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Do zapiekane i potraw z zapiekane należy używać płaskich naczyń do pieczenia.

Spód naczynia piecze się zbyt szybko w porównaniu z górną częścią.

- Użyj wyższego poziomu wsuwania.
- Wybierz tryb ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od dołu lub większą ilością ciepła od góry.

Tył naczynia rumieni się zbyt szybko w porównaniu z przodem.

- W połowie czasu pieczenia obróć potrawę o 180°.

Potrawa wygląda na gotową, ale wilgotność wewnątrz jest zbyt wysoka.

- Ustaw niższą temperaturę gotowania (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).

Potrawa jest zbyt sucha.

- Ustaw wyższą temperaturę gotowania (Może to spowodować skrócenie czasu pieczenia).

Wypieki znacznie tracą na objętości.

- Rozgrzej piekarnik, utrzymuj stałą temperaturę pieczenia podczas pieczenia i pozwól, aby pieczone danie ostygło powoli.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie, zwracając uwagę na kolejność czynności i konsystencję ciasta. Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową i nie ugniataj ani nie mieszaj ciasta zbyt intensywnie.

Wypieki są znacznie wyższe w środku niż na zewnętrznych krawędziach.

- Nie smaruj brzegów tortownicy/formy do pieczenia i rozprowadź ciasto lekko w górę brzegów, aby ciasto mogło równomiernie wyrosnąć.
- Zaizoluj krawędź formy do pieczenia od zewnątrz, np. taśmą do pieczenia lub dobrze zwilżonym papierem kuchennym owiniętym folią aluminiową.

Podczas pieczenia na kilku poziomach jedna blacha jest ciemniejsza od drugiej.

- W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy używać trybu pieczenia z termoobiegiem i wyjmować blachy pojedynczo, gdy każda z nich będzie gotowa.
- Upewnij się, że między poziomami wstawiania jest wystarczająca przestrzeń, aby zapewnić optymalną cyrkulację powietrza.

6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji itp. należy odłączyć urządzenie od zasilania!

Wilgoć przedostająca się do elementów pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym!

Nie używaj myjek ciśnieniowych ani parowych do czyszczenia urządzenia!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może spowodować oparzenia lub uszkodzenia! Nie czyść piekarnika i akcesoriów, gdy są gorące!

Nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika!

Spowoduje to wytworzenie gorącej pary, która może spowodować oparzenia, a także uszkodzić powłokę emaliowaną w wyniku zmiany temperatury!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Resztki jedzenia i środki czyszczące mogą z czasem uszkodzić powierzchnie urządzenia!

Należy zawsze utrzymywać w czystości wszystkie elementy piekarnika, a także akcesoria, i natychmiast usuwać wszelkie pozostałości środków czyszczących!

W szczególności uszkodzenie i zabrudzenie uszczelki może spowodować, że drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać.

oraz do uszkodzenia pobliskich powierzchni przez ciepło wydostające się podczas pracy!

Zawsze upewnij się, że uszczelka jest w idealnym stanie!

Zawsze natychmiast usuwaj przypalone i stopione plamy, zwłaszcza te zawierające cukier (np. sok owocowy),
, aby zapobiec ich przywieraniu i utrudnieniu usunięcia!

Nie używaj żadnych agresywnych (np. wybielających lub kwasowych) środków czyszczących, środków ściernych, ostrych, spiczastych lub ściernych narzędzi ani podobnych produktów do czyszczenia, aby uniknąć uszkodzeń.
szczególnie w obszarze elementów obsługowych!

Aby urządzenie wyglądało dobrze i działało bez zarzutu, należy o nie dbać, utrzymywać wszystkie części urządzenia w czystości i, jeśli to możliwe, natychmiast usuwać wszelkie plamy, zgodnie z opisem w odpowiednich sekcjach poniżej:

6.1 Czyszczenie frontu piekarnika

- Do czyszczenia powierzchni przednich należy używać miękkiej ściereczki i odpowiedniego środka czyszczącego dostępnego w handlu, zgodnie z instrukcjami producenta.
- Do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej można używać dostępnych w handlu produktów do stali nierdzewnej zgodnie z instrukcjami producenta.
- Po czyszczeniu należy dobrze spłukać wodą i dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie miękką ściereczką.



Uwagi dotyczące czyszczenia panelu sterowania

Element wyświetlacza i sterowania jest trwale zintegrowany lub nadrukowane. Nie należy próbować ich zdejmować w celu wyczyszczenia!

Nawet niewielka warstwa wilgoci na panelu sterowania, która może być ledwo widoczna, może prowadzić do zaburzeń funkcjonowania. Po czyszczeniu należy dobrze osuszyć ten obszar.

6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwi piekarnika

- Po zakończeniu pracy sprawdź, czy na drzwiach i gumowej uszczelce nie ma wilgoci, np. z kondensacji, i w razie potrzeby osusz je miękką ściereczką.
- Regularnie sprawdzaj stan uszczelki. Jeśli jest uszkodzona przed dalszym używaniem piekarnika należy ją wymienić przez wykwalifikowaną osobę.
- Aby ułatwić czyszczenie, można zdjąć drzwiczki z urządzenia zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.
- Do czyszczenia plam użyj papierowego ręcznika lub miękkiej ściereczki/gąbki i odpowiedni detergent dostępny w handlu, aby usunąć plamy.



Uwagi dotyczące szyby drzwi

Aby uniknąć uszkodzenia szyby drzwiowej i ryzyka stłuczenia szkła, należy obchodzić się z nią ze szczególną ostrożnością i unikaj szoków termicznych, zwłaszcza podczas czyszczenia!

Na przykład nigdy nie należy rozpoczynać czyszczenia, gdy jest gorąca! Nie używaj ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia.

6.3 Czyszczenie komory gotowania

- Aby zachować połysk emaliowanych powierzchni, należy czyścić komorę gotowania po każdym użyciu, jeśli to możliwe.
 - Aby ułatwić czyszczenie, można skorzystać z metody czyszczenia parą opisanej w poniższej sekcji.
 - W przypadku czyszczenia bez podgrzewania komora gotowania jest łatwiejsza do wyczyszczenia, gdy jest jeszcze **letnia**, ale nigdy nie powinna być gorąca.
 - W celu wyczyszczenia należy wyjąć wszystkie wyjmowane elementy i ewentualnie drzwiczki piekarnika, zgodnie z opisem w kolejnych sekcjach.
 - Wytrzyj komorę piekarnika miękką ściereczką, używając niewielkiej ilości wody do płukania.
 - W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników, postępując zgodnie z instrukcją producenta.
Upewnij się, że środek czyszczący nie ma kontaktu z żadnymi powierzchniami innymi niż powierzchnie emaliowane (np. elementy grzejne, uszczelki...).
- Uwaga:** Po użyciu specjalnego środka czyszczącego rozgrzej piekarnik do maksymalnej temperatury na 15-20 minut, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Następnie dokładnie wyczyść czystą wodą, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości po czyszczeniu i osusz komorę gotowania miękką ściereczką.



**Metoda czyszczenia parą
ułatwiająca czyszczenie komory gotowania:**

Metoda ta wykorzystuje parę i ciepło do rozluźnienia zabrudzeń komory gotowania, co znacznie ułatwia czyszczenie.

- Wyjmij akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i ruszt do gotowania, z komory gotowania.
- Wlej około 0,4 litra wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń do zagłębienia w dnie komory gotowania.
- Zamknij drzwiczki urządzenia i wybierz opcję podgrzewania dolnego w temperaturze 60°C.
- Po około 30 minutach wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Zmiękczone przez odparowaną wodę resztki jedzenia usuń miękką ściereczką.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia podanymi powyżej.

6.4 Czyszczenie akcesoriów

- Wyczyść blachy do pieczenia, ruszt do gotowania itp., a także wysuwane półki gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń namocz je w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń i wyczyść szmatką lub miękką szczotką.

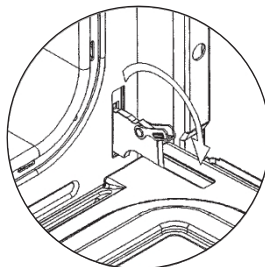
7. Demontaż i montaż części urządzenia oraz akcesoriów

7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

Zdejmowanie drzwi piekarnika znacznie ułatwia dostęp do wnętrza piekarnika i jego czyszczenie.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Otwórz całkowicie drzwiczki.
- Złóż całkowicie do przodu wsporniki na dwóch zawiasach drzwi (patrz ilustracja).
- Przytrzymaj drzwi i ostrożnie zamknij je do kąta otwarcia około 15°.
- Następnie podnieś drzwi, aby zawiasy się odcepiły, i wyjmij je z uchwytu.
- Przed czyszczeniem umieść drzwi piekarnika na miękkiej powierzchni, aby chronić uchwyt i front przed uszkodzeniem.



Aby ponownie zamontować drzwi, postępuj w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

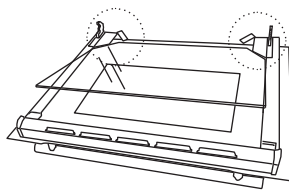
- W tym celu należy dokładnie wyrównać punkty mocowania zawiasów i uchwytów zawiasów przed wciśnięciem drzwi z powrotem do uchwytu.
- Upewnij się, że zawiasy są całkowicie zamknięte, aby nie uległy uszkodzeniu podczas zamykania drzwi piekarnika.

7.2 Demontaż i montaż wewnętrznej szyby

Przestrzeń między szybami należy regularnie czyścić.

W tym celu należy wyjąć wewnętrzną szybę w następujący sposób:

- Zdejmij drzwi urządzenia zgodnie z powyższym opisem.
- Połóż drzwi urządzenia przodem do dołu na płaskiej powierzchni, najlepiej na miękkiej podkładce, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Rozłóż na zewnątrz uchwyty mocujące znajdujące się w dolnej części obok zawiasów.
- Podnieś dolną krawędź szyby o kilka milimetrów, aby wysunęła się z zagłębienia.
- Wyciągnij szybę z górnego uchwyty w kierunku spodu i ostrożnie ją wyjmij.



Aby ponownie włożyć szybę, postępuj w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

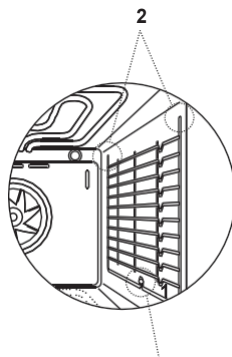
- Zamontuj szybę, wsuwając jej górną krawędź w szczelinę w górnej części drzwi urządzenia, a następnie umieszczając dolną krawędź z powrotem w odpowiednim wgłębieniu.
- Zamknij wspornik mocujący, odchylając go do tyłu i dociskając ponownie, aż usłyszysz/poczujesz kliknięcie.
- Zamontuj ponownie drzwiczki urządzenia zgodnie z powyższym opisem.

7.3 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych półek

Wyjęcie wysuwanych rusztów znacznie ułatwia dostęp do wewnętrznych ścianek komory gotowania i ich

W tym celu należy wykonać następujące czynności dla każdej strony:

- Wyjmij wszystkie akcesoria, takie jak blacha (blachy) do pieczenia i ruszt do gotowania.
- Poluzuj śrubę mocującą na dolnej belce rusztu (1).
- Odchyl ruszt od ścianki komory piekarnika pod kątem około 45°, a następnie unieś go nieco, aby górne haczyki wysunęły się z otworów mocujących (2).
- Podczas i po wyjęciu rusztu z komory piekarnika w komorze myjącej należy upewnić się, że haczyki i krawędzie nie stykają się z delikatnymi powierzchniami, aby ich nie zarysować.



Aby ponownie włożyć szyny wsuwane, postępuj w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

- W tym celu należy wsunąć ruszt do komory gotowania w pozycji lekko nachylonej, a następnie zawiesić górne haczyki w otworach montażowych (2). i obróć dolną część rusztu w kierunku ścianki komory gotowania.
- Przymocuj dolną poprzeczkę rusztu do ścianki komory gotowania, wkręcając śrubę mocującą z powrotem do odpowiedniego otworu na śrubę (1).
- Upewnij się, że ruszt jest dobrze zamocowany.

7.4 Wymiana oświetlenia piekarnika

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

Aby wymienić żarówkę w komorze gotowania, należy postępować w następujący sposób:



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Gniazdo żarówki może być pod napięciem!

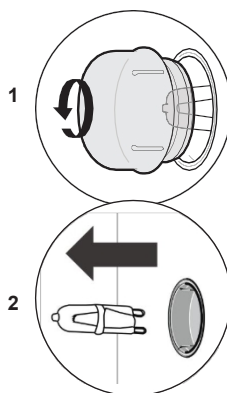
Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania!

- Upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Odkręć szklaną pokrywę lampki piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (1).
- Wyjmij żarówkę halogenową (2). i zastąp go tym samym typem.



Właściwości źródła światła

- Odporność na wysokie temperatury (do 300°C)
- AC 230 V
- Moc: 25 watów
- Odkręć pokrywę szklaną zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ponownie podłącz urządzenie do zasilania sieciowego.



8. Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń ciała i uszkodzenia!

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub wadliwe! Może to być bardzo niebezpieczne!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji i mogą spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia, ani go rozmontowywać!

W poniższej tabeli wymieniono niektóre z podstawowych problemów, które mogą wystąpić podczas pracy, ich możliwe przyczyny i odpowiadające im rozwiązania.

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

Jeśli sugerowane rozwiązania nie rozwiązują **problemu**, skontaktuj się z obsługą klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

8.1 Problemy, możliwe przyczyny i rozwiązania

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Wynik gotowania nie jest zadowalający.	Niewłaściwa metoda użytkowania lub ustawienia	Postępuj zgodnie z instrukcjami i zaleceniami opisanymi w niniejszej instrukcji (w szczególności patrz „zalecenia dotyczące stosowania.”).
	Naczynia używane do gotowania nie są odpowiednie do stosowania w piekarniku.	W przypadku korzystania z promieniowania cieplnego (tryby ogrzewania bez wentylatora) należy w miarę możliwości używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń do pieczenia.
Podczas użytkowania w piekarniku gromadzi się wilgoć.	Kondensacja podczas procesu gotowania	Kondensacji pary powstającej podczas gotowania nie da się uniknąć, ale nie ma ona wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu piekarnika należy go wysuszyć.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie można włączyć.	Brak zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sprawnego źródła zasilania i że bezpiecznik nie został wyłączony. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie nastąpiła awaria zasilania.
Urządzenie nie działa.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania (patrz sekcja dotycząca blokady przed dziećmi w części „Obsługa, ustawianie i użytkowanie”).
Operacja nie rozpoczyna się.	Ustawienia nie zostały wprowadzone w całości/prawidłowo.	Ustaw parametry procesu gotowania zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.
Światło nie włącza się.	Należy wymienić żarówkę w piekarniku.	Wymień żarówkę zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.
Usterka	Usterka techniczna	Odłącz płytę grzejną od zasilania i skontaktuj się z obsługą klienta lub certyfikowanym elektrykiem.

9. Montaż i instalacja

9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń ciała!

Urządzenie to może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Jest to bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji! Trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie! Podczas obsługi urządzenia należy odpowiednio się zabezpieczyć, np. za pomocą rękawic roboczych!

Przed instalacją

Przed instalacją należy przestrzegać instrukcji zawartych w sekcji „Rozpakowywanie i przygotowanie urządzenia”!

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

- Przed zainstalowaniem urządzenia upewnij się, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają informacjom podanym na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz).
W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej musi być zintegrowany z instalacją stałą i zgodny z lokalnymi przepisami (patrz „Podłączanie płyty grzejnej do sieci zasilającej”).
- Aby podłączyć urządzenie do zasilania, zapoznaj się z odpowiednią sekcją niniejszego rozdziału.

Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich specyfikacji wymiarowych i wymagań dotyczących odstępów zawartych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów!
- Należy upewnić się, że meble kuchenne przeznaczone do montażu urządzenia gwarantują wystarczającą wentylację i odprowadzanie ciepła!
Wbudowana nisza nie może mieć tylnej ścianki, z przodu nie może być drzwi ani podobnych elementów, a odległość między tylną ścianką urządzenia a ścianą musi wynosić co najmniej 45 mm!
Należy również zwrócić uwagę na wymiary podane w poniższej sekcji!
- Jeśli to możliwe, urządzenie należy zainstalować w szafce kuchennej o standardowej szerokości 600 mm, tak aby było ono zlicowane z frontem mebla.
- Materiały sąsiednich i otaczających powierzchni, a także zawarte w nich kleje, muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 120°C, aby wykluczyć deformację powierzchni lub odklejenia powłok!
- Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek, ponieważ wydostające się ciepło może prowadzić do niepotrzebnie wysokiego zużycia energii i pogorszenia ich działania!
- Do instalacji potrzebne są co najmniej 2 osoby!
- Upewnij się, że powierzchnia montażowa pieca jest w stanie utrzymać jego ciężar, jest równa i pozioma oraz zapewnia wysoką stabilność!
- W przypadku montażu płyty grzewczej nad piekarnikiem należy upewnić się, że przewody zasilające piekarnika i płyty grzewczej są poprowadzone oddzielnie, aby w razie potrzeby można było wyjąć piekarnik niezależnie od płyty grzewczej!

Montaż i instalacja

Rysunek wymiarowy do montażu

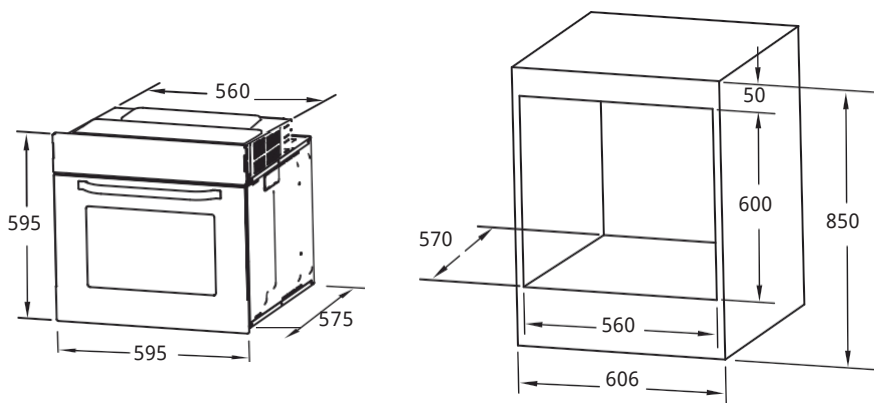
Należy przestrzegać wymiarów urządzenia i wymaganej wnęki montażowej.



Uwaga dotycząca weryfikacji danych wymiarowych

Aby uniknąć problemów po przygotowaniu instalacji, należy sprawdzić, czy podane wymiary dokładnie odpowiadają wymiarom produktu.

Wymiary w mm



9.2 Podłączenie do zasilania

Kabel urządzenia jest wyposażony we wtyczkę z uziemieniem. Aby podłączyć go do gniazdka elektrycznego, należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że lokalne napięcie sieciowe (V) i częstotliwość (Hz) są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej!
W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w obwodzie urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny wyłącznik wielobiegunowy (bezpiecznik) o szczelinie stykowej co najmniej 3 mm, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej!
- Podłącz wtyczkę kabla zasilającego bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka w pobliżu urządzenia!
- Nie używaj gniazdek wielokrotnych ani przedłużaczy do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej!
Nie gwarantują one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Upewnij się, że kabel nie może być zgięty, zgnieciony lub skręcony ani nie może stykać się z gorącymi powierzchniami lub obszarami.
ostre krawędzie lub podobne podczas i po instalacji. Podłącz wtyczkę do źródła zasilania z dala od źródeł ciepła i nie wyciągaj jej z gniazdka za kabel, ale chwyć ją bezpośrednio!
- Aby wprowadzić zmiany w systemie zasilania lub wymiany kabla sieciowego należy skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem!
W tym celu należy przestrzegać poniższych wskazówek!

Wymiana kabla połączeniowego



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym!

Wymiana kabla lub zmiany w systemie zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z poniższymi instrukcjami!

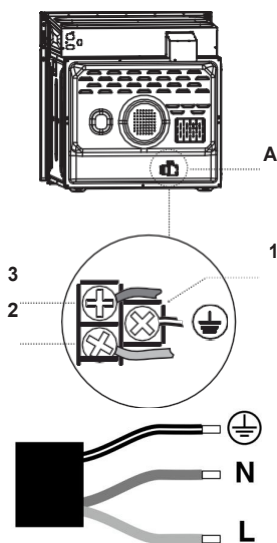
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na śmiertelne porażenie prądem elektrycznym!

Urządzenie jest przeznaczone do podłączenia za pomocą trzyżyłowego kabla sieciowego.

Podczas wymiany wstępnie zmontowanego kabla sieciowego instalator musi przestrzegać następujących kroków:

- Podczas wymiany kabla należy przestrzegać wszystkich wyżej wymienionych instrukcji. dotyczące podłączenia zasilania i kabla!
- Przewód ochronny musi być tak zwymiarowany tak, aby był poddawany naprężeniom rozciągającym dopiero za przewodami fazowymi kabla przyłączeniowego.
- Odłączyć zasilanie!
 - Użyj małego płaskiego śrubokręta, aby odkręcić śruby **1, 2 i 3** w skrzynce zaciskowej (**A**) z tyłu urządzenia.
- Podłącz nowy kabel do skrzynki zaciskowej za pomocą śrub **1, 2 i 3** zgodnie ze schematem połączeń i poniższą tabelą:

PE	Uziemienie	Żółto-zielony	Do 1
L	Pod napięciem / przewodzący	Brązowy	Do 2
N	Neutralny	Niebieski	Do 3



9.3 Montaż piekarnika



UWAGA!
Ryzyko obrażeń!

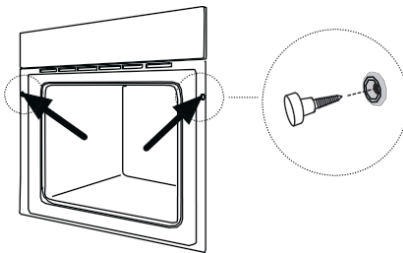
Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie! Podczas montażu należy chronić się przed obrażeniami.
np. poprzez noszenie rękawic roboczych!

- Upewnij się, że wbudowane meble są stabilne.
- Przygotuj wnękę montażową dla piekarnika zgodnie z wymaganiami i specyfikacjami wymiarowymi (patrz odpowiednie sekcje) i wyczyść urządzenie oraz obszar wokół miejsca montażu.
- Wsuń urządzenie do wnęki tak daleko, jak to możliwe. Nie trzymaj urządzenia za uchwyt drzwi, tylko za krawędzie urządzenia. i upewnij się, że kabel nie jest załamany, ściśnięty ani skręcony!
- Otwórz drzwiczki urządzenia i przymocuj urządzenie do mebli do zabudowy po lewej i prawej stronie ramy otworu komory gotowania za pomocą dostarczonych śrub i tulei (patrz ilustracja; w razie potrzeby należy odpowiednio nawiercić otwory na śruby w ramie mebla).



UWAGA!
Ryzyko uszkodzenia!

Aby uniknąć uszkodzeń, wkręć śruby montażowe ręcznie i nie dokręcaj ich zbyt mocno!



10. Dane techniczne

Nazwa modelu	B08005FB
Nazwa dostawcy	KKT KOLBE
Typ piekarnika	Urządzenie do zabudowy
Moc	3000 W
Napięcie	220–240 V ~
Wymiary urządzenia (szer. × gł. × wys.)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Wymiary komory gotowania (szer. × gł. × wys.)	48 × 41,8 × 35 cm
Długość kabla	1 m
Waga	29 kg
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Energia elektryczna
Pojemność komory	70 l
Zużycie energii na cykl w trybie konwencjonalnym	0,99 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie konwekcji wspomaganej wentylatorem	0,68 kWh
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI)	81,0
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii Informacje o produkcji dotyczące zużycia energii i maksymalnego czasu przejścia do trybu niskiego zużycia energii	
Zużycie energii w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny do osiągnięcia odpowiedniego trybu lub stanu niskiego zużycia energii	20 min

Uwaga dotycząca zgodności produktu

Oznaczenie modelu:

BO8005FB

Piekarnik do zabudowy

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG Ohmstraße

17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla wyżej wymienionego produktu dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.



Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobrać z naszej strony internetowej na stronie danego produktu.

Pełną dokumentację można uzyskać na pisemny wniosek wysłany na powyższy adres kontaktowy.

Jan Kolbe

Kierownik ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z urządzeniem lub w przypadku awarii.

Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod numerem:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel.



0049 9502 667930

E-mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Dodatkowe dane i dokumenty można znaleźć na naszej stronie internetowej w sekcji „Pytania i odpowiedzi”.

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

- Numer klienta
- Data faktury lub dowodu dostawy
- Typ urządzenia (numer modelu)
- Numer seryjny

Uwaga:

20-cyfrowy numer seryjny znajduje się na etykiecie znamionowej urządzenia lub na zewnętrznej stronie opakowania.

Jeśli jest to zaznaczone, znajdziesz to również na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Niemcy

www.kolbe.de



Dziękujemy za przeczytanie.

**Życzymy miłej zabawy
z Państwa urządzeniem.**

Dziękujemy za przeczytanie.

Życzymy Państwu wiele radości z użytkowania urządzenia.