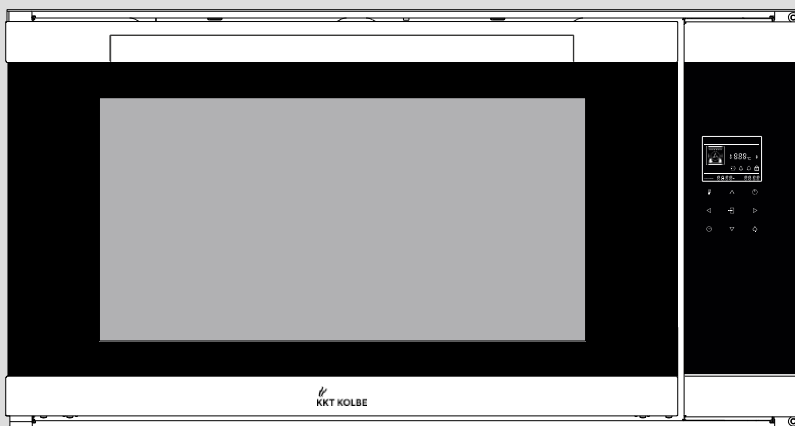


# Instrukcja obsługi

do piekarnika do zabudowy

Model: **EB9105ED**



## Wskazówki i symbole

---

### W niniejszej instrukcji

#### Symbole zagrożeń i informacji



Ten symbol ostrzega przed zagrożeniami.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Czynności, które mogą stanowić zagrożenie dla osób. Należy przestrzegać tych wskazówek bezpieczeństwa i zachować odpowiednią ostrożność. Przekaż te ostrzeżenia również innym użytkownikom.



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniami.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, Należy zwrócić na nie szczególną uwagę, aby zapobiec uszkodzeniom urządzenia. Należy przekazać te wskazówki bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ten symbol oznacza wskazówki i porady.

Ten symbol wskazuje przydatne wskazówki i zwraca uwagę na prawidłowe postępowanie i zachowanie. Przestrzeganie wskazówek oznaczonych tym symbolem pozwoli Państwu uniknąć wielu problemów.

#### Uwaga dotycząca ilustracji

Ilustracje w niniejszej instrukcji służą celom ilustracyjnym i mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu.

### Informacje o urządzeniach, komponentach i akcesoriach



Ten symbol oznacza, że dostępna jest instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać.

Przed użyciem produktów oznaczonych tym symbolem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i odpowiednimi rozdziałami.

### Ochrona środowiska i utylizacja

#### Symbole dotyczące utylizacji



Ten symbol oznacza, że oznaczone urządzenie nie może być utylizowane wraz z normalnymi odpadami komunalnymi.

Należy je oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

W tym celu należy odłączyć przewód zasilający i unikać ponowne zamknięcie drzwi.



Ten symbol oznacza, że oznaczony produkt nadaje się do recyklingu.

Przed utylizacją należy go oddzielić od pozostałych odpadów zgodnie z dołączoną instrukcją sortowania.

#### Wskazówki dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia i jego opakowania, pomagasz uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Użyte materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów. Proszę posortować ich składniki według rodzajów i odpowiednio je utylizować.
- Informacje na temat aktualnych sposobów utylizacji i recyklingu można uzyskać od lokalnych władz, firmy zajmującej się utylizacją odpadów lub sprzedawcy.

#### Wskazówka dotycząca ochrony środowiska i oszczędzania energii

- Aby chronić środowisko naturalne, należy przestrzegać wskazówek dotyczących oszczędzania energii zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

## Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę obsługi urządzenia. **Przed instalacją i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z zawartymi w nim instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia, szkody lub problemy wynikające z nieprzestrzegania instrukcji, nieprawidłowej instalacji lub niewłaściwej obsługi.

Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń oraz zapewnić bezawaryjne działanie urządzenia, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodu.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, braku doświadczenia lub wiedzy mogą używać, czyścić lub ogólnie konserwować to urządzenie tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po otrzymaniu od niej instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Należy upewnić się, że dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, jego częściami lub w jego pobliżu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych. Podczas instalacji należy przestrzegać instrukcji zawartych w odpowiednim rozdziale.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw i napojów. Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania ani do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym.
- Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzewcze mogą wydzielać specyficzny zapach, a także niewielką ilość dymu. Jest to normalne i nie stanowi zagrożenia. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie w stanie pustym, aż **diese verfliegen sind und wischen Sie den Garraum wyczyścić go wilgotną ściereczką.** Następnie można używać piekarnika do podgrzewania potraw.
- Niewykorzystywane urządzenia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia włączonego, gdy nie jest używane, i odłącz je od zasilania, jeśli nie będziesz go używać przez dłuższy czas.



## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Zagrożenie życia i obrażeń

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one stanowić poważne zagrożenie, np. w przypadku naciągnięcia na głowę lub poknięcia.
- Po rozpakowaniu sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie podłączaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli nie masz pewności co do jego prawidłowego działania. Może to być bardzo niebezpieczne! Skontaktuj się z obsługą klienta.
- Krawędzie i elementy konstrukcyjne mogą być ostre i powodować obrażenia. Podczas montażu należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami roboczymi.
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko przytrzaśnięcia. Nie należy sięgać do zawiasów.
- Jeśli drzwi piekarnika wypadną z zawiasów z powodu nieuwagi, może to spowodować obrażenia. Zawsze upewnij się, że drzwi są dobrze zamontowane.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, podczas instalacji, konserwacji lub innych prac związanych z urządzeniem należy odłączyć je od zasilania i wyłączyć przed każdym czyszczeniem.
- Das Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektro-Instalateur installiert werden. Aby zapewnić niezbędne bezpieczeństwo, urządzenie musi zostać zainstalowane i uziemione przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami. Za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu odpowiada instalator.
- Sprawdź, czy dane techniczne (V i Hz) podane na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z danymi instalacji domowej. Jeśli nie są one zgodne, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do gniazdka elektrycznego zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami i uziemionego, aby uniknąć porażenia prądem. **Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrikerin.**
- Upewnij się, że dostępny jest łatwo dostępny, sprawdzony wyłącznik (bezpiecznik), który w razie potrzeby umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci elektrycznej.

- Nie używaj adapterów, listew zasilających ani przedłużaczy.
- W przypadku awarii lub uszkodzenia przewodu zasilającego lub innych podstawowych elementów urządzenia należy zaprzestać jego użytkowania i natychmiast odłączyć je od zasilania, wyjmując bezpiecznik. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającego życiu! Dotyczy to w szczególności uszkodzeń, w wyniku których dostęp do elementów wewnętrznych może stać się swobodny.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy uważać, aby podczas instalacji nie został on zgięty lub zgnieciony, a do wyjęcia wtyczki z gniazdka należy chwycić ją za uchwyt.
- Wymiana przewodu zasilającego i naprawy, a także **Wartungen am Gerät dürfen nur durch eine zertifizierte** wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka. Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać ani modyfikować urządzenia, jego przewodu lub wtyczki sieciowej, ani też nie należy go rozbierać na części.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem upływowym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi częściami ciała i podczas obsługi należy nosić obuwie.
- Wnikanie wilgoci może spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym. Nie należy używać myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia urządzenia.

### Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas użytkowania i po jego zakończeniu dostępne części tego urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia. Należy uważać, aby nie dotykać rozgrzanych powierzchni, w szczególności **die Heizelemente und Innenflächen des Garraums**, Nie dotykaj urządzenia ciałem, ubraniami ani przedmiotami i trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Podczas pracy piekarnika akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące. Zawsze należy chronić się przed poparzeniem np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć coś z rozgrzanej komory piekarnika.
- Akcesoria mogą się przechylać podczas wyjmowania, jeśli nie są podparte. W rezultacie gorące naczynia lub potrawy mogą się przesunąć do przodu lub wylać, powodując oparzenia. Należy zadbać o stabilną, poziomą pozycję.

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia podczas lub po zakończeniu pracy może wydostawać się gorąca para, która w zależności od temperatury może być niewidoczna. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwycić klamkę drzwi za środek i trzymać się z dala od krawędzi drzwi.
- Nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powoduje to powstanie gorącej pary, która może spowodować obrażenia. Powstała w ten sposób zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej.

### Niebezpieczeństwo pożaru

- **Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive** Nie przechowuj substancji w pobliżu piekarnika, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego podwyższoną temperaturą otoczenia podczas pracy.
- Opary alkoholu mogą się zapalić w gorącej komorze piekarnika. Podgrzewaj tylko niewielkie ilości potraw o wysokiej zawartości alkoholu. Otwieraj drzwiczki urządzenia ostrożnie.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania! Potrawy mogą się przypalić, powodować powstawanie szkodliwego dymu lub zapalić się. Podgrzewane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą się szybko zapalić.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć grube zabrudzenia z **komory piekarnika**, elementów grzejnych i akcesoriów. Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i soki z pieczenia mogą się zapalić.
- Nigdy nie pozostawiaj łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika. Podczas nagrzewania komory piekarnika mogą one się zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu.
- Papier do pieczenia i podobne materiały mogą się zapalić w przypadku kontaktu z elementami grzejnymi. Należy zawsze upewnić się, że nie wystaje ona poza obrys urządzenia, w razie potrzeby przyciąć ją odpowiednio i obciążyć tak, aby nie mogła się przesunąć np. pod wpływem cyrkulacji powietrza wentylatora lub przeciągu powstającego podczas otwierania drzwi.
- W przypadku pożaru lub dymu w komorze piekarnika nie otwieraj drzwi urządzenia. Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej. Po ostygnięciu urządzenia należy **zertifizierten Elektrofachkraft überprüfen**.



## przyczyny uszkodzeń i zakłóceń w działaniu

- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczenia transportowe zostały usunięte z urządzenia, w szczególności z **komory piekarnika**.
- Nie instaluj urządzenia w środowisku o wysokiej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub naftowej.
- Powierzchnie i materiały znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia (np. fronty mebli) muszą być odporne na temperaturę do 120°C, aby wykluczyć uszkodzenia spowodowane wydostającym się ciepłem podczas otwierania urządzenia. Po pracy w wysokich temperaturach urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia przy zamkniętych drzwiach, klemmen Sie nichts in die Gerätetür und öffnen Sie diese a do suszenia tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci.
- Nie należy przykrywać dna komory piekarnika folią, papierem do pieczenia ani akcesoriami, ani też nie należy stawiać naczyń na dnie komory piekarnika, jeśli ustawiona jest temperatura powyżej 50°C. Powoduje to gromadzenie się ciepła i uszkodzenie emalii.
- Należy upewnić się, że folia aluminiowa w komorze piekarnika nie styka się z szybą drzwi. Może to spowodować trwałe przebarwienie szyby drzwi.
- Nie używaj silikonowych form, mat, pokryw ani akcesoriów zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Utrzymuj uszczelkę w czystości. W przypadku silnego zabrudzenia uszczelki drzwiczki urządzenia nie zamykają się prawidłowo podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń.
- W dłuższej perspektywie wilgoć w komorze piekarnika może prowadzić do korozji. Po użyciu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnych produktów spożywczych przez dłuższy czas w zamkniętym piekarniku. Nie należy przechowywać produktów spożywczych w komorze piekarnika.
- Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Lebensmittelrückstände können die Ofenoberflächen z czasem ulegają uszkodzeniu.
- Należy unikać plam zawierających cukier, np. soku owocowego w **komorze piekarnika**, ponieważ po ostygnięciu mogą one być niemożliwe do usunięcia. Podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak np. ciasto owocowe, nie należy używać zbyt dużej blachy do pieczenia, tylko głęboką blachę.
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwi urządzenia, nie należy ich obciążać. Nie należy np. stawiać na nich naczyń kuchennych ani akcesoriów ani nic na nich wieszać.
- Zarysowania szkła drzwi urządzenia mogą przekształcić się w pęknięcia, a nawet stłuczenia. Nie należy używać skrobaczek do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani akcesoriów.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, należy zawsze wkładać akcesoria do komory piekarnika we właściwej pozycji i do oporu.
- Nie należy przenosić ani trzymać urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.

## Dziękujemy

---

### Szanowny Kliencie,

dziękujemy za zaufanie, jakim nas obdarzyli Państwo, i za zakup urządzenia KKT KOLBE. Urządzenie. Zakupione przez Państwa urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby spełniało wymagania gospodarstwa domowego.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi, która opisuje możliwości zastosowania i działanie urządzenia do zabudowy KKT KOLBE.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe wynikające z nieprawidłowego lub niewłaściwego montażu urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do ewentualnych notwendige Modellmodifizierungen an den Typy urządzeń, które są łatwe w obsłudze, zapewniają bezpieczeństwo użytkownika i urządzenia oraz odpowiadają aktualnym standardom technicznym.

Jeśli pomimo naszej szczegółowej kontroli jakości mają Państwo jakieś zastrzeżenia, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Chętnie Państwu pomoże.

### Zespół KKT KOLBE

#### Serwis KKT KOLBE

Tel. 09502 667930

E-mail: [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

www: [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Dodatkowe dane i dokumenty

finden Sie auf unserer Website unter „Frage und Antwort“.



Prosimy pamiętać, że stale aktualizujemy dokumentację naszych podręczników.

**W przypadku zauważenia nieścisłości prosimy o kontakt:**

**Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf** **odpowiedniej stronie** produktu lub w sekcji Pytania i odpowiedzi naszego sklepu internetowego pod adresem [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).

**W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, odstępstw lub błędów bez uprzedniego powiadomienia. Dotyczy to w szczególności wymiarów i rozmiarów wycięć.**



Instrukcja obsługi  
modelu EB9105ED wersja  
1.3

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG.  
KKT KOLBE jest zarejestrowanym znakiem  
towarowym.

## Spis treści

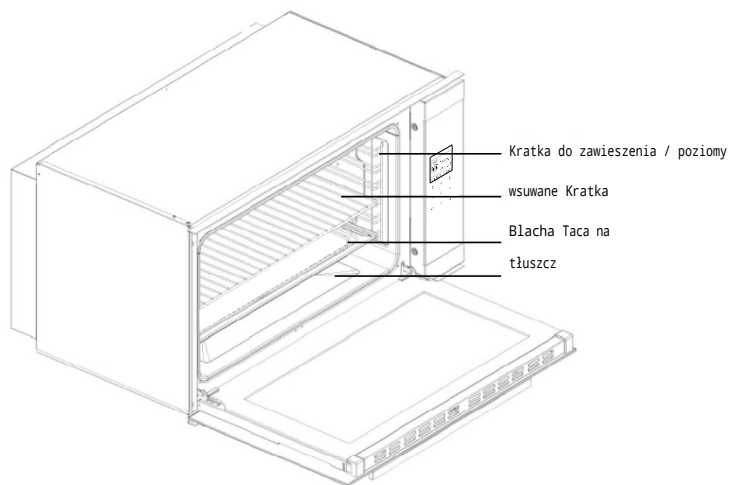
---

<b>Obsługa</b> .....	8
• Opis urządzenia / wymiary	
• Wyświetlacz i panel sterowania	
• Obsługa	
• Programy / tryby grzania	
• Korzystanie z funkcji różna obrotowego	
<b>Wskazówki dotyczące użytkowania</b> .....	15
• Wytyczne dotyczące stosowania i zalecenia / Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	
• Tabele zastosowań	
• Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	20
• Przednia część obudowy	
• Komora piekarnika	
• Metoda czyszczenia parowego	
• Wymiana żarówek piekarnika	
• Demontaż / montaż drzwiczek piekarnika / szyby drzwiczek	
<b>Usuwanie usterek</b> .....	22
• Tabele z problemami, przyczynami i rozwiązaniami	
• Kody błędów	
<b>Instalacja</b> .....	24
• Instalacja urządzenia	
• Podłączenie do sieci elektrycznej	
<b>Dane techniczne</b> .....	26

## Obsługa

---

### Opis urządzenia



Piekarnik ma pojemność 95 litrów i umożliwia użytkownikowi jednoczesne pieczenie na 6 poziomach lub przygotowywanie dużych ilości potraw, co nie zawsze jest możliwe w tradycyjnym piekarniku o szerokości 60 cm.



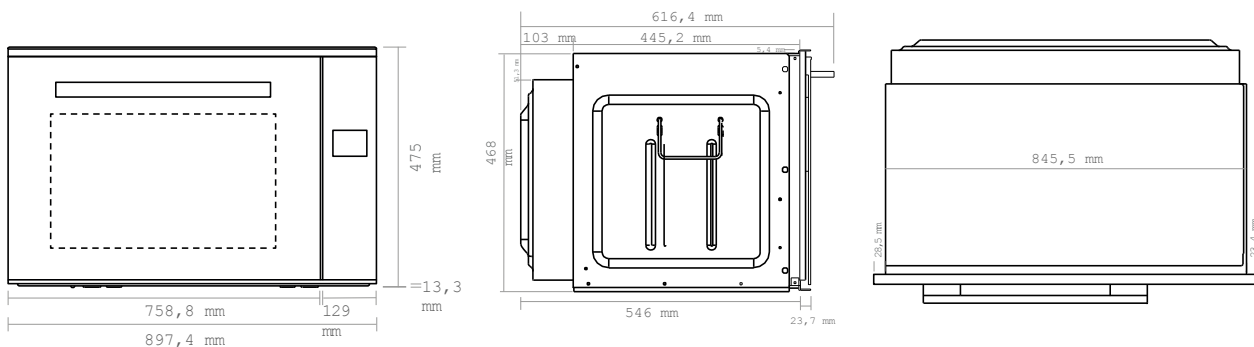
**Uwaga:** Nigdy nie należy umieszczać przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej. Naczynia kuchenne należy zawsze stawiać na dostarczonych akcesoriach (np. ruszt lub blacha).



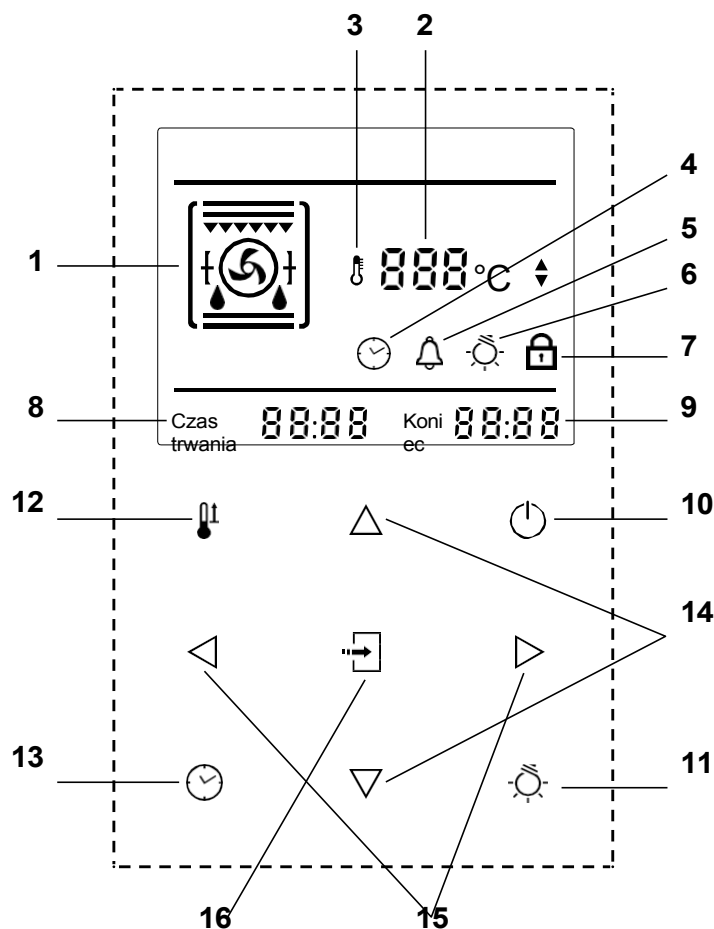
**Uwaga:** Przy pierwszym użyciu urządzenia należy rozgrzać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach przez co najmniej pół godziny do maksymalnej temperatury. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek należy upewnić się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach spowodowany substancjami ochronnymi używanymi podczas procesu produkcji.

**Uwaga:** Zalecamy, aby nie otwierać drzwiczek podczas gotowania, aby nie wpływać negatywnie na wynik gotowania.

### Wymiary piekarnika



Wyświetlacz i panel sterowania



**Wyświetlacz**

- 1** Program / Tryb ogrzewania
- 2** Temperatura docelowa
- 3** Funkcja szybkiego ogrzewania
- 4** Ustawienie czasu
- 5** Alarm
- 6** Oświetlenie
- 7** Zabezpieczenie przed dziećmi / blokada przycisków
- 8** Czas gotowania
- 9** Koniec czasu gotowania

**Panel sterowania**

- 10** Włączanie/wyłączanie
- 11** Włączanie/wyłączanie światła
- 12** Funkcja szybkiego ogrzewania
- 13** Ustawienie czasu
- 14** Ustawianie w górę i w dół (temperatura i czas)
- 15** Wybór programu, do przodu i do tyłu
- 16** Wybór / potwierdzenie, zabezpieczenie przed dziećmi

## Obsługa



- Podczas pracy drzwi piekarnika i przylegające do nich części urządzenia nagrzewają się. Dlatego należy upewnić się, że zwłaszcza dzieci nie dotykają urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, psychicznymi lub umysłowymi lub które nie mają doświadczenia i wiedzy w zakresie obsługi urządzenia, chyba że są pod stałą opieką osoby dorosłej lub mają odpowiednie instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.

ograniczoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane lub instruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo instruktorem.

## Włączanie/wyłączanie ⏸

Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, wird

Po krótkim naciśnięciu przycisku wyświetla się aktualna godzina. W tym stanie można ustawić oświetlenie, godzinę, alarm i zabezpieczenie przed dziećmi, jak opisano poniżej. Aby włączyć piekarnik / aktywować funkcje piekarnika, należy na krótko przytrzymać przycisk „⏸”.

## Oświetlenie 🔦

Naciśnij przycisk „🔦”, aby włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie piekarnika.

Oświetlenie włącza się automatycznie, jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna czynność.

## Zabezpieczenie przed dziećmi / blokada przycisków 🔒

Aby ustawić zabezpieczenie przed dziećmi, należy przytrzymać przycisk wyboru [ ] przez kilka sekund, aż na ekranie pojawi się symbol 🔒.

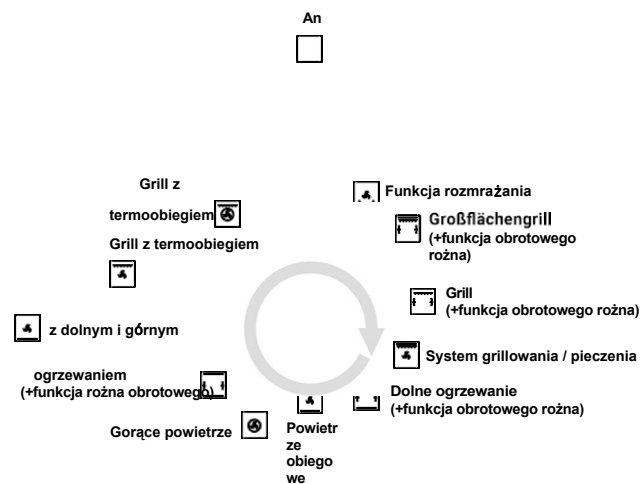
Wszystkie przyciski zostaną wyłączone, a panel sterowania zostanie zabezpieczony przed niepożądanym lub przypadkowym użyciem.

Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, ponownie przytrzymaj przycisk wyłączenia wahl taste przez kilka sekund, aż symbol 🔒 zniknie z ekranu.

Panel sterowania jest teraz ponownie dostępny do użytku.

## Program i temperatura

Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się symbol [ ] na wyświetlaczu i można przełączać się między dostępnymi programami grzewczymi za pomocą przycisków [ ] i [ ] przełączać się między dostępnymi programami grzewczymi w następującej kolejności:



Naciśnij przyciski [ ] i [ ], aby ustawić żądaną temperaturę.

Aby potwierdzić ustawienia i rozpocząć proces pieczenia, należy nacisnąć przycisk wyboru „[ ]” (Pieczenie z termoobieganiem).

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „▲” (Rozgrzewanie), podczas gdy piekarnik nagrzewa się do żądanej temperatury.

Aby zmienić program i temperaturę docelową podczas pracy, należy postępować w taki sam sposób, jak opisano powyżej.

**Uwaga:** Aby skorzystać z funkcji różna obrotowego „[ ]”, zapoznaj się z odpowiednim rozdziałem.

## Funkcja szybkiego nagrzewania 🔥

Jeśli ustawiona temperatura docelowa przekracza 100°C, można nacisnąć przycisk szybkiego nagrzewania [ ], aby przyspieszyć proces nagrzewania.

Das Schnellheiz-Symbol [ ] jest wyświetlana obok temperatury docelowej, dopóki piekarnik nie osiągnie ustawionej temperatury. Następnie funkcja szybkiego nagrzewania wyłącza się.





Funkcja szybkiego nagrzewania może być używana tylko w następujących programach: [ ] [ ] [ ]

## Zastosowanie

### Ustawienia czasu

#### Czas



Czas można ustawić tylko wtedy, gdy funkcje piekarnika są wyłączone.




W tym celu należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk „” (Ustawienie czasu), aż symbol „” (Ustawienie czasu) zacznie migać na ekranie. Teraz można ustawić aktualną godzinę za pomocą przycisków „” (włączanie/wyłączanie) i potwierdzić wybór przyciskiem wyboru .


**Uwaga:** Jeśli piekarnik jest włączany lub uruchamiany ponownie po raz pierwszy, przed użyciem należy ustawić godzinę.

#### Alarm





Funkcję alarmu można ustawić i używać zarówno podczas pracy, jak i bez funkcji grzania, np. jako „krótki budzik”.

Aby ustawić alarm, należy nacisnąć przycisk „” (Ustaw alarm), aż symbol „” (Alarm) zacznie migać.

Następnie użyj przycisków „” (włącz) / „” (wyłącz) (włącz), aby ustawić żądany czas, a przycisku „” (wybierz) (wybierz), aby potwierdzić ustawienie i rozpocząć odliczanie.




Po upływie ustawionego czasu przez 90 sekund rozlega się sygnał dźwiękowy alarmu, a symbol  miga.


Der Garvorgang bleibt davon unbeeinflusst.

Aby zatrzymać alarm, należy nacisnąć jeden z przycisków , ,  lub .




### Czas gotowania **Duration**


Czas gotowania można ustawić tylko wtedy, gdy wybrano już co najmniej jeden program.

W tym celu należy nacisnąć przycisk , aż w dolnej części ekranu zacznie migać **Duration**. Za pomocą przycisków  / . Czas zakończenia gotowania zostanie obliczony automatycznie i wyświetlony na odpowiednim wyświetlaczu „**End**” (Czas gotowania).

Po wybraniu wszystkich ustawień potwierdzić przyciskiem , aby rozpocząć proces gotowania.


Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlega się alarm i piekarnik wyłączy się.




Aby wyłączyć alarm, należy nacisnąć jeden z przycisków ,  lub .

Aby anulować funkcję, należy ustawić czas pieczenia na „0:00” i potwierdzić przyciskiem .

### Koniec czasu gotowania **End**

Czas zakończenia gotowania **End** można ustawić tylko w połączeniu z czasem gotowania **Duration**.

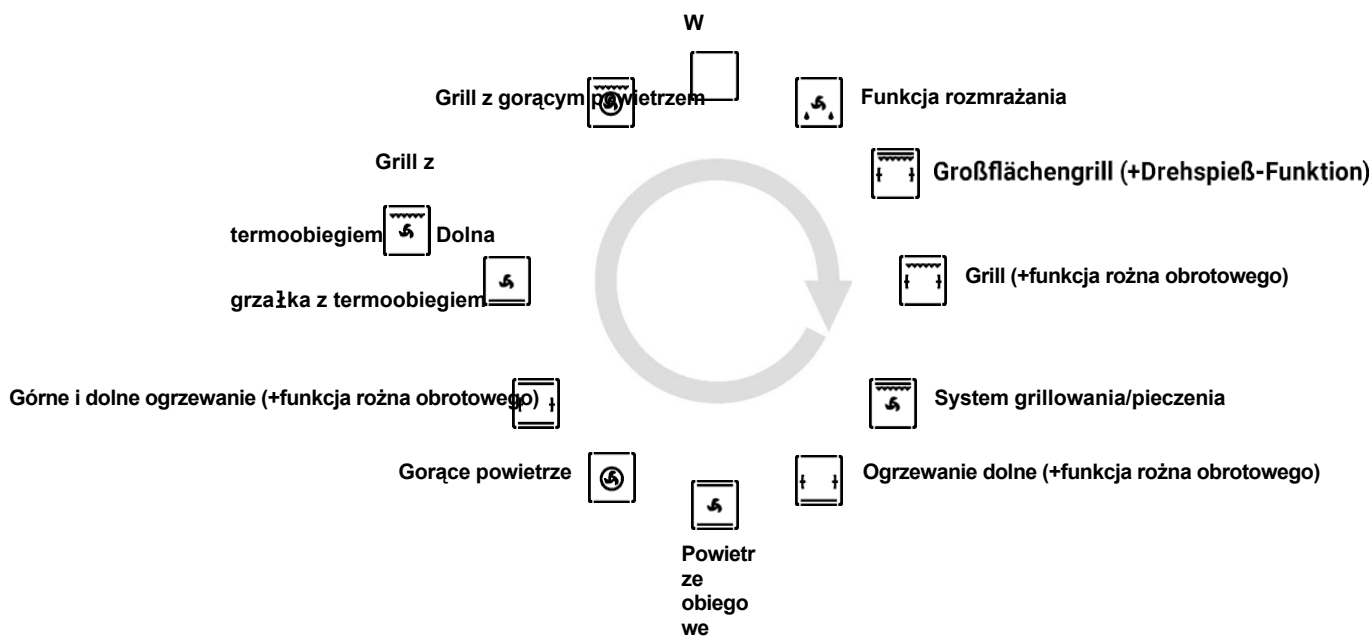
W tym celu po ustawieniu czasu gotowania należy nacisnąć przycisk „” (zakończenie gotowania), aż zacznie migać komunikat „**End**” (zakończenie gotowania).

Teraz za pomocą przycisków „” / „” ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania i potwierdzić przyciskiem „.

Proces gotowania rozpocznie się automatycznie o odpowiednio obliczonej godzinie, tak aby ustawiony czas gotowania upłynął dokładnie o ustawionej godzinie zakończenia gotowania. (Czas rozpoczęcia = **End** - czas - **Duration** - czas)

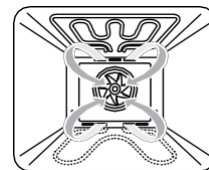
**Przykład:** Jeśli czas pieczenia ustawiono na 30 minut, a koniec pieczenia na godz. 18:15, piekarnik włączy się automatycznie o godz. 17:45, będzie piec przez 30 minut zgodnie z wybranym programem i ustawioną temperaturą, a następnie wyłączy się automatycznie o godz. 18:15.

Programy / tryby ogrzewania



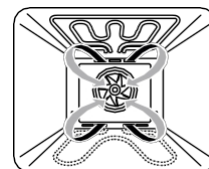
**Włącz**

W tym trybie proces ogrzewania nie jest jeszcze uruchomiony. Wybierz żądany program.



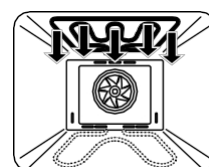
**Tryb rozmrażania**

Powietrze o temperaturze pokojowej krąży wewnątrz piekarnika, aby przyspieszyć rozmrażanie żywności.



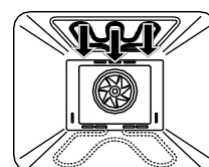
**Großflächengrill (+ Drehspieß-Funktion)**

Górny element grzejny i element grilla współpracują ze sobą, aby grillować większe ilości potraw, opcjonalnie przy użyciu różna obrotowego. W tym programie drzwi muszą być zawsze zamknięte.



**Grill (+ funkcja różna obrotowego)**

Ta funkcja wykorzystuje wyłącznie element grilla i jest zalecana głównie do grillowania niewielkich ilości potraw, opcjonalnie z użyciem obrotowego różna. Program ten należy stosować przy zamkniętych drzwiczkach.



**Grill- / Bratsystem (Großflächengrill + Ventilator)**

Ciepło jest wytwarzane przez górny element i grill, a wentylator zapewnia jego cyrkulację. Dzięki temu potrawy gotują się szybciej i bardziej równomiernie.

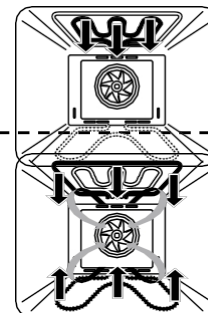


## Zastosowanie



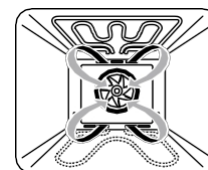
### Ogrzewanie dolne (+ funkcja różna obrotowego)

Ten program wykorzystuje tylko dolny element grzejny do pieczenia potraw na rożnie. te der Speisen. Es ist ideal für langsames Garen, d.h. für Aufläufe oder auch



### Ogrzewanie konwekcyjne (grzałka górna i dolna + wentylator)

W tym programie jednocześnie wykorzystywane są górny i dolny element grzejny. Powstałe w ten sposób ciepło jest następnie rozprowadzane przez wentylator w piekarniku, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła.



### Gorące powietrze (pierścieniowy element grzejny + wentylator)

Wentylator i pierścieniowy element grzejny są włączone i równomiernie rozprowadzają ogrzane powietrze w komorze piekarnika. Jest to idealna metoda pieczenia różnych potraw (mięsa i ryb, wypieków itp.).



### Górne i dolne ogrzewanie (+ funkcja różna obrotowego)

W tym programie górny i dolny element grzejny działają jednocześnie. Funkcja statycznego pieczenia zapewnia równomierne pieczenie dolnej i górnej części potraw. Najlepiej piec w tym programie tylko na jednym poziomie. Jest to idealne rozwiązanie do przygotowywania ciast, tortów, lasagne i pizzy lub pieczeni na rożnie.



### Ogrzewanie dolne z termoobiegiem (ogrzewanie dolne + wentylator)

Powietrze ogrzewane przez dolny element grzejny jest przepuszczane przez Ventilator umgewälzt und bei einer Temperatur zwischen 50 und 200°C ver- . Program ten może być używany do sterylizacji szklanych pojemników.



### Grill z termoobiegiem (grill + wentylator)


Powietrze ogrzewane wyłącznie przez grill jest rozprowadzane przez wentylator w piekarniku, co zapewnia szybsze i bardziej równomierne pieczenie.



### Grill z gorącym powietrzem (grill, pierścieniowy element grzejny + wentylator)

Ten program wykorzystuje standardowe gorące powietrze do pieczenia. und den Grill, um die Oberfläche der Speisen zu bräunen.



**Uwaga:** Podczas działania wszystkich programów z funkcją różna obrotowego (symbole programów z ikoną ) silnik różna obrotowego jest włączony.

Aby skorzystać z tej funkcji, przed uruchomieniem programu należy umieścić w piekarniku akcesoria do różna obrotowego, zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale. Oczywiście programy te można również wykorzystać bez różna obrotowego.

Der Betrieb des Drehmotors hat dabei keinen Einfluss auf den Garvorgang.

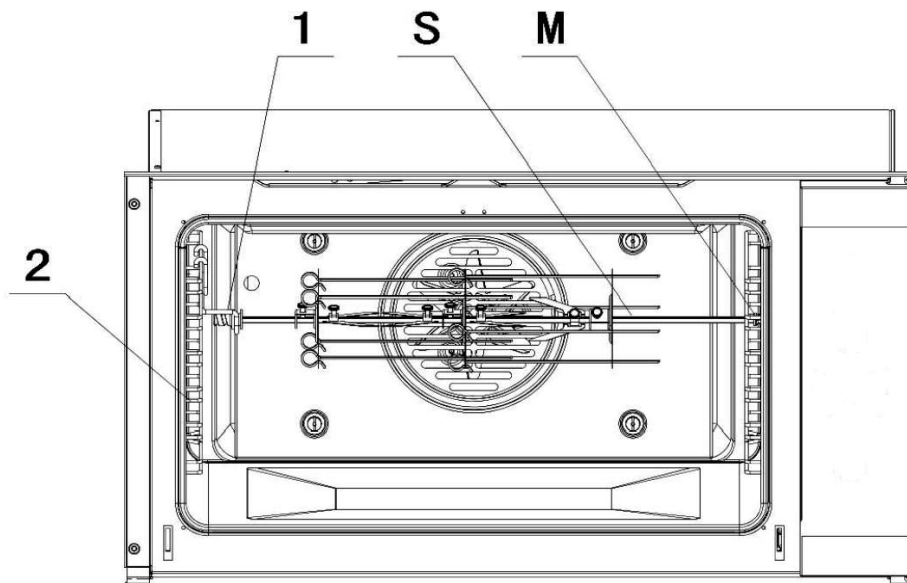
## Korzystanie

---

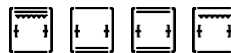
### Korzystanie z funkcji różna obrotowego †

Aby równomiernie przypiec pieczenie i większe porcje potraw o masie do 1000 g, można skorzystać z funkcji różna obrotowego dostępnej w niektórych programach (symbole programów ††).

- W tym celu należy umieścić potrawę na rożnie i włożyć dwa widelce.
- Następnie postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:



- Przymocuj uchwyt 1 do rożna w górnej części lewej kratki 2.
- Włóż obrotowy rożen S do otworu silnika M auf der rechten Seite des Ofens. Dann fixieren Sie ihn również w uchwycie po lewej stronie.
- Wsuń tackę ociekową (lub głęboką blachę) z niewielką ilością wody na najniższy poziom piekarnika.
- Silnik rożna zaczyna pracować, gdy tylko zostanie wybrany i uruchomiony program z funkcją rożna. Dostępne funkcje rożna obrotowego to:



- Podczas pracy piekarnika należy trzymać drzwiczki zamknięte.

Zobacz również rozdział „Grillowanie / pieczenie na rożnie obrotowym”.

## Wskazówki dotyczące użytkowania

### Wytyczne dotyczące stosowania i zalecenia



#### Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Piec, akcesoria i naczynia podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia. Berühren Sie im erhitzten Zustand niemals die Innenfläch-Urządzenia lub elementów grzejnych i należy chronić się np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć coś z rozgrzanej komory piekarnika.
- Podczas pracy urządzenia należy zawsze utrzymywać dzieci w bezpiecznej odległości.
- Nie wlewaj wody do gorącej komory piekarnika. Powstała w ten sposób gorąca para może spowodować oparzenia, a ponadto zmiana temperatury może doprowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowanej.

#### Uwaga! Niebezpieczeństwo pożaru!

- Podgrzane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą szybko się zapalić w wysokich temperaturach. Potrawy mogą się przypalić, powodować powstawanie szkodliwego dymu lub zapalić się. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!
- Należy upewnić się, że papier do pieczenia, potrawy itp. nie mają kontaktu z elementami grzejnymi lub rozgrzanymi powierzchniami (np. poprzez wystające części lub przeciąg przy otwieraniu drzwi lub cyrkulację powietrza w komorze piekarnika) i zawsze utrzymywać komorę piekarnika w czystości.
- W przypadku pożaru nie otwieraj drzwi urządzenia i odetnij dopływ prądu!



#### Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania potraw

W wysokich temperaturach cukry i białka tworzą szkodliwą dla zdrowia akrylamid w produktach spożywczych, zwłaszcza w produktach ziemniaczanych i zbożowych, a w szczególności w warstwach brzegowych.

Aby w znacznym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko 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 postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Należy zadbać o równomierne podgrzewanie, utrzymywać temperaturę w średnim zakresie i unikać silnego przypiekania.
- Należy pamiętać, aby potrawa zachowała odpowiednią wilgotność!
- Nie podgrzewaj potrawy powyżej temperatury gotowania.

#### Tworzenie się kondensatu podczas pracy

W zależności od ilości i konsystencji potrawy w piekarniku powstaje zwiększona ilość pary, która może prowadzić do tworzenia się kondensatu np. na drzwiczkach piekarnika.

Nie da się tego uniknąć, ale nie wpływa to 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 po ostygnięciu.



### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- W miarę możliwości należy używać ciemnych, lakierowanych na czarno, pokrytych silikonem lub emaliowanych form do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło piekarnika.
- Piekarnik należy rozgrzewać tylko wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie lub w tabelach.
- Podgrzewanie pustego piekarnika wymaga dużej ilości energii. Dlatego pieczenie kilku potraw jedna po drugiej pozwala zaoszczędzić energię, ponieważ optymalnie wykorzystuje się ciepło resztkowe.
- Pod koniec dłuższego pieczenia należy wyłączyć piekarnik około 10 minut wcześniej, aby wykorzystać ciepło resztkowe do dokończenia pieczenia.

## Wskazówki dotyczące stosowania

---

### Ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Do pieczenia należy używać wyłącznie niezbędnych i, w miarę możliwości, oryginalnych akcesoriów, a także odpowiednich naczyń do pieczenia, które należy umieścić na środku rusztu.  
Dobrze nadają się np. ciemne formy metalowe, ponieważ Wärme besser aufnehmen. Helle, glänzende Oberflächen, Keramik oder Glas reflektieren die Hitze und sind nie nadają się do tego celu.
- Należy pamiętać, że wymagany czas pieczenia i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak np. ilość / grubość, konsystencja i jakość pieczonego produktu lub ustawiony tryb ogrzewania, i dlatego mogą się znacznie różnić.  
Nie należy więc całkowicie polegać na informacjach zawartych w tabeli zastosowań, przepisach kulinarnych itp. Należy obserwować stan pieczenia i w razie potrzeby dostosować ustawienia.
- Z reguły nie można skrócić zalecanego czasu gotowania poprzez podwyższenie temperatury. (W rezultacie potrawa gotuje się szybciej na zewnątrz niż w środku).
- W przypadku pieczenia na kilku poziomach należy używać trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła we wszystkich obszarach komory piekarnika.
- Podczas pieczenia otwieraj drzwiczki urządzenia tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne, aby utrzymać stałą temperaturę piekarnika i ewentualnie cyrkulację powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia komory piekarnika rozpryskami tłuszczu, należy wybrać temperaturę pieczenia maksymalnie 165°C.
- Um festzustellen, ob ein Kuchen, Auflauf o.ä. fertig ist ugotowane, wbij w nie drewniany patyczek.  
Jeśli po wyjęciu patyczka nic na nim nie pozostało, danie jest zazwyczaj gotowe.

### Metody gotowania i wytyczne

#### Pieczenie

- Używaj górnego/dolnego ogrzewania, termoobiegu lub gorącego powietrza.
- W miarę możliwości używaj naczyń emaliowanych, żaroodpornych, glinianych (garnki rzymskie) lub żeliwnych. Do bardzo dużych pieczeni nadaje się ruszt w połączeniu z głęboką blachą.
- Należy pamiętać, że pieczeń w otwartym naczyniu szybciej się rumieni.  
Przykryty pozostaje soczysty, a komora piekarnika nie ulega zabrudzeniu.
- Zawsze należy zadbać o odpowiednią ilość płynu w naczyniu do pieczenia lub misce na tłuszcz, aby wypływający tłuszcz i soki mięsne nie przypalały się (powstawanie zapachu i dymu).
- Najpierw włóż pieczeń do brytfanny stroną do serwowania skierowaną w dół, a po upływie połowy czasu pieczenia odwróć ją.

#### Grillowanie i zapiekanie

- Verwenden Sie den Großflächen-Grill oder einen  
Wybierz inny tryb grillowania i, jeśli to możliwe, rozgrzej komorę piekarnika.



#### Uwaga!

Podczas grillowania istnieje zwiększone ryzyko poparzenia! Ze względu na wysoką temperaturę podczas grillowania niektóre elementy piekarnika są szczególnie gorące.  
Należy podjąć niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć poparzeń, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla, oraz trzymać dzieci z dala od grilla!

- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru. Potrawy mogą szybko się przypalić pod wpływem wysokiej temperatury.
- Posmaruj ruszt olejem, aby potrawy nie przywarły, połóż potrawy na ruszcie i wsuń pod niego blachę wypełnioną niewielką ilością wody lub tackę na tłuszcz, aby zebrać soki z pieczenia.
- Wenden Sie flache Scheiben nur einmal, größere Stü-  
Kilka razy obróć potrawę za pomocą szczypiec do grilla.
- Należy pamiętać, że ciemne rodzaje mięsa rumienią się lepiej i szybciej niż jasne mięso wieprzowe lub cielęce.
- Po zakończeniu grillowania dobrze wyczyść piekarnik i akcesoria, aby zabrudzenia nie osadziły się na powierzchni.

## Wskazówki dotyczące stosowania

---

### Pieczenie / grillowanie z obrotowym rożnem

- Aby równomiernie przypiec pieczeń przy użyciu różna obrotowego, należy wybrać tryb ogrzewania oznaczonego symbolem **f†**, d.h. Großflächengrill, Grill, Unterhitze, Ober- und podgrzewanie dolne.
- Umieść potrawę (maks. 1000 g) na środku różna, upewniając się, że jest wyważona (wszystkie strony różna powinny mieć mniej więcej taką samą wagę, aby można go było równomiernie obracać).
- Nadaj potrawie jak najbardziej okrągły kształt, łącząc wystające części za pomocą sznurka kuchennego lub zacisków do mięsa.
- Włóż rożen do piekarnika zgodnie z opisem w sekcji „Korzystanie z funkcji różna obrotowego” i wsuń pod niego blachę wypełnioną niewielką ilością wody lub tacę na tłuszcz, aby zebrać soki z pieczenia.
- Aby uniknąć przypalenia, marynaty i sosy zawierające cukier należy nakładać dopiero na około 10 minut przed końcem pieczenia.
- Aby wyjąć gorący rożen, odkręć uchwyt (jeśli jest) i/lub użyj rękawic kuchennych lub podobnych, aby chronić się przed poparzeniem.

### Pieczenie

- Do pieczenia suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać górnego i dolnego źródła ciepła. Należy używać tylko jednego poziomu i w miarę możliwości rozgrzać komorę piekarnika.
- Do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych należy używać gorącego powietrza.
- W przypadku wilgotnych ciast blaszkowych (np. owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy ze względu na tworzenie się pary.
- Należy pamiętać, że w przypadku pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić i jedna blacha może wymagać wyjęcia z piekarnika wcześniej niż druga.
- W miarę możliwości przygotuj małe wypieki o jednakowej grubości i wielkości, aby równomiernie się zarumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto/wypieki, pod koniec zalecanego czasu pieczenia wbij w nie mały szpikulec i wyciągnij go. Jeśli ciasto nie przykleiło się do szpikulca, potrawa jest upieczona.
- Aby zapobiec opadaniu ciasta po wyjęciu z piekarnika, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby obniżyć temperaturę o 10°C.

### Gotowanie

- Użyj gorącego powietrza.
- Używaj wyłącznie świeżych produktów spożywczych i przygotuj produkty do wekowania oraz słoiki w zwykły sposób.
- Używaj wyłącznie dostępnych w handlu słoików do wekowania z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami. Słoiki z zakrętką lub zamknięciem bagnetowym oraz metalowe puszkki nie są odpowiednie. Słoiki powinny być tej samej wielkości i wypełnione taką samą ilością produktu.
- Aby zapewnić odpowiednią wilgotność, wlej około 1 litra wody do odpowiednio głębokiej blachy i umieść w niej szklanki tak, aby się nie stykały.
- Wsuń blachę ze słoikami na najniższą półkę piekarnika i wybierz funkcję gorącego powietrza w temperaturze 180°C.
- Obserwuj zawartość słoików, aż płyn w nich zacznie bulgotać. Następnie wyłącz piekarnik i pozostaw zawartość słoików na około 30 minut.

### Rozmrażanie

- Użyj funkcji rozmrażania, aby przyspieszyć delikatne rozmrażanie mrozonek poprzez cyrkulację powietrza w temperaturze pokojowej. Funkcja ta nadaje się np. do tortów z kremem śmietankowym/maślanym, ciast i wypieków, owoców i warzyw.
- Podczas rozmrażania należy od czasu do czasu obracać i przewracać rozmrażane produkty lub je mieszać.
- W celu rozmrożenia i przygotowania mrożonych dań gotowych należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

## Wskazówki dotyczące stosowania

---

**Tabela zastosowań**  
z wyborem metody podgrzewania zgodnie z poprzednim opisem

Potrawa	Wkładka	Temperatura w °C	Czas w min.
<b>Pieczenie</b>			
Ciasto	1	175	ok. 55-65
Spód tortu	1	200	ok. 8-10
Ciasto kruche	1	200	ok. 25-35
Ciasto owocowe	1	200	ok. 25-35
Biały chleb z ciasta drożdżowego	1	200	ok. 25-35
Przża	1	200	ok. 20-30
Gemüseauflauf	2	200	ok. 40-50
<b>pieczenie</b>			
pieczeń wieprzowa ok. 2 kg	2	175	ok. 120
		165	ok. 135
Pieczeń mielona ok. 1,5 kg	2	175	ok. 45
		165	ok. 60
Kaczka ok. 2 kg	2	200	ok. 120-180
		165	ok. 135-195
Gęś ok. 3 kg	1	200	ok. 150-210
		165	ok. 165-225
Kurczak ok. 1,3 kg	2	200	ok. 60-80
		165	ok. 75-95
Zając	2	200	ok. 60-90
		165	ok. 75-105
udziec z sarny	2	200	ok. 90-100
		165	ok. 105-115
<b>Grillowanie</b>			
Kotlet wieprzowy	4	maks.	ok. 8-12
Kiebaški	4	maks.	ok. 10-12
Hühnchenhälften	3	maks.	ok. 25-35
Ryby	3	maks.	ok. 15-25

## Wskazówki dotyczące stosowania

---

### Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

#### Brązowienie / stan pieczenia jest nierównomierny.

- Wybierz niższą temperaturę, aby pieczenie przebiegało wolniej i bardziej równomiernie (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).
- W przypadku grzania górnego/dolnego należy używać środkowej półki piekarnika.
- Należy pamiętać o stosowaniu odpowiednich naczyń i akcesoriów do piekarnika (patrz rozdział Ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku).
- Heizen Sie zum Garen empfindlicher Speisen den  
Przed pieczeniem należy wyłączyć funkcję szybkiego nagrzewania.
- W przypadku używania papieru do pieczenia należy go odpowiednio przyciąć, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła i nie miał kontaktu z elementami grzejnymi.
- W miarę możliwości należy unikać stosowania folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie utrudniać przepływu powietrza i uniknąć podrażnień des Temperatursensors durch deren Hitzereflexion zu  
.
- Należy zadbać o czystość wszystkich części urządzenia, w szczególności uszczelki drzwi.

#### Górna część potrawy zbyt szybko się rumieni w porównaniu z dolną.

- Wybierz niższy poziom wstawiania.
- Wybierz rodzaj ogrzewania z mniejszą temperaturą od góry lub większą temperaturą od dołu.
- Ustaw niższą temperaturę pieczenia (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).
- Verwenden Sie für z.B. Aufläufe und Gratins flaches  
Naczynia do pieczenia.

#### Spód potrawy piecze się zbyt szybko w porównaniu z górą.

- Wybierz wyższy poziom wstawiania.
- Wybierz rodzaj ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od dołu lub większą ilością ciepła od góry.

#### Tył potrawy 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 pieczenia (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).

#### Potrawa jest zbyt sucha.

- Ustaw wyższą temperaturę pieczenia (może to skrócić czas pieczenia).

#### Wypieki znacznie tracą na objętości.

- Rozgrzej piekarnik, podczas pieczenia utrzymuj stałą temperaturę i pozwól wypiekom powoli ostygnąć.
- Postępuj zgodnie z instrukcją zawartą 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 mocno.

#### Wypieki są znacznie wyższe w środku niż na brzegach.

- Nie smaruj brzegów formy do pieczenia i rozprowadź ciasto nieco w górę, aby mogło równomiernie wyrosnąć.
- Zabezpiecz zewnętrzną krawędź formy do pieczenia, np. za pomocą paska do pieczenia lub dobrze zwilżonego papieru kuchennego owiniętego folią aluminiową.

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

- W przypadku pieczenia na kilku poziomach należy używać trybu pieczenia z termoobiegiem i wyjmować blachy pojedynczo, gdy będą gotowe.
- Aby zapewnić optymalną cyrkulację powietrza, należy zachować odpowiednią odległość między poziomami pieczenia.

## Reinigung und Pflege

---

### Reinigung und Pflege



Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go na zewnątrz!



**Ważne:** Przed czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego!

Aby przedłużyć żywotność piekarnika, należy go regularnie czyścić. Należy przy tym przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innych płynach i nie spryskuj urządzenia wodą w celu jego czyszczenia! Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
- Nie czyścić urządzenia, gdy jest jeszcze gorące!  
**Die Innen- und Außenfläche des Ofens vorzugsweise**  
Po ostygnięciu wyczyścić wilgotną ściereczką.
- Dzieci nie powinny ~~używać~~urządzenia bez nadzoru.
- Wszystkie akcesoria należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce, a następnie wytrzeć do sucha papierowym lub materiałowym ściereczką.

### Front obudowy

- Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen bitte nur Należy stosować środki dostępne w handlu zgodnie z instrukcją producenta.
- Edelstahlflächen können mit milden Reinigungsmitteln (np. płyn do mycia naczyń) i miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.



Należy unikać stosowania agresywnych środków czyszczących (np. środków na bazie octu), środków ściernych, granulatów ściernych i ostrych przedmiotów **stände beschädigen die Oberfläche des Geräts!**

- Jeśli piekarnik był używany przez dłuższy czas, może dojść do kondensacji wody. W razie potrzeby wytrzyj ją miękką ściereczką.
- Wokół otworu piekarnika znajduje się gumowa uszczelka, która gwarantuje prawidłowe działanie urządzenia. Należy regularnie sprawdzać stan tej uszczelki. W razie potrzeby należy ją wyczyścić za pomocą nieściernych środków czyszczących i przyborów. W przypadku uszkodzenia uszczelki należy skontaktować się z serwisem. Zalecamy, aby nie używać piekarnika do czasu naprawy uszczelki.
- Nigdy nie należy przykrywać dna piekarnika folią aluminiową, ponieważ spowoduje to gromadzenie się ciepła, co utrudni pieczenie. mogą zakłócić działanie lub uszkodzić lakier.
- Szklane drzwiczki należy czyścić wilgotną ściereczką i wycierać do sucha miękką ściereczką.



Nie używaj ostrych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szkła drzwi piekarnika **zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen**, co może spowodować pęknięcie szkła.

### Komora piekarnika

- Piekarnik łatwiej się czyści, gdy jest jeszcze ciepły.
- Proste plamy tłuszczu można usunąć wodą z płukania.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń należy użyć zwykłego środka do czyszczenia piekarników.
- Dokładnie umyj piekarnik czystą wodą, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego.
- W przypadku stosowania sprayów do piekarników należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek producenta. **beachten. Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen,** Aby uniknąć uszkodzeń i zmian koloru, elementy aluminiowe i grzejniki nie mogą mieć kontaktu z tymi sprayami.
- Akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, tacka na tłuszcz, ruszt itp. należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

## Reinigung und Pflege

---

### **i** Czyszczenie parą

Metoda ta znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, ponieważ para wodna i ciepło sprawiają, że zabrudzenia łatwiej się usuwają.

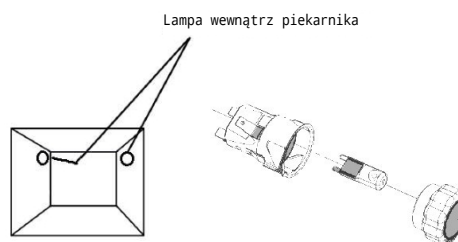
- Wyjmij akcesoria, takie jak tacka na tłuszcz, blacha do pieczenia i ruszt.
- Wlać około 0,4 litra wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń na dno komory lub do szklanki (wstawić do środka).
- Zamknąć piekarnik. Ustawić ogrzewanie dolne na 70°C.
- Po około 30 minutach wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Zmiękczone resztki jedzenia usunąć ściereczką.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń należy postępować zgodnie z powyższymi wskazówkami dotyczącymi czyszczenia.



Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek podczas czyszczenia parowego. Woda i para są bardzo gorące!

### Wymiana żarówek piekarnika

- Odłączyć piekarnik od zasilania.
  - Odkręć i zdejmij szklaną osłonę oprawki żarówki.
  - Wyjmij żarówkę halogenową i zastąp ją podobną.
- Właściwości żarówki halogenowej:**  
 Napięcie: AC 220V - 240V Moc: 25W  
 Trzonek: G9
- Załóż ponownie szklaną osłonę i podłącz urządzenie do zasilania.



#### **OSTRZEŻENIE:**

Przed wymianą żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.



Nie dotykaj żarówki halogenowej bezpośrednio rękami

## Reinigung und Pflege

---

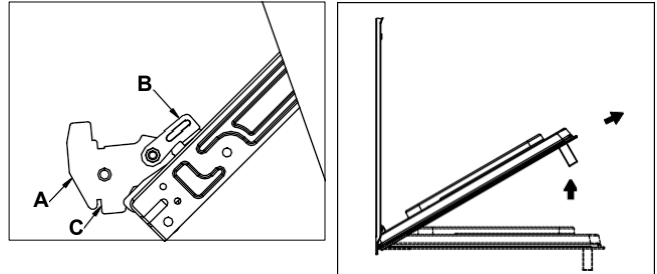
### Demontaż / montaż drzwiczek piekarnika

Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, można zdjąć drzwiczki piekarnika w następujący sposób (patrz ilustracja):

- Otworzyć całkowicie drzwiczki i podnieść obie dźwignie **B**.
- Teraz, delikatnie zamykając drzwi, można je wyjąć, wyciągając haczyki **A**, jak pokazano na ilustracji po prawej stronie.

Aby ponownie zamontować drzwi:

- Przy drzwiach ustawionych pionowo wsunąć dwa haczyki **A** w szczeliny.
- Upewnij się, że element mocujący **C** jest prawidłowo zamocowany na krawędzi szczeliny (delikatnie przesunąć drzwiczki piekarnika do tyłu i do przodu).
- Trzymając drzwiczki piekarnika całkowicie otwarte, opuścić 2 dźwignie **B** i zamknąć drzwiczki.



### Demontaż i czyszczenie szyby drzwi

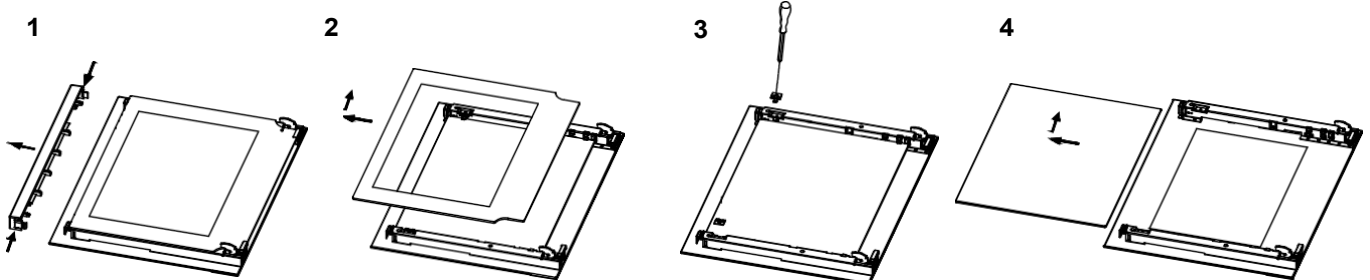
Drzwi piekarnika składają się z 3 szyb i mają otwory u góry i u dołu. Podczas pracy piekarnika powietrze krąży przez drzwi, aby utrzymać niską temperaturę zewnętrznej szyby. Jeśli między szymbami powstała kondensacja, można zdemontować drzwi, aby wyczyścić przestrzeń między szymbami i usunąć kondensację.

Zdejmij drzwiczki zgodnie z powyższym opisem i połóż je sie auf eine schützende Oberfläche (z. B. auf eine weiche obrus), aby zapobiec zarysowaniu szyby. Aby uniknąć ryzyka stłuczenia szyby podczas czyszczenia, należy odciągnąć klamkę drzwi za pomocą

Kante der Auflagefläche gelegt werden, so dass das Glas flach liegt.

- Nacisnąć przycisk po lewej i prawej stronie drzwi i zdjąć górną szynę. (Rys. 1)
- Powoli wyjmij szynę wewnętrzną (rys. 2)
- Odkręć zaciski za pomocą śrubokręta. (rys. 3)
- Wyjmij środkową szynę. (rys. 4)

Szyby i inne elementy należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry lub czystą gąbką i roztworem gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie należy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.



## Rozwiązywanie problemów

---

### Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwe przyczyny
Piec nie działa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieprawidłowe podłączenie zasilania</li> <li>Awaria zasilania</li> <li>Nie ustawiono godziny</li> </ul>
Piekarnik nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie ustawiono temperatury</li> </ul>
Oświetlenie piekarnika nie działa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieprawidłowe podłączenie zasilania</li> <li>Urządzenie nie jest włączone</li> <li>Należy wymienić żarówkę halogenową</li> </ul>
Dolna i górna część piekarnika nie pieką równomiernie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nieodpowiednio dobrano poziom wstawienia, czas pieczenia i/lub ustawienie temperatury</li> </ul>

### Kody błędów

Wskazanie	Błąd	Przyczyna / konsekwencje
Er 01	Brak czujnika	Płytką drukowaną nie znalazła czujnika (lub temperatura jest zbyt wysoka); Piec wyłącza się, a wentylator rozpoczyna chłodzenie.
Er 02	Czujnik = zwarcie	Piec wyłącza się i wentylator zaczyna chłodzić.



Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką, jeśli urządzenie nie działa lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.  
Sprawdź, napraw lub wyreguluj przez wykwalifikowany personel!

Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fach-

## Instalacja

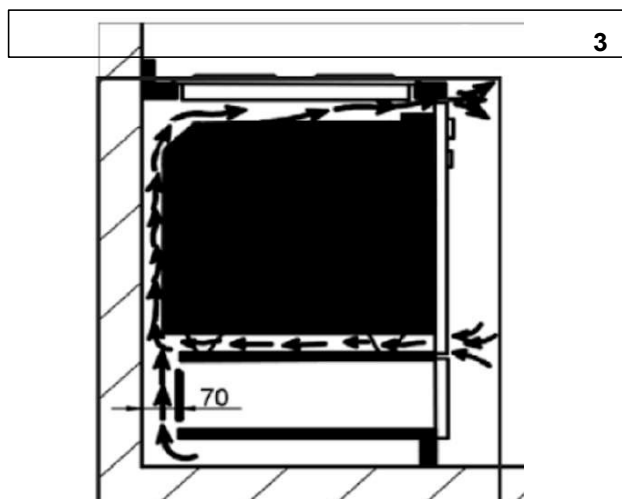
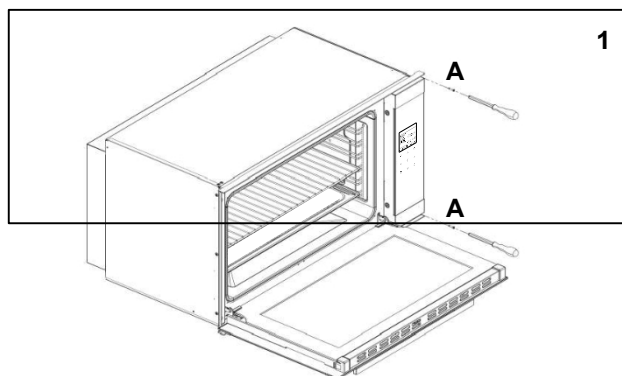
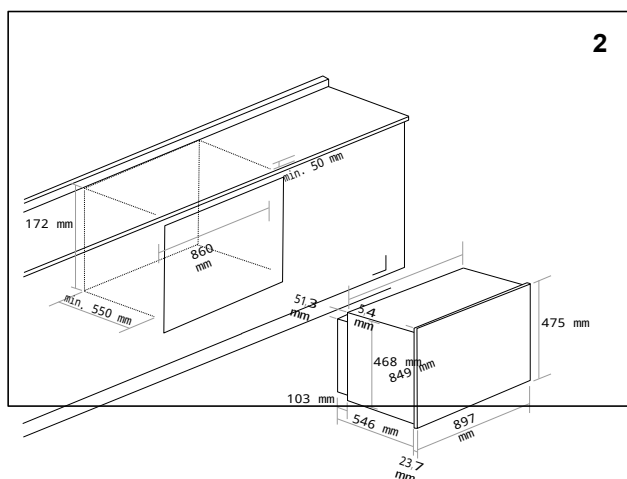
### Instalacja urządzenia



**Ważne: Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych lub konserwacyjnych należy odłączyć wtyczkę zasilającą.**

Instalacja powinna być przeprowadzona zgodnie z instrukcjami przez fachlich qualifizierten Person durchgeführt werden. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub przedmiotom w wyniku nieprawidłowej instalacji.

- Urządzenie należy zamontować (pod blatem roboczym lub nad innym urządzeniem), mocując śruby i plastikowe nakładki w 4 otworach, widoczne w obrębie urządzenia (rys. 1, A).
- Um eine effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, Piek należy zamontować zgodnie ze szkicem instalacyjnym (rys. 2). (Pełne wymiary pieca znajdują się w sekcji „Wymiary pieca”).
- Tylna ścianka mebla do zabudowy musi zostać usunięta, aby umożliwić swobodną cyrkulację powietrza. Płyta podłogowa, na której montowany jest piec, powinna mieć z tyłu szczelinę o szerokości co najmniej 70 mm. (rys. 3).



Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, mebel do zabudowy musi spełniać następujące wymagania dotyczące montażu urządzenia:

- Sąsiednie ścianki mebli powinny być odporne na wysoką temperaturę. Zwłaszcza jeśli są one wykonane z drewna fornirowanego, kleje powinny wytrzymywać temperaturę 120°C. Tworzywa sztuczne lub kleje, które nie wytrzymują tej temperatury, mogą się łatwo odkształcać lub odklejać.
- Aby spełnić wymogi bezpieczeństwa, po zamontowaniu urządzenia nie powinno być możliwe dotknięcie części elektronicznych.
- Wszystkie elementy pełniące funkcję ochronną powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez użycia narzędzi.

## Instalacja

---

### Podłączenie do sieci elektrycznej



**Podłączenie urządzenia musi zostać wykonane przez autoryzowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.**



**Ważne: Przed przystąpieniem do instalacji, konserwacji lub naprawy należy zawsze odłączyć wtyczkę zasilającą.**



**Ostrzeżenie: Urządzenie musi być uziemione.**

- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zapewnić tylko wtedy, gdy *leistet werden, wenn es ordnungsgemäß an eine effizient* podłączone do uziemionego źródła zasilania, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na osobach lub mieniu spowodowane brakiem uziemienia.
- Upewnij się, że moc znamionowa sieci elektrycznej i gniazdek jest odpowiednia dla maksymalnej mocy urządzenia podanej na tabliczce znamionowej.
- Wtyczka powinna być dostępna po instalacji. Podłącz wtyczkę do gniazdka z trzecim stykiem, który odpowiada uziemieniu. Należy to podłączyć ostrożnie.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone tylko w przewody zasilające, ale nie ma jeszcze wtyczki, należy podłączyć je do stałego okablowania w następujący sposób: Przewód uziemiający „żółto-zielony”, który należy podłączyć do złącza, musi być o około 10 mm dłuższy od pozostałych przewodów; Przewód neutralny „niebieski” należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą N. Przewody przewodzące prąd „czarne, brązowe, czerwone” należy podłączyć do zacisku L.
- Podłączenie do sieci można również wykonać poprzez zainstalowanie dwubiegunowego przełącznika o minimalnej odległości między stykami wynoszącej 3 mm, proporcjonalnie do obciążenia i zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **Żółto-zielony przewód uziemiający nie powinien być sterowany przez wyłącznik.**
- Wtyczka lub dwubiegunowy wyłącznik używany do podłączenia do sieci powinien być łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia.
- **Ważne:** Ustaw kabel zasilający w taki sposób, aby nigdy nie był narażony na działanie temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia.

## Dane techniczne

---

### Dane techniczne

Nazwa modelu	EB9105ED
Producent	KKT KOLBE
Energieffizienzindex (EEI)	98,9
Energieeffizienzklasse	A
Zużycie energii w trybie ogrzewania z obiegiem powietrza	0,94 kWh / cykl
Zużycie energii w trybie ogrzewania konwencjonalnego	1,06 kWh / cykl
Liczba komór piekarnika	1
Pojemność komory pieczenia	96 l
Źródło ciepła	elektryczny
Moc	2800-3400 W
Moc podgrzewania wstępnego	3070-3650 W
Napięcie	220-240 V
Długość kabla	1,2 m
Wymiary urządzenia (szer. × gł. × wys.)	89,7 × 54,6 × 47,5 cm
Waga	40,5 kg

### Informacja dotycząca deklaracji zgodności WE



**Nazwa produktu:**

EB9105ED  
Piekarnik do zabudowy

**Producent / dystrybutor:**

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG Ohmstraße  
17  
D-96175 Pettstadt  
www.kolbe.de info@kolbe.de

Produkt opisany w niniejszej instrukcji posiada odpowiednią deklarację zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów ~~można~~zawświetlić i pobrać z naszej strony internetowej na odpowiedniej stronie produktu. Pełną dokumentację można otrzymać na pisemną prośbę, kierując ją na podany obok adres kontaktowy.

Jan Kolbe  
Kierownik ds. zarządzania produktami

