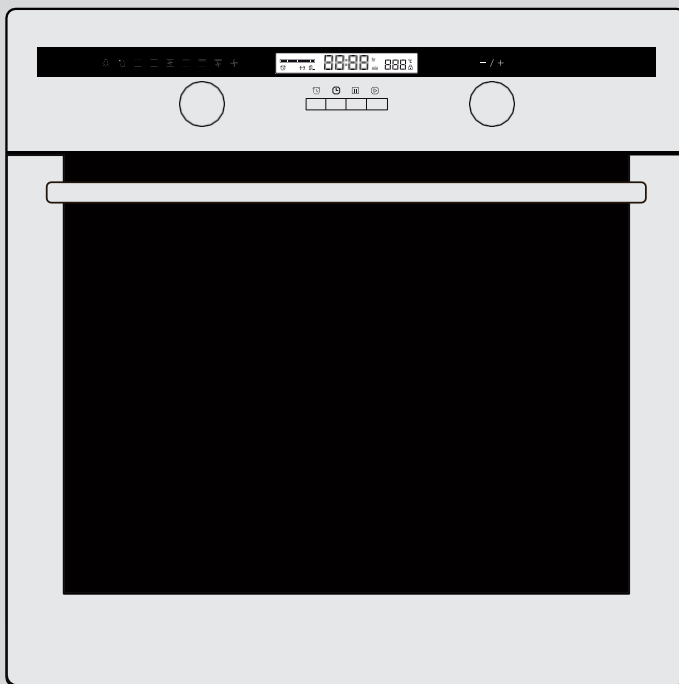


Podręcznik użytkownika

do piekarnika do zabudowy

Model: **EB8013ED**



**Dziękuję
bardzo!**

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup urządzenia KKT KOLBE.

Zakupione urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby spełniało wymagania gospodarstwa domowego.

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, która opisuje możliwe zastosowania i funkcje urządzenia do zabudowy KKT KOLBE.

Za szkody na osobach lub przedmiotach spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprawidłową instalacją urządzenia, producent jest odpowiedzialny za odpowiedzialności jakiegokolwiek rodzaju.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych modyfikacji modeli urządzeń, które służą łatwości obsługi i ochronie użytkownika i urządzenia oraz odpowiadają aktualnym standardom technicznym.

W przypadku jakichkolwiek reklamacji pomimo dokładnej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Z przyjemnością ci pomogą.

Twój zespół KKT KOLBE

Należy pamiętać, że stale aktualizujemy naszą dokumentację podręcznika.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek rozbieżności:

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji Pytania i odpowiedzi w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w związku z ciągłym rozwojem, Odchylenia lub błędy bez powiadomienia.

Dotyczy to w szczególności wymiarów i wymiarów wycięcia.



Instrukcja obsługi

model EB8013ED

wersja 3.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG.

KKT KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Spis treści

Uwagi i symbole	4
Przeznaczenie	5
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	6
Opis urządzenia	10
• Elementy sterujące	
• Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	
• Typy ogrzewania / tryby ogrzewania	
• Wnętrze piekarnika	
• Prowadnice teleskopowe	
• Chłodzenie obudowy	
• Funkcja rożna / rożen obrotowy	
Korzystanie z urządzenia	14
• Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji	
• Tabele aplikacji	
• Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
• Ustawienia i programowanie	
Czyszczenie i pielęgnacja	21
• Przód obudowy	
• Drzwiczki piekarnika	
• Wnętrze piekarnika	
• Płyty katalityczne	
• Proces czyszczenia parą	
• Zdejmowanie drzwiczek piekarnika	
• Wyjmowanie/wkładanie kratki wsuwanej	
• Prowadnice teleskopowe	
• Wymiana lampy piekarnika	
Akcesoria w zestawie	22
Montaż i podłączanie urządzenia	24
• Podłączenie zasilania	
• Szkic wymiarowy	
• Instalacja urządzenia	
• Uruchomienie	
Rozwiązywanie problemów	25
• Co robić w przypadku problemów?	
• Obsługa klienta	
Dane techniczne / Uwaga dotycząca deklaracji zgodności	26

Uwagi i symbole

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem.

W szczególności można go znaleźć we wszystkich opisach etapów pracy, które mogą stanowić zagrożenie dla osób. Należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa i zachować odpowiednią ostrożność.

Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem.

Znajdziesz go w opisie czynności, które wymagają szczególnej uwagi, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia. Prosimy również o przekazanie tych instrukcji bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ten symbol oznacza wskazówki i porady.

Ten symbol oznacza przydatne wskazówki i zwraca uwagę na prawidłową procedurę i zachowanie.

Należy przestrzegać instrukcji oznaczonych tym symbolem oszczędza wielu problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

Ilustracje w niniejszej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nieznacznie różnić się wyglądem.

Dla urządzeń, komponentów i akcesoriów



Ten symbol oznacza, że dostępna jest instrukcja obsługi, której należy przestrzegać.

Przed użyciem produktów oznaczonych tym symbolem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i odpowiednie sekcje.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska i oszczędności energii

W celu ochrony środowiska należy przestrzegać wskazówek dotyczących oszczędzania energii zawartych w niniejszej instrukcji.

Symbole dotyczące utylizacji



Ten symbol oznacza, że oznaczone urządzenie nie może być utylizowane jako zwykły odpad domowy.

Należy go oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i urządzeń elektronicznych.

W tym celu należy odłączyć kabel zasilający i wyłączyć urządzenie. Urządzenie zamykające drzwi bezużyteczne.



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

Należy go oddzielić od odpadów resztkowych w celu utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania.

Uwagi dotyczące zbycia

- Niewłaściwa utylizacja może zagrażać środowisku i zdrowiu ludzi! Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, poprzez zapewnienie, że produkt i jego opakowanie musi być prawidłowo zutylizowane! Może to również dotyczyć utylizacji starych urządzeń.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi! Należy je zwrócić za pośrednictwem sprzedawcy, producenta lub odpowiednich lokalnych firm zajmujących się utylizacją.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności opisane w niniejszej instrukcji.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi w celu zminimalizowania ilości surowców zmniejszyć ilość odpadów. Posegreguj je według rodzaju i odpowiednio zutylizuj.
- Więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu można uzyskać od władz lokalnych lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę korzystania z urządzenia.

Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia, uszkodzenia lub problemy spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, Nieprawidłowa instalacja lub obsługa.

Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodów.
- To urządzenie może być używane, czyszczone lub konserwowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, wyłącznie jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem, jego komponentami ani w jego pobliżu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych. Podczas instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim rozdziale.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i Przeznaczony do utrzymywania ciepła żywności i napojów. Używaj go wyłącznie do zamierzony cel!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego.
- Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzejne mogą wydzielać specyficzny zapach, a także lekki dym. Jest to zjawisko normalne i nieszkodliwe. W takim przypadku należy pozostawić urządzenie puste do momentu ich odparowania, a następnie wytrzeć komorę wilgotną ściereczką. Następnie można użyć piekarnika do podgrzania żywności.
- Nieużywane urządzenia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nigdy nie pozostawiaj nieużywanego urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ryzyko śmierci i obrażeń

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną wciągnięte przez głowę lub połknięte.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie podłączaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Jest to niebezpieczne! Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.
- Krawędzie i komponenty mogą być ostre i powodować obrażenia. Podczas montażu należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. używając rękawic roboczych.
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko przytraśnięcia. Nie sięgać do zawiasów.
- Jeśli drzwi piekarnika wypadną z zawiasów z powodu nieostrożności, może to prowadzić do obrażeń. Należy zawsze upewnić się, że drzwiczki są bezpiecznie zamontowane.

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac, a następnie wyłączyć je przed czyszczeniem.

- Urządzenie może być instalowane i uziemiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa. Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.
- Sprawdź, czy dane techniczne (V i Hz) na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z danymi instalacji domowej. Jeśli nie są one zgodne, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami w celu uniknięcia porażenia prądem. W razie wątpliwości prosimy o kontakt certyfikowany elektryk.
- Należy upewnić się, że urządzenie jest wyposażone w łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik), który w razie potrzeby umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia przewodu zasilającego lub innych elementarnych komponentów, należy zaprzestać korzystania z urządzenia i odłączyć je od zasilania. Natychmiast odłącz go od zasilania, wyjmując bezpiecznik, aby uniknąć

Przeznaczenie tym zagrożień.
związanych

W przeciwnym razie istnieje
ryzyko porażenia prądem
elektrycznym zagrażającym życiu!

Instrukcja bezpieczeństwa

Dotyczy to w szczególności uszkodzeń, w których elementy wewnętrzne mogą stać się swobodnie dostępne.

- Aby zapobiec uszkodzeniu kabla zasilającego i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie jest on zagięty lub zgnieciony podczas instalacji i chwycić wtyczkę, aby wyciągnąć ją z gniazda.
- Wymiana kabla sieciowego oraz naprawy i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka. Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego kablu lub wtyczce sieciowej i nie rozbieraj go na części.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego upływem prądu, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas jego obsługi należy nosić obuwie.
- Wnikająca wilgoć może spowodować zwarcie lub porażenie prądem. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary.

Ryzyko oparzeń

- Podczas i po użyciu dostępne części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia. Należy uważać, aby nie dotykać rozgrzanych powierzchni, w szczególności elementów grzejnych i wewnętrznych powierzchni komory gotowania, ciałem, ubraniem lub przedmiotami oraz trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas pracy piekarnika. Należy zawsze chronić się przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych do wyjmowania przedmiotów z rozgrzanej przestrzeni roboczej.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia w trakcie pracy lub po jej zakończeniu mogą wydostawać się gorące opary, które mogą być niewidoczne w zależności od temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwytać za uchwyt drzwiczek pośrodku i trzymać się z dala od krawędzi drzwiczek.
- Nie wolno wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powoduje to powstawanie gorącej pary, która może spowodować obrażenia. Wynikająca z tego zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej.

Zagrożenie pożarowe

drzwiczek.

- W pobliżu piekarnika nie należy przechowywać substancji łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej przestrzeni gotowania. Należy podgrzewać tylko niewielkie ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu. Ostrożnie otwieraj drzwiczki urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane! Żywność może się przypalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar. Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko się zapalić.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć większe zabrudzenia z komory, elementów grzejnych i akcesoriów. Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i soki kuchenne mogą się zapalić.
- Nigdy nie zostawiaj łatwopalnych przedmiotów w przestrzeni do gotowania. Mogą się one zapalić, stopić, zdeformować lub uszkodzić, gdy przestrzeń do gotowania zostanie podgrzana.
- Papier do pieczenia itp. może się zapalić, gdy dotknie elementów grzejnych.

Zawsze upewnij się, że nie wystaje, w razie potrzeby przytnij go do odpowiedniego rozmiaru i załaduj tak, aby nie zachodził na siebie.

np. mogą być poruszane przez cyrkulację powietrza w drzwiczkach zaworu lub przeciąg po otwarciu

- W przypadku pożaru lub zadymienia w komorze nie należy otwierać drzwiczek urządzenia. Wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Po ostygnięciu urządzenia należy zlecić jego sprawdzenie certyfikowanemu elektrykowi.

Przyczyny uszkodzeń i upośledzenia funkcji



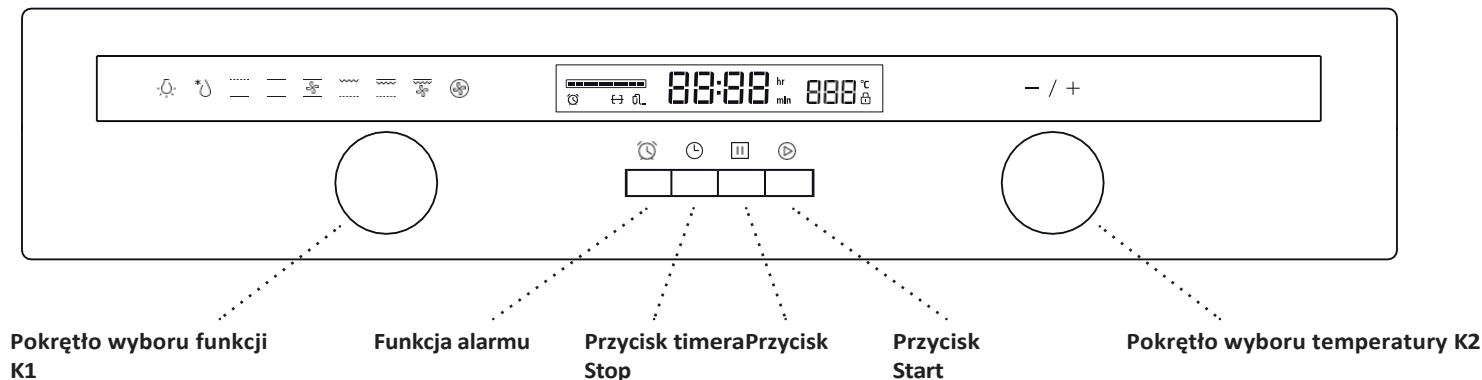
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe zostały usunięte z urządzenia, zwłaszcza z komory gotowania.
- Nie należy instalować urządzenia w środowisku o wysokich temperaturach, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej.
- Nie przykrywać dna komory folią, papierem do pieczenia ani akcesoriami i nie stawiać na nim naczyń, jeśli ustawiona jest temperatura powyżej 50°C. Spowoduje to nagromadzenie ciepła i uszkodzenie emalii.
- Należy upewnić się, że folia aluminiowa w komorze nie styka się z szybą drzwi. Może to doprowadzić do trwałego odbarwienia szyby drzwi.
- Nie używaj silikonowych form, mat, pokryw ani akcesoriów zawierających silikon. Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli to możliwe, po pracy w wysokich temperaturach należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przy zamkniętych drzwiczkach i otwierać drzwiczki urządzenia w celu wysuszenia tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci. Nie przytrzymuj żadnych przedmiotów drzwiczkami urządzenia. Nawet jeśli drzwi są otwarte tylko na chwilę podczas chłodzenia, sąsiednie meble lub fronty urządzeń mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Uszczelkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Jeśli uszczelka jest bardzo zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń.
- Przez dłuższy czas wilgoć w komorze pieczenia może prowadzić do korozji. Po użyciu urządzenie należy pozostawić do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas. Nie należy przechowywać żywności w komorze piekarnika.
- Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Pozostałości żywności mogą z czasem uszkodzić powierzchnie piekarnika.
- Unikaj słodkich plam, takich jak np. soku owocowego w przestrzeni do gotowania, ponieważ po schłodzeniu może nie być możliwe ich usunięcie. Podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak ciasto owocowe, nie przykrywaj zbyt obficie blachy do pieczenia i używaj głębokiej blachy do pieczenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy umieszczać na nich żadnych przedmiotów. Na przykład nie należy umieszczać na nich żadnych naczyń ani akcesoriów kuchennych, ani niczego na nich wieszać.
- Zadrapania na szybie drzwiczek urządzenia mogą prowadzić do jej pęknięcia lub nawet stłuczenia. Nie używaj skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani środków pomocniczych.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, akcesoria należy zawsze wsuwać do przestrzeni roboczej we właściwy sposób i do oporu.
- Nie wolno przenosić ani trzymać urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwiczek nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

Opis urządzenia

Elementy sterujące



Uwaga: Podczas cyrkulacji gorącego powietrza wentylator może wydawać niewielkie odgłosy pracy / wibrować w zależności od okresu użytkowania i wzrostu temperatury. Jest to normalne zjawisko.



Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Jeśli to możliwe, należy używać ciemnych, matowych, powlekanych lub emaliowanych naczyń oraz lekkich form i pojemników do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło z piekarnika. Jeśli to możliwe, nie używaj ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.
- Rozgrzewaj pusty piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub w tabelach.
W razie potrzeby umieść potrawę w piekarniku natychmiast po osiągnięciu określonej temperatury.
- Do rozgrzania pustego piekarnika potrzeba dużo energii. Dlatego energię można zaoszczędzić, gotując kilka potraw bezpośrednio jedna po drugiej, ponieważ ciepło reszkowe jest optymalnie wykorzystywane.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia należy wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem czasu pieczenia, aby wykorzystać ciepło reszkowe do końcowego gotowania.
- Jeśli to możliwe, użyj funkcji alarmu i / lub czujnik temperatury rdzenia do precyzyjnego określania punktu gotowania.



Energooszczędny zegar w zestawie:
Podświetlenie zegara wyłącza się automatycznie po około 10 minutach.

Opis urządzenia

Typy ogrzewania / tryby ogrzewania



Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika ułatwia monitorowanie procesu gotowania bez konieczności otwierania drzwiczek urządzenia.

Może być włączony bez żadnej innej funkcji i

świeci się dla wszystkich trybów ogrzewania z wyjątkiem funkcji ECO.

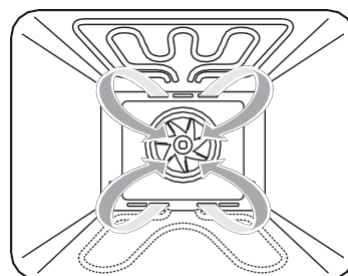


Etap odszraniania

W tym trybie pracy powietrze jest cyrkulowane tylko w temperaturze pokojowej (bez ogrzewania).

Służy do szybszego, ale delikatnego rozmrażania

Używana żywność mrożona.



Ogrzewanie dolne

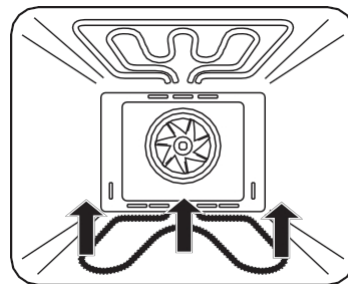
(Ukryty) dolny element grzewczy zapewnia skoncentrowany dopływ ciepła na dnie potrawy.

Nadaje się na przykład do pieczenia wilgotnych ciast z polewami owocowymi, pizzy, ciastek lub potraw o długim czasie gotowania, takich jak zapiekanki lub gulasze.

Temperaturę można ustawić w zakresie od 60 do 120 °C.

Standardowa temperatura wynosi 60 °C.

Tego trybu ogrzewania należy również używać do czyszczenia parowego (patrz odpowiedni rozdział).



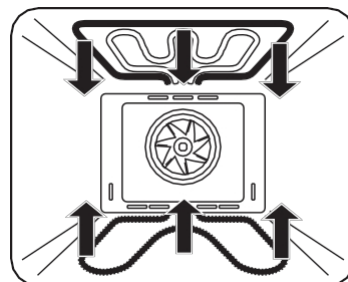
Ogrzewanie górne/dolne

Górny i dolny (ukryty) grzejnik działają.

Ciepło jest równomiernie przekazywane do żywności.

W tym trybie grzania pieczenie lub opiekanie jest zalecane tylko na jednym poziomie, co jest odpowiednie na przykład do pieczenia w naczyniu żaroodpornym, a także do pieczenia na płaskiej blasze, chleba itp.

Temperaturę można ustawić w zakresie 50-250 °C. Standardowa temperatura wynosi 220 °C.



Możliwość aktywacji czujnika temperatury rdzenia (praca w temperaturze 165°C) Możliwość aktywacji różna (maks. 1000 g)

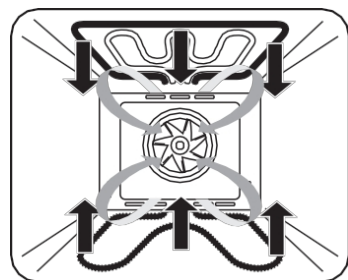


Recyrkulacja powietrza

Dzięki połączeniu górnego i dolnego (ukrytego) elementu grzejnego z wentylatorem, ciepło jest rozprawadane szybciej i bardziej równomiernie, oszczędzając do 30-40% energii.

Jedzenie jest przyrumienione na zewnątrz i pozostaje soczyste w środku. Nadaje się na przykład do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wysokich temperaturach.

Temperaturę można ustawić w zakresie 50-250°C. Standardowa temperatura wynosi 220 °C.



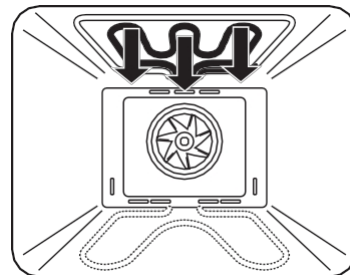
Opis urządzenia



Grill

Element grzejny grilla (górny wewnętrzny element grzejny) działa i włącza się i wyłącza, aby utrzymać wytworzoną temperaturę. Umieść jedzenie na środku pod grillem. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180 do 240 °C (165 °C nie można ustawić bez sondy temperatury rdzenia). Standardowa temperatura wynosi 210 °C.

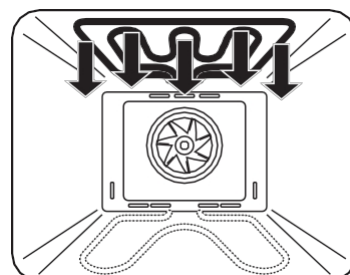
 **Możliwość aktywacji czujnika temperatury rdzenia (praca w temperaturze 165°C) Możliwość aktywacji rożna (maks. 1000.g)**



Grill o dużej powierzchni

Działają dwa górne grzejniki. Nadaje się do grillowania płaskich kawałków mięsa, steków, kiełbasek, ryb, szaszłyków, tostów itp. Temperaturę można ustawić w zakresie 180-240 °C (165 °C nie można ustawić bez sondy temperatury rdzenia). Standardowa temperatura wynosi 210 °C.

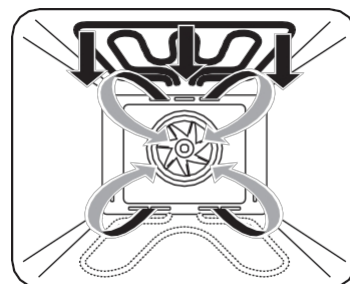
 **Możliwość aktywacji czujnika temperatury rdzenia (praca w temperaturze 165°C) Możliwość aktywacji rożna (maks. 1000.g)**



System grillowania/pieczenia

Działają dwa górne elementy grzejne i wentylator. Jest to szczególnie przydatne do grillowania i pieczenia większych kawałków mięsa, a także do zapiekania i zapiekania. Temperaturę można ustawić w zakresie 180-240 °C (165 °C nie można ustawić bez sondy temperatury rdzenia). Standardowa temperatura wynosi 210 °C. Idealna temperatura dla tego typu ogrzewania wynosi zazwyczaj 180°C.

 **Możliwość aktywacji czujnika temperatury rdzenia (działanie przy 165°C)**

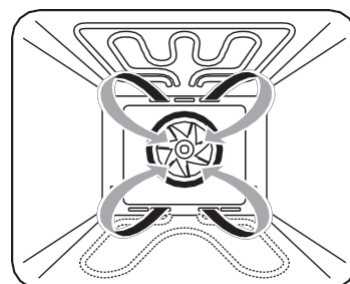


Gorące powietrze

Grzałka pierścieniowa i wentylator działają. Optymalna dystrybucja ciepła w przestrzeni do gotowania zmniejsza ryzyko przypalenia żywności. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50 do 240 °C. Standardowa temperatura wynosi 180 °C.

Jeśli to możliwe, zawsze używaj tego trybu ogrzewania, jeśli chcesz korzystać z kilku poziomów jednocześnie.

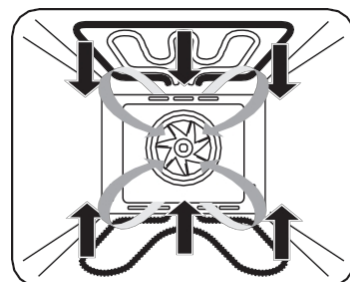
 **Możliwość aktywacji czujnika temperatury rdzenia (działanie przy 165°C)**



Funkcja ECO

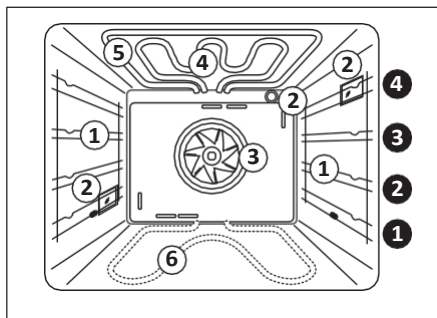
Górne i dolne (ukryte) elementy grzejne oraz wentylator działają, a czas działania elementów grzejnych jest kontrolowany w celu zmniejszenia zużycia energii. Żywność jest podgrzewana w szczególnie energooszczędny i delikatny sposób. Wydłuża to czas gotowania. Jest to porównywalne z funkcją "powolnego gotowania" i nadaje się na przykład do gotowania i wyciskania soku z mięsa.

 **Uwaga:** Aby włączyć tryb ECO, należy obrócić pokrętkę K1 o jeden poziom dalej po ustawieniu gorącego powietrza.  (Wyświetlacz: symbol i  na wyświetlaczu czasu)



Opis urządzenia

Wnętrze piekarnika



Struktura

- ① Podwieszana kratka z półkami
 - ② Oświetlenie (w zależności od
 - ③ modelu) Wentylator z
 - ④ pierścieniowym elementem
 - ⑤ grzejnym Element grzejny grilla
 - ⑥ Górny element grzejny
- Dolny element grzejny (pod dnem piekarnika)

① do ④: Poziomy półek na ruszt, blachę do pieczenia lub patelnię.
Należy zwrócić uwagę na metodę liczenia poziomów wstawiania od dołu do góry.

Prowadnice teleskopowe



Prowadnice teleskopowe i inne Akcesoria nagrzewają się. Należy używać rękawic kuchennych lub podobnych!

Piekarnik posiada wsuwane półki z wysuwanymi szynami teleskopowymi.

- Aby włożyć stelaż, blachę do pieczenia lub brytfannę, należy najpierw wyciągnąć teleskopowe szyny wysuwane na jednym poziomie.
- Umieść ruszt, blachę do pieczenia lub brytfannę na wysuwanych prowadnicach i wepchnij je ręcznie do piekarnika, aż się zatrzymają. Drzwi piekarnika należy zamykać tylko wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są całkowicie wsunięte.

Chłodzenie obudowy

System chłodzenia obudowy zapewnia niską temperaturę na panelu sterowania, pokrętle przełącznika i uchwycie drzwi piekarnika, gdy piekarnik jest nagrzany. Chłodzenie obudowy jest włączone, gdy ustawiony jest tryb ogrzewania. Powietrze wydostaje się pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

Funkcja rożna / rożen obrotowy

☞ Wszystkie tryby grzania z symbolem mogą być używane do równomiernego przyrumieniania pieczeni za pomocą rożna: Ogrzewanie górne/dolne, grill i grill o dużej powierzchni.

Po umieszczeniu mięsa na rożnie, umieścić
Włóż dwa widelce i wykonaj następujące czynności:

- Włóż wspornik rożna do piekarnika na poziomie środkowej półki, włóż koniec rożna do silnika z tyłu komory i umieść końcówkę rożna w uchwycie wspornika (patrz ilustracja na stronie 16).
- Umieść blachę z niewielką ilością wody na najniższym poziomie piekarnika, aby złapać tłuszcz i soki.
- Uruchom silnik, aktywując jeden z powyższych przycisków i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Uwaga: Należy zwrócić uwagę na następujące kwestie dotyczące ilości mięsa
Limit obciążenia szpikulca wynosi 1000 g.

Opis urządzenia

Korzystanie z urządzenia

Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

- Piekarnik, akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas pracy i mogą spowodować oparzenia. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia lub elementów grzejnych, gdy są gorące i zabezpiecz się, np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć cokolwiek z rozgrzanej przestrzeni do gotowania.
- Podczas pracy urządzenia dzieci powinny zawsze znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Nie wlewać wody do gorącej przestrzeni do gotowania. Powstająca gorąca para może spowodować oparzenia, a także uszkodzić powłokę emaliowaną z powodu zmiany temperatury.

Uwaga! Zagrożenie pożarem!

- Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko zapalić się w wysokiej temperaturze. Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub zapalić się. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!
- Upewnić się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mogą wejść w kontakt z elementami grzejnymi lub rozgrzаныmi powierzchniami (np. przez wystające części lub przeciągi po otwarciu drzwiczek lub cyrkulację powietrza w komorze) i zawsze utrzymywać komorę w czystości.
- Nie otwierać drzwiczek urządzenia w przypadku pożaru i odłączyć zasilanie!



Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

W wysokich temperaturach szkodliwy akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w żywności, zwłaszcza w ziemniakach i produktach zbożowych oraz coraz częściej w warstwach zewnętrznych.

Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących przygotowywania takich potraw:

- W razie potrzeby użyj stabilnego termicznie oleju lub smaru.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, w razie potrzeby rozprowadź je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj nadmiernego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią

wilgotność!

- Nie podgrzewać żywności powyżej temperatury gotowania.

Podczas pracy tworzy się kondensacja

W zależności od ilości i konsystencji potrawy, w piekarniku wytwarzana jest większa ilość pary, co może prowadzić do kondensacji.

np. na drzwiczkach piekarnika.

Nie można tego uniknąć, ale nie wpływa to negatywnie na działanie.

Po zakończeniu procesu gotowania nie należy pozostawiać żywności w komorze dłużej niż to konieczne, a w razie potrzeby po ostygnięciu należy całkowicie wysuszyć pozostałości wilgoci w komorze.

Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

- Należy używać wyłącznie akcesoriów wymaganych do procesu gotowania i, jeśli to możliwe, oryginalnych akcesoriów, a także odpowiednich naczyń kuchennych, które umieszcza się na środku rusztu. Na przykład naczynia z ciemnego metalu są odpowiednie, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas gotowania i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, np. ilości gotowanego produktu.
/ grubość, konsystencja i jakość żywności lub rodzaj zestawu grzewczego, a zatem mogą się znacznie różnić.
Dlatego nie należy całkowicie polegać na instrukcjach zawartych w przepisach **lub podobnych**. Obserwuj stan gotowania i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
Użyj sondy temperatury rdzenia, aby określić dokładny punkt gotowania.
- Z reguły nie jest możliwe skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury. (Potrawa jest zwykle gotowana szybciej na zewnątrz niż wewnątrz).
- W przypadku gotowania na kilku poziomach należy użyć trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła we wszystkich obszarach przestrzeni do gotowania.
- Drzwiczki urządzenia należy otwierać podczas gotowania tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne do utrzymania stabilnej temperatury piekarnika i cyrkulacji powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia przestrzeni do gotowania rozpryskami tłuszczu, należy wybrać temperaturę gotowania maks. 165°C.
- Aby określić, czy ciasto, zapiekanka lub podobny produkt jest w pełni ugotowany
Włóż do niego drewniany patyczek.
Jeśli po wyjęciu nic się do niego nie przyklei, danie jest zazwyczaj ugotowane.

Korzystanie z urządzenia

Metody i wskazówki dotyczące gotowania

Pieczenie

- Używaj ogrzewania górnego/dolnego, konwekcji, funkcji ECO lub gorącego powietrza.
- Jeśli to możliwe, używaj naczyń wykonanych z emalii, szkła ognioodpornego, gliny (Römertopf) lub żeliwa. Ruszt nadaje się do bardzo dużych pieczeni w połączeniu z głęboką tacą.
- Należy pamiętać, że pieczeń przyrumienia się szybciej w otwartym naczyniu. Pod przykryciem pozostaje soczysty, a przestrzeń do gotowania pozostaje brudna nie.
- Należy zawsze upewnić się, że w brytfannie lub pojemniku na tłuszcz znajduje się wystarczająca ilość płynu, aby wyciekający tłuszcz i soki mięsne nie przypaliły się (powstawanie nieprzyjemnego zapachu i dymu).
- Umieść pieczeń w brytfannie najpierw stroną do pieczenia w dół i obróć ją w połowie czasu pieczenia.

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednego z trybów grzania Grill, Grill na dużej powierzchni lub Grill/system pieczenia i w miarę możliwości rozgrzej wstępnie miejsce do gotowania.



Uwaga!

Zwiększone ryzyko oparzeń podczas grillowania! Niektóre części piekarnika są szczególnie gorące ze względu na intensywne ciepło podczas grillowania.

Podjąć niezbędne środki w celu ochrony przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla, i trzymać dzieci z dala od urządzenia!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru. Ze względu na wysoką temperaturę grillowana żywność może się szybko przypalić.
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności, umieść żywność na ruszcie i wsuń pod spód tacę wypełnioną niewielką ilością wody lub patelnię z tłuszczem, aby zebrać soki.
- Obrócić płaskie plastry tylko raz, większe kawałki kilka razy szczypcami do grilla.
- Należy pamiętać, że ciemne mięso brązowieje lepiej i szybciej niż jasna wieprzowina lub cielęcina.
- Po zakończeniu grillowania dokładnie wyczyść piekarnik i akcesoria, aby zapobiec przywieraniu brudu.

Pieczenie

- W przypadku suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać grzania górnego/dolnego. Używaj tylko jednego

poziomu półek i w miarę możliwości podgrzej przestrzeń do gotowania.

- Używaj gorącego powietrza do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych.
- W przypadku pieczenia na wilgotnych blachach (np. ciast 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, a jedna blacha może wymagać wcześniejszego wyjęcia z komory pieczenia.
- Przygotuj herbatniki o tej samej grubości i tej samej konsystencji. duże, aby równomiernie się zrumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto/wypiek, należy wbić mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu gotowania i wyciągnąć go z powrotem. Jeśli ciasto się do niego nie przyklei, potrawa jest upieczona.
- Aby zapobiec zapadnięciu się ciasta po wyjęciu, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby zmniejszyć temperaturę o 10°C.

Zachowanie

- Użyj gorącego powietrza.
 - Używaj tylko świeżej żywności i przygotowuj żywność i słoiki jak zwykle.
 - Należy używać wyłącznie dostępnych na rynku słoików z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami. Słoiki z zakrętkami lub zakrętkami bagietowymi oraz metalowe puszki są nieodpowiednie. Słoiki powinny być tego samego rozmiaru i wypełnione tą samą zawartością.
 - Aby zapewnić wystarczającą wilgotność, wlej około 1 litra wody do odpowiednio głębokiej tacy i umieść w niej słoiki tak, aby się nie stykały.
 - Wsuń tacę ze słoikami na dolną półkę.
- wysunąć prowadnicę piekarnika i wybrać gorące powietrze o temperaturze 180°C.
- Obserwuj przetwory, aż płyn w słoikach zacznie bulgotać. Następnie wyłączyć piekarnik i odstawić przetwory na około 30 minut.

Odszranianie

- Użyj etapu rozmrażania, aby przyspieszyć delikatne rozmrażanie zamrożonej żywności poprzez cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej. Nadają się do tego ciasta z kremem / kremem maślanym, ciasta i ciastka, owoce i warzywa.
- Podczas procesu rozmrażania należy od czasu do czasu obracać lub mieszać rozmrażaną żywność.
- Do rozmrażania i przygotowywania głęboko mrożonych W przypadku dań gotowych należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Korzystanie z urządzenia

Tabela aplikacji

z wyborem metody ogrzewania zgodnie z poprzednim opisem

Żywność	Wstawianie	Temperatura w °C	Czas w min.
Pieczenie			
Ciasto	1	175	ok. 55-65
Podstawa ciasta	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
Pizza	1	200	ok. 20-30
Zapiekanka warzywna	2	200	ok. 40-50
Pieczeń			
Pieczeń wieprzowa ok. 2 kg	2	175 165 175	ok. 120 ok. 135 ok. 45
Bochenek mięsny ok. 1,5 kg	2	165 200	ok. 60 ok. 120-180
Kaczka ok. 2 kg	2	165 200	ok. 135-195 ok. 150-210
Gęś ok. 3 kg	1	165 200	ok. 165-225 ok. 60-80
Kurczak ok. 1,3 kg	2	165 200	ok. 75-95 ok. 60-90
Dziki zając	2	165 200	ok. 75-105 ok. 90-100
Comber z dziczyzny	2	165	ok. 105-115
Świerszcze			
Kotlet schabowy	4	maks.	ok. 8-12
Pieczony kielbaski	4	maks.	ok. 10-12
Półówki kurczaka	3	maks.	ok. 25-35
Ryba	3	maks.	ok. 15-25

Tabela zastosowań funkcji ECO

Sąd	Temperatura w °C	Wstawianie	Czas w min.	Podgrzewanie
Zapiekanka ziemniaczano-serowa	180	1	90-100	Nie
Sernik	160 190	1	100-150 110-130	Nie
Pieczeń mięsna	165	1	115-145	Nie

Korzystanie z urządzenia

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Stan przyrumienienia/gotowania jest nierównomierny.

- W przypadku długich czasów gotowania należy wybrać niższą temperaturę.
wolniejsze i bardziej równomierne gotowanie (Może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).
- Używaj środkowego poziomu półki, szczególnie w przypadku ogrzewania górnego/dolnego.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoriów (patrz rozdział Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku).
- Aby ugotować delikatne potrawy, należy podgrzać przestrzeń do gotowania przed.
- W przypadku korzystania z papieru do pieczenia należy upewnić się, że jest on przycięty do odpowiedniego rozmiaru, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła i nie stykał się z elementami grzejnymi.
- Jeśli to możliwe, nie używaj folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie blokować przepływu powietrza i uniknąć podrażnienia czujnika temperatury z powodu odbicia ciepła.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia, w szczególności uszczelka drzwiczek, są czyste.

Wierzch potrawy brązowieje zbyt szybko w porównaniu z innymi produktami. do podstrony.

- Wybierz niższy poziom wstawiania.
- Wybierz tryb ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od góry lub większą ilością ciepła od dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania (może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).
- Używaj płaskich naczyń do zapiekank i zapiekank.

Spód naczynia gotuje się zbyt szybko w porównaniu do wierzchu.

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

Tył naczynia brązowieje zbyt szybko w porównaniu z przodem.

- W połowie czasu gotowania obrócić potrawę o 180°.

Danie wygląda na gotowe, ale wilgoć w wnętrzu jest zbyt wysokie.

- Ustaw niższą temperaturę gotowania (może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).

Danie jest zbyt suche.

- Ustaw wyższą temperaturę gotowania (może to prowadzić do krótszego czasu gotowania).

Wypieki tracą znaczną objętość.

- Rozgrzej piekarnik, zapewnij stabilną temperaturę podczas procesu pieczenia i pozwól potrawie powoli ostygnąć.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami przepisu, biorąc pod uwagę kolejność i konsystencję ciasta. Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową i nie ugniataj ani nie mieszaj ciasta zbyt energicznie.

Wypieki są znacznie wyższe w środku niż na zewnętrznych krawędziach.

- Nie smaruj boków tortownicy/formy do pieczenia i rozłóż ciasto lekko po bokach, aby ciasto mogło równomiernie wyrósć.
- Zaizoluj zewnętrzną stronę formy do pieczenia, np. pasem do pieczenia lub dobrze zwilżonym papierem kuchennym owiniętym folią aluminiową.

Podczas gotowania na kilku poziomach jedna taca jest ciemniejsza od drugiej.

- W przypadku gotowania wielopoziomowego należy użyć trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, gdy są gotowe.
- Upewnij się, że między podłączanymi urządzeniami jest wystarczająca ilość miejsca.
dla optymalnej cyrkulacji powietrza.

Korzystanie z urządzenia

Ustawienia i programowanie

Ustaw zegar

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, na wyświetlaczu pojawi się .

Ustawianie bieżącego czasu

- Naciśnij przycisk . Liczba godzin zacznie migać.
- Teraz użyj pokrętła wyboru **K2**, aby ustawić bieżącą liczbę godzin.
- Naciśnij przycisk ponownie. Liczba minut zacznie migać.
- Teraz użyj pokrętła wyboru **K2**, aby ustawić bieżącą liczbę minut.
- Teraz naciśnij przycisk , aby zmienić ustawienie czasu do sfinalizowania.
Wyświetlacz ":" miga, a godzina jest wyświetlana na stałe. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Uwagi:

- Jeśli obwód zasilania zostanie przerwany, zegar zostanie zresetowany do .
- Podświetlenie zegara wyłącza się po około 10 minutach.

Włącz oświetlenie piekarnika

- Użyj pokrętła funkcyjnego **K1**, aby wybrać oświetlenie piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni wskaźnik.
- Aby włączyć oświetlenie, potwierdź wybór, naciskając przycisk .

Wybór trybu ogrzewania

- Użyj pokrętła funkcyjnego **K1**, aby wybrać aby wybrać żądany tryb ogrzewania. Na wyświetlaczu pojawi się symbol odpowiadający aktualnie wybranemu trybowi.
- Następnie można użyć pokrętła wyboru **K2** aby ustawić żądaną temperaturę (zamiast ustawienia standardowego).
- Naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces gotowania.

Ustawianie czasu gotowania

Po rozpoczęciu procesu gotowania można ustawić czas gotowania, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie.

- Ustaw żądany czas gotowania za pomocą pokrętła funkcyjnego **K1**.
- Następnie potwierdź wpis przyciskiem .
- Po upływie ustawionego czasu proces gotowania zostanie automatycznie zatrzymany sygnałem dźwiękowym.

Zmiana ustawień temperatury i czasu gotowania podczas procesu gotowania

- Po rozpoczęciu procesu gotowania można łatwo zmienić **ustawienie czasu**, obracając pokrętło funkcyjne **K1** do żądanej wartości i potwierdzając wprowadzenie przyciskiem .
Uwaga: Bez potwierdzenia ustawienie czasu automatycznie powróci do poprzednio ustawionej wartości.
- Aby zmienić **ustawienie temperatury** podczas procesu gotowania, obróć pokrętło **K2** do żądanej wartości i potwierdź przyciskiem .
Uwaga: Bez potwierdzenia ustawienie temperatury automatycznie powróci do poprzednio ustawionej wartości.

Wyświetlanie czasu - Opcje

Podczas procesu gotowania możliwe jest przełączanie między wyświetlaniem pozostałego czasu / czasu gotowania a aktualną godziną.

- Za pomocą przycisku można wyświetlić czas gotowania, jeśli został ustawiony.
- Naciśnij przycisk kilkakrotnie, aby wyświetlić aktualną godzinę.

Alarm krótkotrwały / Alarm

Piekarnik posiada alarm krótkiego czasu, którą można ustawić na okres do 9 godzin. Funkcję tę można aktywować tylko wtedy, gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

- W trybie czuwania naciśnij przycisk . Liczba godzin zacznie migać.
- Teraz użyj pokrętła wyboru **K2**, aby ustawić żądaną liczbę godzin do alarmu.
- Naciśnij przycisk ponownie. Liczba minut zacznie migać.
- Teraz użyj pokrętła wyboru **K2**, aby ustawić żądaną liczbę minut do alarmu.
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić ustawienie. Wyświetlacz ":" miga i wyświetlany jest symbol . Rozpocznie się odliczanie alarmu.
- Po upływie ustawionego czasu wyświetlony zostanie komunikat 10- . Symbol zniknie.

Uwagi:

- Aby wywołać ustawiony czas do alarmu, naciśnij przycisk (wyświetlanie przez około 3 sekundy).
- Aby wyświetlić aktualną godzinę w trybie alarmu, naciśnij przycisk (wyświetlanie przez około 3 sekundy).

Korzystanie z urządzenia

Tryb oszczędzania energii

- Jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk przez 5 sekund, podświetlenie wyświetlacza wyłączy się, a urządzenie przejdzie w tryb oszczędzania energii.
- Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie podjęte żadne działanie, tryb oszczędzania energii zostanie aktywowany automatycznie.
- Aby przerwać tryb energetyczny, naciśnij dowolny przycisk.

Blokada przed dziećmi / blokada na klucz

Przyciski blokady:

- Naciśnij jednocześnie przyciski i przez 3 sekundy. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Blokada przycisków jest włączona.

Przyciski odblokowujące:

- Naciśnij tę kombinację przycisków kilkakrotnie, aby wyłączyć blokadę przycisków. Symbol zniknie.

(i) Uwaga:

Można również anulować trwający proces gotowania przy włączonej blokadzie przycisków. W tym celu należy upewnić się, że przycisk został naciśnięty tylko krótko. Jeśli przycisk zostanie naciśnięty zbyt długo, urządzenie zinterpretuje to jako nieprawidłowe.

Ogólne instrukcje obsługi

Start / Pauza / Anuluj + Tryb gotowości

- Aby potwierdzić wpis i rozpocząć działanie, naciśnij przycisk .
- Aby wstrzymać odtwarzanie, naciśnij przycisk jeden raz. Wyświetlacz miga.
- Aby anulować, naciśnij przycisk ponownie.

- Za każdym razem, gdy przycisk zostanie skutecznie naciśnięty, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Potwierdzenie.
- Jeśli wybrano program, ale ustawienie nie zostanie potwierdzone w ciągu 5 minut przez naciśnięcie przycisku, ustawienie zostanie automatycznie odrzucone. Wyświetlacz pokazuje aktualny czas (tryb oczekiwania).
- **Poziomy ustawień czasu:**
0 - 30 minut: przyrosty co 1 minutę
30 minut - 9 godzin: co 5 minut
Poziomy ustawień temperatury:
Normalne funkcje: 5 °C kroków Funkcja Grill: 30 °C kroków
- Jeśli po ustawieniu trybu grzania nie zostanie wybrana żadna temperatura, proces gotowania rozpocznie się automatycznie w standardowej temperaturze wyświetlanej na wyświetlaczu.
- Jeśli po rozpoczęciu procesu gotowania nie zostanie ustawiony czas gotowania, automatycznie zostanie ustawiony 9-godzinny timer.
- Oświetlenie piekarnika jest włączone dla wszystkich trybów ogrzewania aktywowane, z wyjątkiem trybu ECO.
- Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.

Korzystanie z urządzenia

Korzystanie z czujnika t e m p e r a t u r y rdzenia



Czujnik temperatury rdzenia monitoruje temperaturę wewnątrz naczynia (rdzenia).

W tym celu należy ustawić temperaturę docelową.

Po jego osiągnięciu danie uznaje się za gotowe, a piekarnik wyłącza się automatycznie.

- W trybie gotowości podłącz sondę temperatury rdzenia do gniazda przyłączeniowego w prawym górnym rogu z przodu komory, odkręcając nakrętkę kołpakową, zabezpieczając ją i wkładając krótszą metalową końcówkę sondy temperatury rdzenia do otworu.
-  Na wyświetlaczu pojawi się "Prob" i symbol . Czujnik temperatury rdzenia został rozpoznany.
- Umieść końcówkę sondy temperatury rdzenia w najgrubszym miejscu, mniej więcej pośrodku żywności, jeśli to konieczne, nie za blisko kości, ponieważ te nagrzewają się szybciej i może to mieć niekorzystny wpływ na wynik pomiaru.
- Zamknij drzwi,
Za pomocą pokrętki **K1** wybrać żądany tryb ogrzewania (sekwencja wyświetlania:    ) i potwierdź funkcję przyciskiem  -przyciskiem .
-  Teraz ustaw żadaną docelową temperaturę rdzenia za pomocą pokrętki **K2** i potwierdź przyciskiem .
- Mały wyświetlacz pokazuje teraz temperaturę, a duży wyświetlacz "Prob."
- Po osiągnięciu ustawionej docelowej temperatury rdzenia zostanie to pokazane na wyświetlaczu. Pięć sygnałów dźwiękowych sygnalizuje zakończenie procesu gotowania.
- Jeśli czujnik temperatury nie jest już potrzebny i zostanie odłączony od urządzenia, należy ponownie przykręcić nakrętkę kołpakową do otworu przyłączeniowego. Poczekać, aż urządzenie ostygnie do bezpiecznej temperatury.



Uwagi:

- Docelową temperaturę rdzenia można ustawić w zakresie 50-150 °C.
Temperatura robocza piekarnika wynosi 165°C.
- Nie można aktywować czujnika temperatury rdzenia w trybach oświetlenia i rozmrażania piekarnika.
- Jeśli czujnik temperatury rdzenia zostanie wyjęty z gniazda przyłączeniowego, program zostanie anulowany.
- Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ER-3", oznacza to, że wystąpił problem z czujnikiem temperatury rdzenia. Należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie i pielęgnacja



Czyszczenie urządzenia

Wszystkie części urządzenia należy zawsze utrzymywać w czystości i w miarę możliwości natychmiast usuwać zabrudzenia.



- **Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie i odłączyć zasilanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.**



- **Nie używaj myjek parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia. Niebezpieczeństwo zwarcia!**
- **Do czyszczenia nie należy używać ściernych środków czyszczących, środków do czyszczenia garnków ani spiczastych/ostrych przedmiotów.**
- **Słodkie resztki jedzenia należy zawsze usuwać natychmiast i, jeśli to możliwe, jeszcze gorące, aby uniknąć trwałego zabrudzenia lub uszkodzenia emalii komory.**
Chroń się przed oparzeniami!

Przód obudowy

- Do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni przednich należy używać wyłącznie dostępnych na rynku środków czyszczących zgodnie z instrukcjami producenta.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej można czyścić i suszyć przy użyciu łagodnych detergentów (np. płynu do mycia naczyń) i miękkiej ściereczki.
- Agresywne środki czyszczące (np. na bazie octu), środki do szorowania, granulatu ścierny i ostre przedmioty mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia!

Drzwiczki piekarnika

- Aby ułatwić czyszczenie, można zdjąć drzwiczki piekarnika. Patrz odpowiedni rozdział.
- Użyj papieru kuchennego lub wilgotnej szmatki/gąbki i dostępnego w handlu środka czyszczącego, do usuwania plam.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać drażniących lub żrących środków czyszczących, szorstkich lub ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków. Może to doprowadzić do uszkodzenia i pęknięcia szyby.

Wnętrze piekarnika

- Piekarnik jest łatwiejszy do wyczyszczenia, jeśli jest jeszcze letni, ale już nie gorący.
- W celu wyczyszczenia należy zdjąć wszystkie wyjmowane części i ewentualnie drzwiczki piekarnika w sposób opisany poniżej.
- Zwykłe rozpryski tłuszczu należy usuwać za pomocą wody do płukania.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników. Następnie dokładnie wyczyść czystą wodą, aby wszystkie środki czyszczące zostały całkowicie usunięte.
- Podczas używania sprayów do piekarników należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Powierzchnie malowane, anodowane lub galwanizowane, części aluminiowe, elementy grzejne i uszczelki nie mogą mieć kontaktu z tymi sprayami ze względu na możliwe uszkodzenia i zmiany koloru.
Uwaga: Po użyciu specjalnego środka czyszczącego należy podgrzać piekarnik do maksymalnej temperatury przez 15-20 minut, aby usunąć pozostałości w piekarniku.
- Akcesoria takie jak blacha do pieczenia, brytfanna, ruszt itp. zalać gorącą wodą.
Wyczyść wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Płyty katalityczne

To urządzenie jest wyposażone w płyty katalityczne, który jest pokryty powłoką proszkową. Umożliwiają one samoczyszczenie w konwencjonalnych temperaturach pieczenia dzięki katalizie. Panele te można również zdjąć i w razie potrzeby przetrzeć suchą szmatką.

Proces czyszczenia parą

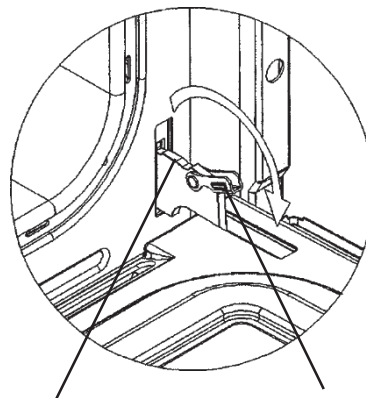
Funkcja ta znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, ponieważ zabrudzenia można łatwiej usunąć za pomocą pary wodnej i ciepła.

- Zdejmij wszystkie akcesoria, takie jak tacka na tłuszcz, blacha do pieczenia i ruszt.
- Wlać około 0,4 litra wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń do wgłębienia w dnie komory.
- Zamknij drzwiczki i wybierz ogrzewanie dolne w temperaturze 60°C.
- Po około 30 minutach wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Teraz można łatwo usunąć zmiękczone resztki jedzenia za pomocą ściereczki do czyszczenia. W przypadku przypalenia należy postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami czyszczenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

- Odchyl drzwiczki piekarnika do pozycji poziomej i odchyl wsporniki na dwóch zawiasach drzwiczek całkowicie do przodu.
 - Powoli zamknij drzwiczki piekarnika do oporu. Następnie podnieś drzwi, aż zawiasy się rozłączą.
- Wstaw w odwrotnej kolejności. Na koniec złóż wsporniki z powrotem na uchwyt zawiasu.



Wspornik zawiasu

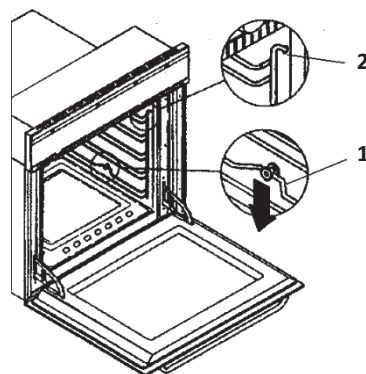
Wspornik

Zdejmij wsuwaną kratkę

- Usuń wszystkie akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i stojak.
- Nacisnąć kratkę lekko w dół w punkcie mocowania (1) i odciągnąć ją od ściany piekarnika.
- Odchyl kratkę do wewnątrz i zdejmij ją u góry (2).

Wsuwana kratka

- Zaczep kratkę w otworach na górze i obróć ją w dół.
- Lekko dociśnij kratkę w punkcie mocowania i popchnij ją w kierunku ściany bocznej.
- Siatka zawieszenia musi zatrzasknąć się na swoim miejscu i mocno przylegać.



Prowadnice teleskopowe

Teleskopowe wysuwane szyny można również zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia.

- Za pomocą dużego śrubokręta poluzuj dolne śruby mocujące i zdejmij cały zestaw.
- Nie zanurzać prowadnic teleskopowych w wodzie i nie czyścić ich w zmywarce, a jedynie czyścić z zewnątrz dostępnymi w handlu środkami czyszczącymi.



Uwaga: Kółek nie wolno smarować. Po wyczyszczeniu należy ponownie zamocować prowadnice teleskopowe i zabezpieczyć je u dołu za pomocą śrub.

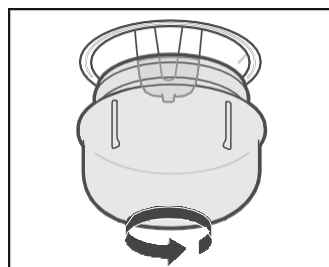
Wymiana lampy piekarnika

Ten produkt zawiera źródło światła klasa efektywności energetycznej G.

Żarówka jest szczególnie odporna na ciepło (230 V, 25 W).

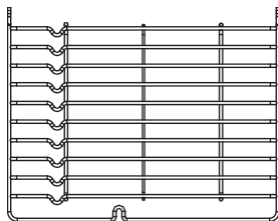
Aby je wymienić, wykonaj następujące czynności:

- **Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania (wyciągnij wtyczkę lub wyjmij bezpiecznik), ponieważ gniazdo może być pod napięciem.**
- Odkręć szybkę i wymień ją na nową. tego samego typu (patrz ilustracja po prawej).
- Przykręć z powrotem szybkę pokrywę.



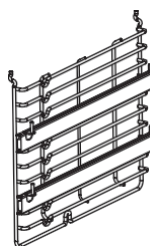
Akcesoria w zestawie

Akcesoria w zestawie



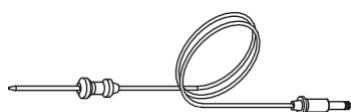
Wsuwana kratka

- Można je łatwo wyjąć w celu wyczyszczenia ścianek piekarnika (patrz sekcja obok).



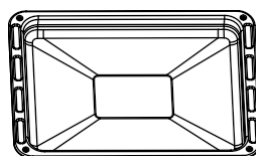
Prowadnice teleskopowe

- Zwiększa stabilność i bezpieczeństwo podczas demontażu akcesoriów.
- Można je łatwo wyjąć w celu wyczyszczenia kratki wsuwanej (patrz odpowiednia sekcja).



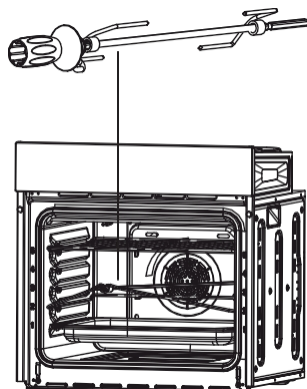
Czujnik temperatury rdzenia

- Przyrząd pomiarowy do sterowania funkcją automatycznego wyłączenia po osiągnięciu docelowej temperatury wewnątrz naczynia (Informacje na temat użytkowania znajdują się w odpowiedniej sekcji w rozdziale dotyczącym korzystania z urządzenia)



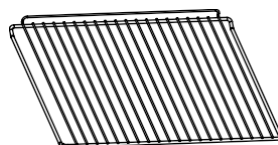
Blachy do pieczenia

- 1 głęboka taca
- 1 płaska taca
- Do pieczenia na blasze /
- Ciasto /
- Mrożona żywność
- Do zbierania tłuszczu/soków



Obrotowy rożen

- Średnia prędkość obrotowa rożna zapewnia równomierne przyrumienienie potraw i zachowanie cennych składników.
- Maksymalne obciążenie szpikulca wynosi 1000 g.



Krata

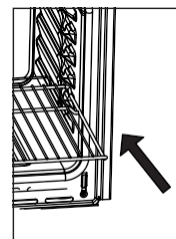
- Do dań z grilla
- Do przechowywania form do pieczenia i brytfann



Wszystkie akcesoria są dostarczane podczas Praca na gorąco. Używaj rękawic kuchennych lub podobnych akcesoriów, aby uniknąć poparzeń!

Uwaga

Aby uniknąć uszkodzenia emalii i zapewnić bezpieczne korzystanie z akcesoriów, należy upewnić się, że są one umieszczone w prawidłowy sposób (z Włożyć wspornik zapobiegający przechyleniu do tyłu.) Zapobiega to przesuwaniu się potraw do przodu podczas ich ostrożnego wyjmowania. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika należy upewnić się, że wszystkie akcesoria są całkowicie wsunięte i nie dotykają drzwiczek piekarnika.

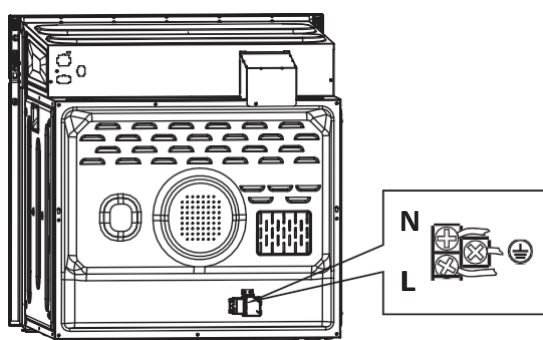


Montaż i podłączanie urządzenia

Podłączenie zasilania

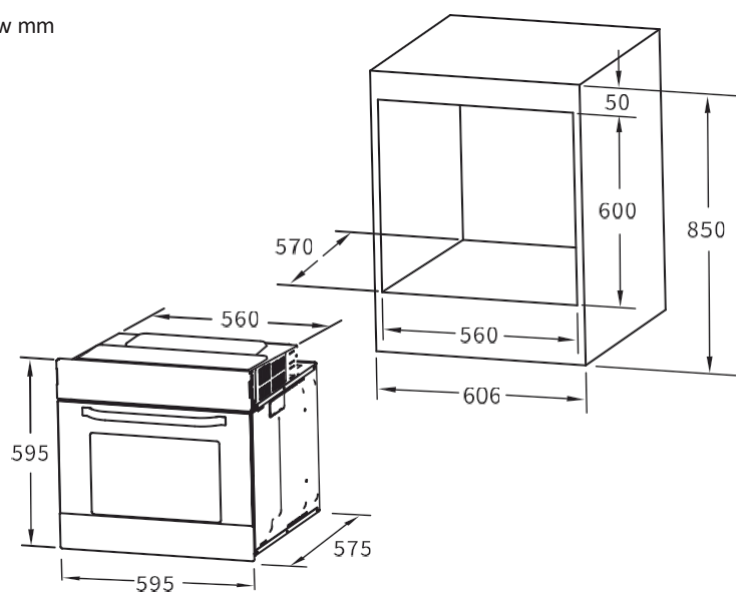


Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada istniejącemu napięciu sieciowemu. Długość przewodu połączeniowego musi być tak dobrana, aby możliwe było podłączenie urządzenia przed jego wsunięciem. Przewód ochronny musi być zwymiarowany w taki sposób, aby był poddawany naprężeniom rozciągającym dopiero po żyłach pod napięciem przewodu połączeniowego w przypadku awarii odciążnika.



Szkic wymiarowy

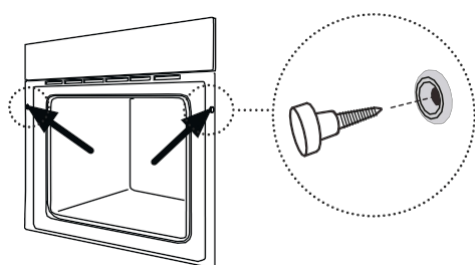
Dane w mm



Montaż i podłączanie urządzenia

Instalacja urządzenia

- Stabilność mebli musi być zgodna z normą DIN 68930.
- We wnęce nie może znajdować się panel tylny aby zagwarantować wentylację.
- Materiały, z których wykonane są sąsiadujące meble, w tym wszelkie użyte kleje itp. muszą być odporne na temperaturę do 120°C.
- Wsuń urządzenie we wnękę do oporu.
- Otwórz drzwiczki urządzenia i zamocuj urządzenie po lewej i prawej stronie jednostki wbudowanej za pomocą dostarczonych śrub i tulei. Należy uważać, aby nie dokręcić śrub zbyt mocno (ręcznie).



Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe, w szczególności z komory gotowania, oraz usunąć folię ochronną.
- Wyczyścić piekarnik i akcesoria wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
- Ustawienie aktualnej godziny (patrz odpowiedni rozdział).
- Podgrzewać pusty piekarnik do temperatury 200°C przez około 30 minut z górnym/dolnym grzaniem, aby wypalić wszelkie pozostałości produkcyjne na powierzchniach przestrzeni do gotowania. Nie da się uniknąć typowego nowego zapachu. Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane. Przed użyciem przetrzeć komorę wilgotną ściereczką a następnie dobrze wysuszyć.

Co robić w przypadku problemów?



Ostrzeżenie! - Ryzyko porażenia prądem elektrycznym! Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne!

Naprawy i wymiana uszkodzonego kabla sieciowego mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, odłącz wtyczkę zasilania lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Urządzenie nie działa.

- Czy zadziałał bezpiecznik w instalacji domowej?
- Czy temperatura i tryb ogrzewania zostały ustawione prawidłowo?

Bezpiecznik urządzenia zadziałał kilka razy.

- Należy skontaktować się z działem obsługi klienta KKT KOLBE lub licencjonowanym elektrykiem.

Oświetlenie zawiodło.

- Aby wymienić oświetlenie, patrz odpowiedni rozdział.

Wynik gotowania nie jest zadowalający.

- Czy instrukcje dotyczące receptury były prawidłowo przestrzegane i czy przestrzegano wytycznych dotyczących stosowania zawartych w tych instrukcjach?

Obsługa klienta KKT KOLBE



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Dalsze dane i dokumenty można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem "Pytania i odpowiedzi".

Dane techniczne

Dane techniczne

Marka	KKT KOLBE
Identyfikator modelu	EB8013ED
Typ piekarnika	Instalacja
Wydajność	3000 W
Napięcie	220-240 V
Długość kabla	1,0 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Wymiary piekarnika	34 kg
Liczba komór do gotowania	1
Źródło ciepła	Elektryczność
Objętość	70 l
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI cavity)	94
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii na cykl w trybie konwencjonalnym	0,99 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie recyrkulacji	0,89 kWh

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE



Opis produktu:

EB8013ED

Wbudowany piekarnik

Producent / dystrybutor:

KKT KOLBE Küchentechnik

GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de

info@kolbe.de

Produkt opisany w niniejszej instrukcji jest objęty odpowiednią deklaracją zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobierać na naszej stronie internetowej pod odpowiednią stroną produktu.

Pełne dokumenty są dostępne na pisemny wniosek za pośrednictwem sąsiedniego adresu kontaktowego.

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

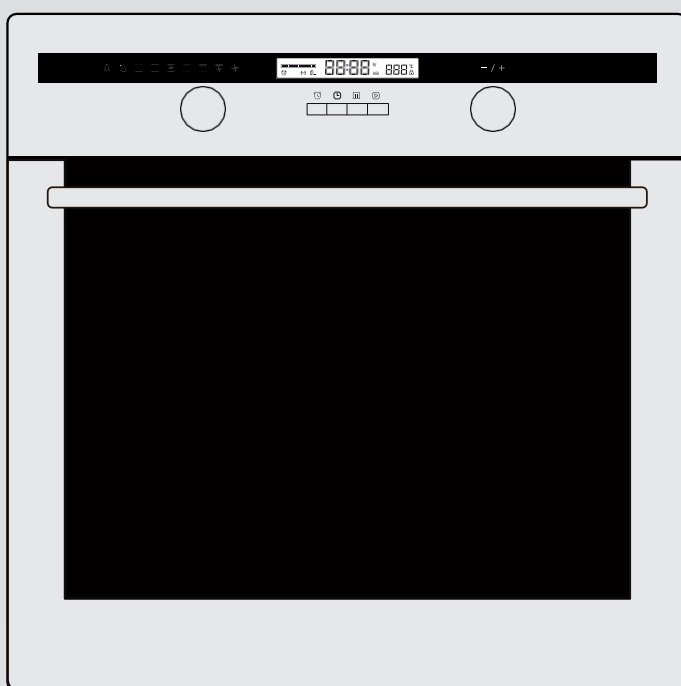
Ohmstrasse 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

Podręcznik użytkownika

do wbudowanego piekarnika elektrycznego

Model: **EB8013ED**



Dziękuję!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup urządzenia KKT KOLBE. Twoje nowe urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie z wymaganiami Twojego gospodarstwa domowego.

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i użytkowania, która opisuje możliwości i sposób działania urządzenia KKT KOLBE.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na osobach lub przedmiotach spowodowane wadliwą lub nieprawidłową instalacją urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych modyfikacji w modelach urządzeń, które są stosowane w celu ułatwienia obsługi i ochrony użytkownika i urządzenia oraz odpowiadają aktualnym standardom technicznym.

W przypadku jakichkolwiek reklamacji pomimo dokładnej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta. Z przyjemnością ci pomożemy.

Twój zespół KKT KOLBE

Należy pamiętać, że stale aktualizujemy nasze podręczniki.

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek rozbieżności:

Najnowszą wersję instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na odpowiedniej stronie internetowej na stronie produktu lub w sekcji Pytania i odpowiedzi w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.



Ze względu na ciągły rozwój, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, w tym błędów lub innych odchyień bez uprzedzenia. Dotyczy to w szczególności pomiarów i wymiarów wycięcia.

Instrukcja obsługi

Model EB8013ED

Wersja 3.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG. KKT

KOLBE jest zarejestrowanym znakiem towarowym.

Spis treści

Notatki i ikony	32
Przeznaczenie	33
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	34
Opis urządzenia	38
• Panel sterowania	
• Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	
• Rodzaje ogrzewania / Tryby ogrzewania	
• Wnętrze piekarnika	
• Wysuwane szyny teleskopowe	
• Chłodzenie obudowy	
• Funkcja różna / szpikulec	
Korzystanie z urządzenia	42
• Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji	
• Tabele aplikacji	
• Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
• Ustawienia i programowanie	
Pielęgnacja i czyszczenie	49
• Przód obudowy	
• Drzwiczki piekarnika	
• Wnętrze piekarnika	
• Płyty katalityczne	
• Metoda SteamClean	
• Zdejmowanie drzwiczek piekarnika	
• Wyjmowanie/wkładanie stojaków wsuwanych	
• Wysuwane szyny teleskopowe	
• Wymiana żarówki w piekarniku	
Dostarczone akcesoria	51
Instalacja i podłączenie urządzenia	52
• Podłączenie zasilania	
• Rysunek wymiarowy	
• Instalacja urządzenia	
• Włączanie urządzenia	
Rozwiązywanie problemów	53
• Co robić w przypadku problemów?	
• Obsługa klienta	
Szczegóły techniczne / Uwaga dotycząca deklaracji zgodności	54

Uwagi i ikony

W niniejszej instrukcji

Ikony oznaczające zagrożenia i informacje



Ta ikona ostrzega przed niebezpieczeństwem.

Znajdziesz go w szczególności we wszystkich opisach kroków które mogą stanowić zagrożenie dla ludzi.

Należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa i postępować ostrożnie.

Przeznacz te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Ta ikona ostrzega przed uszkodzeniem.

Znajdziesz to w opisie etapów pracy, których należy szczególnie przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Należy również przekazać te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ta ikona oznacza informację.

Wskazuje przydatne wskazówki i zwraca uwagę na właściwe procedury i zachowania.

Przestrzeganie uwag oznaczonych tą ikoną może zaoszczędzić wielu problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

Obrazy w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy i mogą się różnić.

Dla urządzeń, komponentów i akcesoriów



Ikona ta oznacza, że dostępna jest instrukcja obsługi, której należy przestrzegać.

Przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję i odpowiednie sekcje przed użyciem produktów oznaczonych tą ikoną.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska i oszczędności energii

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących oszczędzania energii zawartych w niniejszej instrukcji w celu ochrony środowiska.

Ikony utylizacji



Ta ikona oznacza, że oznaczone urządzenie nie może być utylizowane jak zwykłe odpady domowe.

Musi on zostać zutylizowany w punkcie zbiórki surowców wtórnych. sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W związku z tym należy odciąć kabel zasilający i zamknąć drzwi. zamknięcie urządzenia bezużyteczne.



Ta ikona oznacza, że oznaczony produkt nadaje się do recyklingu.

Należy je oddzielić od odpadów resztkowych przeznaczonych do utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania.

Uwagi dotyczące zbycia

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i ludzkie zdrowie!
Pomóż uniknąć możliwych zagrożeń, zapewniając prawidłową utylizację produktu i jego opakowania!
Dotyczy to również utylizacji starych urządzeń, jeśli ma to zastosowanie.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!
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.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny zostać poddane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów.
Posegreguj je według rodzaju i odpowiednio zutylizuj.
- Więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Przeznaczenie

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę obsługi urządzenia.

Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami i postępować zgodnie z nimi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia, uszkodzenia lub problemy spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, nieprawidłową instalacją lub niewłaściwą obsługą.

Aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodu.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać, czyścić lub konserwować to urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń.
- Należy upewnić się, że dzieci nie mogą bawić się urządzeniem, jego komponentami lub w jego pobliżu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych. W celu instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim rozdziale.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów.
Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego.
- Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia czas, materiały izolacyjne i elementy grzejne może powodować specyficzny zapach i lekki dym. Jest to normalne i nieszkodliwe.
W takim przypadku należy pozostawić urządzenie puste do momentu ich usunięcia, a następnie wytrzeć komorę wilgotną ściereczką.
Następnie można użyć piekarnika do podgrzania żywności.
- Nieużywane urządzenia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nigdy nie należy pozostawiać nieużywanego urządzenia włączonego i odłączyć go od zasilania, jeśli nie będzie używany przez dłuższy czas.



Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Zagrożenie życia i obrażenia ciała

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną naciągnięte na głowę lub połknięte.
- Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń po rozpakowywaniu.
Nie podłączać urządzenia, jeśli jest ono zwilżone. Jest to niebezpieczne! Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Krawędzie i komponenty mogą być ostre i powodować obrażenia. Podczas instalacji należy zachować odpowiednią ostrożność i chronić się w razie potrzeby, np. w rękawicach roboczych.
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko przytrzaśnięcia. Nie sięgać do zawiasów.
- Jeśli drzwi piekarnika wypadną z zawiasów z powodu nieostrożności, może to spowodować obrażenia. Należy zawsze upewnić się, że drzwiczki są stabilnie zamocowane.

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac przy nim i wyłączyć je przed czyszczeniem.
- Urządzenie może być instalowane i uziemiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa. Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.
- Sprawdź, czy dane techniczne (V i Hz) na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z danymi instalacji domowej. Jeśli nie pasują, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej dostawcą.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby uniknąć porażenia prądem. W razie wątpliwości należy skonsultować się z certyfikowanym elektrykiem.
- Należy upewnić się, że urządzenie jest wyposażone w łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik), który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w razie potrzeby.
- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia kabla sieciowego lub innych elementarnych komponentów, nie należy kontynuować korzystania z urządzenia i natychmiast odłączyć je od zasilania poprzez zwolnienie bezpiecznika, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. W

instrukcje
bezpieczeństwa
przebiegiem razie istnieje ryzyko
porażenia prądem elektrycznym
zagrożającym życiu!

Instrukcje bezpieczeństwa

Dotyczy to w szczególności uszkodzeń, w których elementy wewnętrzne mogą stać się swobodnie dostępne.

- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie został on zgięty lub zmiażdżony podczas instalacji i chwycić wtyczkę, aby wyciągnąć ją z gniazda.
- Wymiana kabla sieciowego i naprawy, a także konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego kablu lub wtyczce sieciowej i nie demontuj go.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami, a podczas pracy należy nosić obuwie.
- Przenikanie wilgoci może spowodować zwarcie lub porażenie prądem.
Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek ciśnieniowych ani parowych.

Ryzyko oparzeń

- Podczas użytkowania, a nawet po jego zakończeniu, dostępne części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia.
Należy uważać, aby nie dotykać rozgrzanych powierzchni, w szczególności elementów grzejnych i wewnętrznych powierzchni komory gotowania, ciałem, ubraniem lub przedmiotami oraz trzymać dzieci z dala od urządzenia.
- Akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas pracy piekarnika.
Zawsze należy chronić się przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych do wyjmowania przedmiotów z rozgrzanej przestrzeni roboczej.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia w trakcie pracy lub po jej zakończeniu może wydobywać się gorąca para, która może być niewidoczna w zależności od temperatury.
Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwytać klamkę drzwi pośrodku i trzymać się z dala od krawędzi drzwi.
- Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
Spowoduje to wytworzenie gorącej pary, która może spowodować obrażenia.
Wynikająca z tego zmiana temperatury może również uszkodzić powłokę emaliowaną.

Instrukcje bezpieczeństwa

Zagrożenie pożarowe

- W pobliżu piekarnika nie należy przechowywać substancji łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Podgrzewać tylko małe ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu. Ostrożnie otwórz drzwiczki urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane! Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub zapalić się. Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć większe zabrudzenia z komory gotowania, elementów grzejnych i wejść. Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i sos mogą się zapalić.
- Nigdy nie zostawiać łatwopalnych przedmiotów w komorze gotowania. Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu podczas nagrzewania się komory gotowania.
- Papier do pieczenia itp. może się zapalić, jeśli wejdzie w kontakt z elementami grzewczymi. Zawsze upewnij się, że nie wystaje, przytnij go do odpowiedniego rozmiaru w razie potrzeby i załadować go tak, aby nie mógł zostać przesunięty, np. przez

cyrkulację powietrza wentylatora lub przeciąg podczas otwierania drzwi.

- Instrukcje bezpieczeństwa**
- Jeśli w komorze gotowania pojawi się ogień lub dym, nie należy otwierać drzwiczek urządzenia. Wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę zasilania lub wyłącz wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Po ostygnięciu urządzenia należy zlecić jego sprawdzenie certyfikowanemu elektrykowi.

silikon.

Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.

Przyczyny uszkodzeń i upośledzenie funkcjonalne



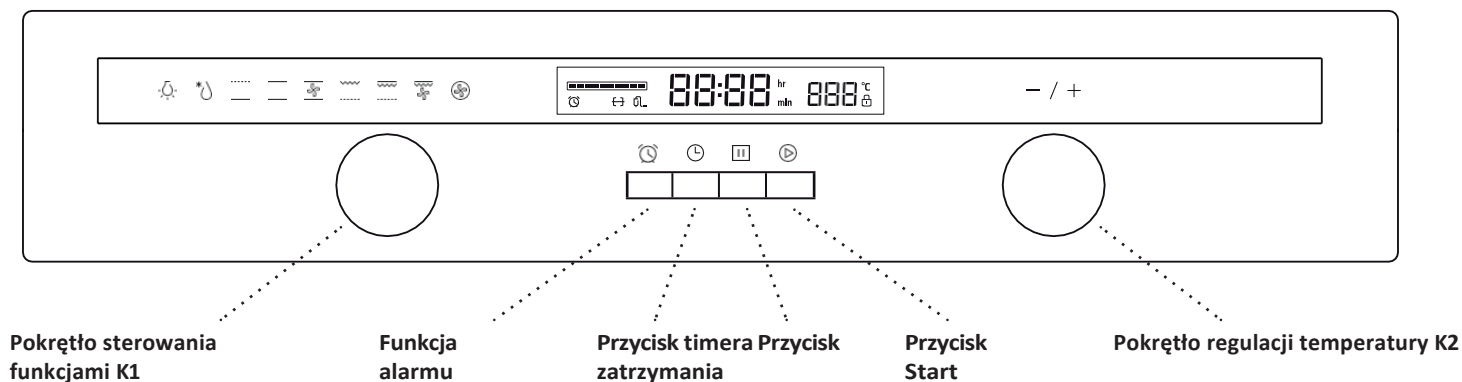
- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe zostały usunięte z urządzenia, zwłaszcza z komory gotowania.
- Nie należy instalować urządzenia w środowisku o wysokiej temperaturze, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej.
- Nie przykrywać dna komory folią, papierem do pieczenia lub akcesoriami i nie umieszczać naczyń na dnie komory, gdy ustawiona jest temperatura powyżej 50°C. Spowoduje to nagromadzenie ciepła i uszkodzenie szkliska.
- Należy upewnić się, że folia aluminiowa w komorze chłodzenia nie styka się z szybą drzwi. Może to doprowadzić do trwałego odbarwienia szyby drzwi.
- Nie używaj silikonowych form, mat, pokrowców ani akcesoriów zawierających

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli to możliwe, należy pozwolić urządzeniu ostygnąć po pracy w wysokiej temperaturze przy zamkniętych drzwiczkach i otwierać drzwiczki urządzenia w celu osuszenia tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci.
Nie należy niczego mocować w drzwiczkach urządzenia. Nawet jeśli drzwi są otwarte tylko na chwilę podczas chłodzenia, sąsiednie meble lub fronty urządzeń mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Uszczelkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń.
- Przez dłuższy czas wilgoć w komorze pieczenia może prowadzić do korozji. Po użyciu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnych potraw w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas.
Nie należy przechowywać żywności w komorze piekarnika.
- Zawsze utrzymuj piekarnik w czystości. Pozostałości żywności mogą z czasem uszkodzić powierzchnie piekarnika.
- Unikać w komorze gotowania płam z cukru, takich jak sok owocowy, ponieważ mogą one nie zostać usunięte po schłodzeniu.
Przygotowując bardzo wilgotne potrawy, takie jak ciasto owocowe, nie przykrywaj zbyt obficie blachy do pieczenia i używaj głębokiej blachy do pieczenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy ich obciążać. Na przykład nie należy umieszczać na nich żadnych przyborów kuchennych ani akcesoriów, ani też niczego na nich wieszać.
- Rysy na szkłe drzwiczek urządzenia mogą przerodzić się w pęknięcie lub nawet stłuczenie. Nie używaj skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani środków pomocniczych.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, akcesoria należy zawsze wsuwać do komory w prawidłowy sposób (jeśli dotyczy).
- Nie przenosić ani nie trzymać urządzenia za klamka drzwi.
Uchwyt drzwiczek nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

Opis urządzenia

Panel sterowania



Uwaga: Podczas cyrkulacji gorącego powietrza mogą wystąpić niewielkie dźwięki lub wibracje wytwarzane przez wentylator w zależności od czasu użytkowania i temperatury. Jest to normalne zjawisko.



Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Jeśli to możliwe, należy używać ciemnych, matowych, powlekanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia oraz lekkich form i pojemników do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło piekarnika. Jeśli to możliwe, należy używać ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.
- Rozgrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub w instrukcji obsługi.
W razie potrzeby umieścić potrawę w piekarniku natychmiast po osiągnięciu określonej temperatury.
- Podczas nagrzewania pustego piekarnika potrzeba dużo energii. Dlatego energię można zaoszczędzić, gotując kilka potraw bezpośrednio jedna po drugiej, ponieważ ciepło resztkowe jest optymalnie wykorzystywane.
- Wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem długiego czasu pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe do dokończenia pieczenia.
- Jeśli to możliwe, należy użyć funkcji alarmu i/lub sondy do mięsa w celu dokładnego określenia punktu gotowania.

Opis urządzenia

Energoszczędny zegar w zestawie: Podświetlenie

Zegar wyłączy się po około 10 minutach.



Opis urządzenia

Rodzaje ogrzewania / Tryby ogrzewania



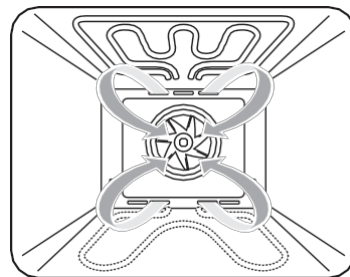
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika ułatwia monitorowanie procesu gotowania bez konieczności otwierania drzwiczek urządzenia. Można go włączyć bez żadnych dodatkowych funkcji i świeci się dla wszystkich rodzajów ogrzewania z wyjątkiem funkcji ECO.



Odszranianie

W tym trybie pracy odbywa się tylko cyrkulacja powietrza. powietrza w temperaturze pokojowej (bez ogrzewania). Służy do szybszego, ale delikatnego rozmrażania zamrożonych produktów.



Ogrzewanie dolne

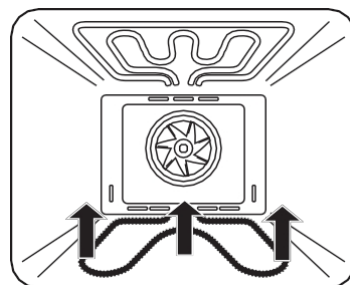
(Ukryty) element grzewczy zapewnia skoncentrowane ciepło w dolnej części żywności.

Nadaje się na przykład do pieczenia wilgotnych ciast z polewami owocowymi, pizzy lub potraw o długim czasie gotowania, takich jak zapiekanki, gulasze lub ciasta.

Temperaturę można regulować w zakresie 60-120 °C.

Standardowa temperatura wynosi 60 °C.

Trybu tego można również używać do czyszczenia parowego (patrz odpowiedni rozdział).

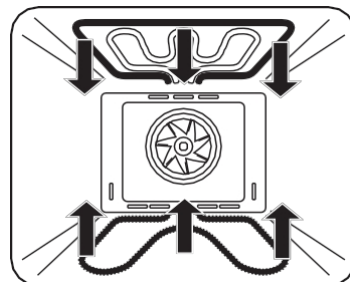


Ogrzewanie górne/dolne

Górny i dolny (ukryty) element grzejny są aktywne. Ciepło jest równomiernie rozprowadzane do gotowanej żywności. W przypadku tego rodzaju ogrzewania pieczenie lub opiekanie jest możliwe tylko na jednym poziomie, co jest odpowiednie na przykład do pieczenia w garnku rzymskim, a także do płaskich ciast, chleba itp.

Temperaturę można regulować w zakresie 50-250 °C.

Standardowa temperatura wynosi 220 °C.



Możliwość włączenia sondy do mięsa (praca w temperaturze 165 °C) Możliwość włączenia różna (maks. 1000 g)



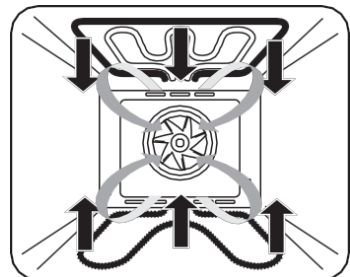
Konwekcja

Dzięki połączeniu górnego i dolnego elementu grzewczego z wentylatorem, ciepło jest rozprowadzane szybciej i bardziej równomiernie, oszczędzając do 30-40% energii.

Jedzenie jest przyrumienione na zewnątrz i pozostaje soczyste w środku. Nadaje się to na przykład do grillowania lub smażenia dużych kawałków mięsa w wysokich temperaturach.

Temperaturę można regulować w zakresie 50-250 °C.

Standardowa temperatura wynosi 220 °C.



Opis urządzenia

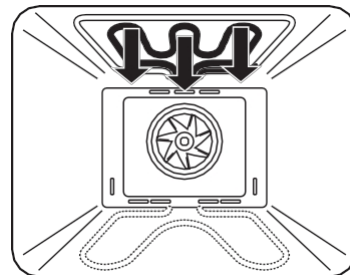


Grill

Grzałka grilla (górny wewnętrzny element grzejny) działa i włącza się i wyłącza, aby utrzymać wytworzoną temperaturę. Umieść jedzenie centralnie pod grillem.

Temperaturę można ustawić w zakresie 180-240°C (165°C niedostępne bez użycia sondy do mięsa). Standardowa temperatura wynosi 210°C.

  **Możliwość włączenia sondy do mięsa (praca w temperaturze 165°C)** **Możliwość włączenia różna**
(maks. 1000 g)



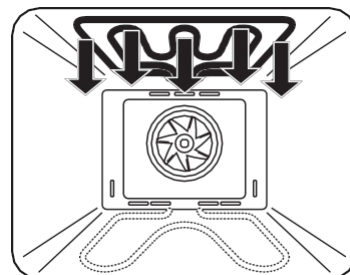
Grill o pełnej szerokości

Działają dwa górne grzejniki.

Nadaje się do grillowania płaskich kawałków mięsa, steków, kiełbasek, ryb, szaszłyków, chleba tostowego itp.

Temperaturę można regulować w zakresie 180-240°C (165°C niedostępne bez użycia sondy do mięsa). Standardowa temperatura wynosi 210 °C.

  **Możliwość włączenia sondy do mięsa (praca w temperaturze 165°C)** **Możliwość włączenia różna**
(maks. 1000 g)



System grillowania / pieczenia

Działają dwie górne chłodnice i wentylator.

Jest to szczególnie przydatne do grillowania i pieczenia większych kawałków

mięsa, a także do zapiekania i zapiekania.

Temperaturę można ustawić w zakresie 180-240°C

(165°C niedostępne bez użycia sondy do mięsa).

Standardowa temperatura wynosi 210 °C. W większości przypadków najkorzystniejszą

Dopuszczalna temperatura dla tego typu ogrzewania wynosi 180 °C.

  **Możliwość włączenia sondy do mięsa (działanie w temperaturze 165°C)**

Gorące powietrze

Grzałka pierścieniowa i wentylator działają.

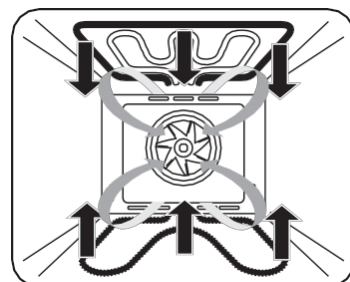
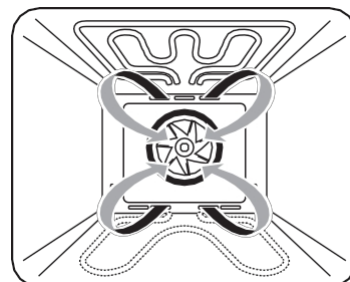
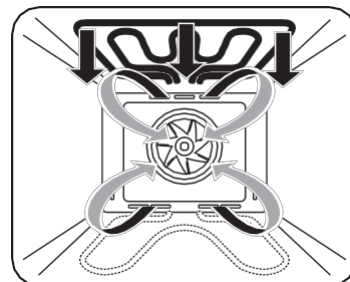
Optymalna dystrybucja ciepła w komorze gotowania zmniejsza ryzyko przypalenia żywności.

Temperaturę można ustawić w zakresie od 50 do 240 °C.

Standardowa temperatura wynosi 180 °C.

.....**Jeśli to możliwe, zawsze używaj tego trybu ogrzewania, jeśli chcesz gotować na kilku poziomach jednocześnie.**

  **Możliwość włączenia sondy do mięsa (działanie w temperaturze 165°C)**



Opis urządzenia

Funkcja ECO

Górny, dolny (ukryty) element grzejny i wentylator działają, a czas działania elementów grzejnych jest kontrolowany w celu zmniejszenia zużycia energii.

Żywność jest podgrzewana w szczególnie energooszczędny i delikatny sposób.

sposób. Wydłuża to czas gotowania.

Jest to porównywalne do funkcji "powolnego gotowania" i jest odpowiednie

np. do gotowania mięsa i utrzymywania jego soczystości.

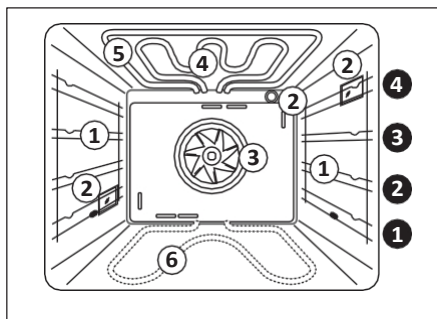
Uwaga: Aby aktywować tryb ECO, należy obrócić pokrętkę **K1** o jeden stopień

 dalej po ustawieniu gorącego powietrza.

 (Wyświetlacz: ikona  cofnięcia wyświetlania czasu)

Opis urządzenia

Wnętrze piekarnika



Budowa

- ① Stojaki z poziomymi oświetleniami
- ② Wentylator z grzałką
- ③ pierścieniowy Element
- ④ grzejny grilla Element
- ⑤ górny
- ⑥ dolny grzejnik (pod podłogą piekarnika)

① do ④:

Poziomy półek dla regału, blachy do pieczenia lub brytfanny. Należy pamiętać, że poziomy półek są numerowane od dołu do góry.

Wysuwane szyny teleskopowe



Wysuwane szyny teleskopowe i inne elementy dostępu nagrzewają się. Należy używać uchwytów do garnków!

Piekarnik posiada wsuwane półki z wysuwanymi szynami teleskopowymi.

- W przypadku pojawienia się rdzy należy najpierw wyciągnąć blachę do pieczenia lub brytfannę. wysuwane szyny teleskopowe na jednym poziomie.
- Umieść półkę, blachę do pieczenia lub brytfannę na wyciągniętych prowadnicach i wsuń je ręcznie do piekarnika, aż się zatrzymają. Nie zamykać drzwiczek piekarnika przed wysunięciem prowadnic teleskopowych. są całkowicie włożone.

Chłodzenie obudowy

Chłodzenie obudowy zapewnia niską temperaturę na panelu sterowania, pokrętle przełącznika i uchwycie drzwi piekarnika w nagrzanym piekarniku.

Chłodzenie obudowy jest włączane po ustawieniu trybu ogrzewania. Powietrze wydostaje się pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

Funkcja różna / szpikulec

Do równomiernego przyrumieniania pieczeni za pomocą szpikulca do różna

↔Można używać wszystkich rodzajów ogrzewania z ikoną: **Ogrzewanie górne/dolne, Grillowanie i Grillowanie na całej szerokości.**

Po umieszczeniu mięsa na rożnie, włóż dwa widelce i postępuj w następujący sposób:

- Włóż wspornik szpikulca do piekarnika na środkowym poziomie rusztu, włóż koniec szpikulca do silnika z tyłu piekarnika i umieść końcówkę szpikulca w mocowaniu wspornika (rys. patrz strona 36).
- Umieść tacę ociekową z niewielką ilością wody na dolnej półce urządzenia. piekarnik do wyławiania tłuszczu i sosu.
- Uruchom silnik, aktywując jeden z powyższych przycisków i zamknąć drzwiczki piekarnika.

Opis urządzenia
W zależności od ilości mięsa należy pamiętać o limicie obciążenia różną wynoszącym 1000 g.

Korzystanie z urządzenia

Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

- Piekarnik, a także akcesoria i naczynia, stają się bardzo podczas pracy i może spowodować oparzenia. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych, gdy są one nagrzane, i zabezpiecz się, np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć cokolwiek z nagrzanej komory gotowania.
- Podczas pracy urządzenia dzieci powinny zawsze znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstająca gorąca para może spowodować poparzenie, a także uszkodzenie powłoki emaliowanej z powodu zmiany temperatury.

Uwaga! Zagrożenie pożarem!

- Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić w wysokich temperaturach. Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub zapalić się. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane!
- Upewnić się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mogą wejść w kontakt z elementami grzejnymi lub rozgrzаныmi powierzchniami (np. przez wystające części, przeciągi po otwarciu drzwiczek lub z powodu cyrkulacji powietrza w komorze gotowania) i zawsze utrzymywać komorę gotowania w czystości.
- W przypadku pożaru nie otwierać drzwiczek urządzenia i odłączyć zasilanie.



Powstawanie akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania żywności

W wysokich temperaturach szkodliwy akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w żywności, zwłaszcza w ziemniakach i produktach zbożowych oraz coraz częściej w warstwach brzegowych.

Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących przygotowywania odpowiednich potraw:

- W razie potrzeby użyć stabilnego termicznie oleju lub tłuszczu.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dla gotowych produkty.
- Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę na średnim poziomie i unikać silnego przyrumienienia.

- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią wilgotność!
- Nie podgrzewać żywności powyżej temperatury gotowania.

Korzystanie z urządzenia podczas pracy

W zależności od ilości i konsystencji potrawy w piekarniku wytwarzana jest większa ilość pary, co może prowadzić do kondensacji, np. na drzwiczkach piekarnika.

Nie można tego uniknąć, ale nie wpływa to negatywnie na działanie urządzenia. Po zakończeniu gotowania nie należy pozostawiać żywności w komorze dłużej niż to konieczne, a w razie potrzeby należy całkowicie osuszyć pozostałą w komorze wilgoć.

ostygł.

Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

- Należy używać wyłącznie akcesoriów niezbędnych do gotowania i, jeśli to możliwe, oryginalnych, a także odpowiednich naczyń kuchennych, które umieszcza się na środku rusztu.
Odpowiednie są na przykład naczynia z ciemnego metalu, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas gotowania i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak ilość / grubość potrawy, konsystencja i jakość potrawy lub ustawiony rodzaj grzania, a zatem mogą się znacznie różnić.
Dlatego nie należy całkowicie polegać na informacjach zawartych w przepisach lub podobnych. Kontroluj stan gotowania i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
Aby określić dokładny punkt gotowania, użyj sondy do mięsa.
- Z reguły nie jest możliwe skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury. (Potrawa zazwyczaj gotuje się szybciej na zewnątrz niż wewnątrz).
- W przypadku gotowania na kilku poziomach należy użyć ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby równomiernie rozprowadzić ciepło we wszystkich obszarach komory gotowania.
- Drzwiczki urządzenia należy otwierać podczas gotowania tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne do utrzymania stabilnej temperatury piekarnika i, w stosownych przypadkach, cyrkulacji powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia komory rozpryskującym się tłuszczem, należy wybrać temperaturę gotowania maks. 165°C.
- Aby sprawdzić, czy ciasto, zapiekanka lub podobne danie jest gotowe, należy włożyć do niego drewniany patyczek. Jeśli po wyciągnięciu patyczka nic się do niego nie przyklei, danie jest zazwyczaj ugotowane.

Korzystanie z urządzenia

Metody i wskazówki dotyczące gotowania

Pieczenie

- Używaj ogrzewania górnego/dolnego, konwekcji, funkcji ECO lub gorącego powietrza.
- Jeśli to możliwe, używaj naczyń wykonanych z emalii, szkła ognioodpornego, gliny (garnek rzymski) lub żeliwa.
W przypadku bardzo dużych pieczeni ruszt jest odpowiedni w połączeniu z głęboką tacą.
- Należy pamiętać, że pieczeń szybciej brązowieje w otwartych naczyniach. Pod przykryciem pozostaje soczysta, a przestrzeń do gotowania nie brudzi się.
- Należy zawsze upewnić się, że w naczyniu do smażenia lub na patelni znajduje się wystarczająca ilość płynu, aby wyciekający tłuszcz i soki mięsne nie przypaliły się (powstawanie nieprzyjemnego zapachu i dymu).
- Najpierw umieść pieczeń w naczyniu do pieczenia z sosem stroną do dołu i odwróć po upływie połowy czasu gotowania.

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednego z rodzajów ogrzewania: grill, grill o pełnej szerokości lub grillowanie / system pieczenia i podgrzać komorę pieczenia, jeśli możliwe.



Uwaga!

Zwiększone ryzyko poparzeń podczas grillowania! Ze względu na intensywne ciepło podczas grillowania, niektóre piekarniki części są szczególnie gorące. Należy podjąć niezbędne środki w celu ochrony przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grillowania i trzymać dzieci z dala od urządzenia!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru. Żywność może się szybko przypalić z powodu intensywnego ciepła.
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu jedzenia, umieść jedzenie na ruszcie i wsuń pod spód tacę wypełnioną niewielką ilością wody lub patelnię do tłuszczu, aby zebrać soki z pieczenia.
- Płaskie plastry obrócić tylko raz, większe kawałki kilka razy. szczypce do grilla.
- Należy pamiętać, że ciemne mięso brązowieje lepiej i szybciej niż jasne mięso wieprzowe lub cielęce.
- Po zakończeniu grillowania dobrze wyczyść piekarnik i akcesoria, aby brud nie przywiera.

Pieczenie

- W przypadku suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać grzania górnego/dolnego. Używaj tylko jednego poziomu półek i w miarę możliwości podgrzej komorę pieczenia.
- Używaj gorącego powietrza do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych.
- W przypadku wilgotnych ciast w blasze (np. ciast owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy.
z powodu tworzenia się pary.
- Należy pamiętać, że w przypadku pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić, a jedna blacha może wymagać wcześniejszego wyjęcia z piekarnika.
- Przygotuj herbatniki o tej samej grubości i rozmiarze, jeśli to możliwe. aby równomiernie się zrumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto / upieczony produkt, włóż mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu gotowania i wyciągnij go z powrotem. Jeśli ciasto się do niego nie przyklei, danie jest gotowe.
- Aby zapobiec zapadnięciu się ciasta po jego ponownym upieczeniu, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby obniżyć temperaturę o 10°C.

Zachowanie

- Użyj gorącego powietrza.
- Używaj tylko świeżej żywności i przygotowuj żywność konserwującą oraz słoiki jak zwykle.
- Należy używać wyłącznie dostępnych na rynku słoików z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami. Słoiki z zakrętkami lub pokrywkami bagietowymi, a także słoiki metalowe są nieodpowiednie. Słoiki powinny mieć ten sam rozmiar i taką samą zawartość.
- Aby zapewnić odpowiednią wilgotność, napełnij głęboką tacę ok. 1 litrem wody i umieść w niej słoiki tak, aby się nie stykały.
- Wsuń tacę ze słoikami na najniższą szynę wsuwaną urządzenia. i ustawić piekarnik na 180°C z termoobiegiem.
- Obserwuj konserwowanie, aż płyn w słoikach zacznie bulgotać. Następnie wyłącz piekarnik i odstaw przetwory na około 30 minut.

Odszranianie

- Użyj funkcji odszraniania, aby przyspieszyć delikatne rozmrażanie zamrożonych produktów.
żywność poprzez cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej. Nadają się do tego np. ciasta z kremem / kremem maślanym, ciasta i ciastka, owoce i warzywa.

- **Korzystanie z urządzenia** należy od czasu do czasu obracać i mieszać żywność:.....

- Aby rozmrozić i przygotować mrożone dania gotowe, postępuj zgodnie z instrukcjami instrukcje producenta.

Korzystanie z urządzenia

Tabela aplikacji

z wyborem metody ogrzewania zgodnie z poprzednim opisem

Żywność	Poziom	Temperatura w °C	Czas w min
Pieczenie			
Ciasto	1	175	ok. 55-65
Piecrust	1	200	ok. 8-10
Shortcrust	1	200	ok. 25-35
Ciasto	1	200	ok. 25-35
Biały chleb z ciasta drożdżowego	1	200	ok. 25-35
Pizza	1	200	ok. 20-30
Zapiekanka warzywna	2	200	ok. 40-50
Pieczeń			
		175	ok. 120
Pieczeń wieprzowa ok. 2 kg	2	165	ok. 135
		175	ok. 45
Bochenek mięsny ok. 1,5 kg	2	165	ok. 60
		200	ok. 120-180
Kaczka ok. 2 kg	2	165	ok. 135-195
		200	ok. 150-210
Gęś ok. 3 kg	1	165	ok. 165-225
		200	ok. 60-80
Kurczak ok. 1,3 kg	2	165	ok. 75-95
		200	ok. 60-90
Dziki zając	2	165	ok. 75-105
		200	ok. 90-100
Noga jelenia	2	165	ok. 105-115
Grillowanie			
Kotlet schabowy	4	maks.	ok. 8-12
Kiełbaski	4	maks.	ok. 10-12
Połówki kurczaka	3	maks.	ok. 25-35
Ryba	3	maks.	ok. 15-25

Tabela zastosowań dla trybu ECO

Przepisy	Temperatura w °C	Poziom	Czas w min	Ogrzewanie
				wstępne
Zapiekanka ziemniaczano-serowa	180	1	90-100	Nie
Ciasto serowe	160	1	100-150	Nie
	190		110-130	
Pieczeń mięsna	165	1	115-145	Nie

Korzystanie z urządzenia

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Przyrumienienie / gotowanie jest nierównomierne.

- Wybierz niższe ustawienie temperatury, aby gotować wolniej i bardziej równomiernie. (Może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Użyj środkowej wsuwanej poziomicy, szczególnie w przypadku góry/dołu ciepła.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoriów (patrz ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku).
- W przypadku gotowania delikatnych potraw należy podgrzać komorę gotowania.
- Używając papieru do pieczenia, należy przyciąć go tak, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła i nie stykał się z elementami grzejnymi.
- Jeśli to możliwe, nie używaj folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie blokować przepływu powietrza i uniknąć podrażnienia czujnika temperatury przez odbicie ciepła.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste, a w szczególności w szczególności uszczelkę drzwi.

Wierzch potrawy zbyt szybko brązowieje w porównaniu do spodu.

- Użyj niższego poziomu wsuwania.
- Wybierz typ ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od góry lub więcej ciepła z dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania (Może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Używaj płaskich naczyń do zapiekane i zapiekane.

Spód naczynia gotuje się zbyt szybko w porównaniu do górnej strony.

- Użyj wyższego poziomu wsuwania.
- Wybierz typ ogrzewania z mniejszą ilością ciepła lub więcej ciepła z góry.

Tył naczynia brązowieje zbyt szybko w porównaniu z przodem.

- W połowie czasu gotowania obrócić potrawę o 180°.

Naczynie wygląda na gotowe, ale wilgotność wewnątrz jest zbyt wysoka.

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

Danie jest zbyt suche.

- Ustaw wyższą temperaturę gotowania (Może to spowodować krótszy czas gotowania).

Wypiek znacznie traci na objętości.

- Rozgrzej piekarnik, utrzymuj stabilną temperaturę podczas pieczenia i pozwól upieczonemu danu powoli schłodzić.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami przepisu, biorąc pod uwagę kolejność i konsystencję ciasta. Upewnij się, że składniki mają temperaturę pokojową i nie ugniataj ani nie mieszaj ciasta zbyt mocno.

Wypiek jest znacznie wyższy w środku niż na zewnętrznej krawędzi.

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

Podczas gotowania na kilku poziomach, jedna taca jest ciemniejsza niż druga.

- W przypadku gotowania wielopoziomowego należy używać ogrzewania wspomaganego wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, gdy każda z nich jest gotowa.
- Upewnij się, że jest wystarczająco dużo miejsca między wsuwany dla optymalnej cyrkulacji powietrza.

Korzystanie z urządzenia

Ustawienia i programowanie

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania na wyświetlaczu pojawi się .

Ustawianie zegara

- Po naciśnięciu przycisku zacznie migać wskazanie godziny.
- Obróć pokrętkę wyboru **K2**, aby ustawić godzinę.
- Naciśnij przycisk ponownie, aby ustawić bieżący czas minutowy.
- Obróć pokrętkę wyboru **K2**, aby ustawić minutę.
- Naciśnij przycisk , aby zakończyć ustawianie zegara. Symbol ":" będzie teraz wyświetlany w sposób ciągły, a urządzenie będzie gotowe do użycia.

Uwagi:

- Po odłączeniu urządzenia od zasilania zegar zostanie zresetowany i konieczne będzie jego ponowne ustawienie.
- Podświetlenie zegara wyłącza się po około 10 minutach.

Włączanie oświetlenia piekarnika

- Obracaj pokrętkę funkcyjnym **K1**, aż na ekranie pojawi się symbol na wyświetlaczu obok.
- Aby włączyć światło, potwierdź wybór przyciskiem . Następnie światło zostanie włączone.

Wybór rodzaju ogrzewania

- Obróć pokrętkę funkcyjną **K1**, aby wybrać żądane ogrzewanie tryb. Na wyświetlaczu pojawi się ikona odpowiadająca aktualnie wybranemu trybowi.
- Następnie za pomocą pokrętki wyboru **K2** można ustawić pożądaną temperaturę gotowania (zamiast ustawienia standardowego).
- Naciśnij klawisz -, aby rozpocząć proces.

Ustawianie czasu gotowania

Po rozpoczęciu procesu gotowania można ustawić czas gotowania, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie.

- Wybierz żądany czas gotowania, obracając pokrętkę funkcji pokrętkę **K1**.
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- Po upływie ustawionego czasu proces gotowania zostanie zatrzymany automatycznie z sygnałem dźwiękowym.

Jak zmienić czas i temperaturę podczas gotowania

- Gdy proces gotowania już się rozpoczął, można łatwo dostosować **czas**. W tym celu wystarczy obrócić pokrętkę funkcyjną **K1** do żądanej wartości. Następnie naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
Uwaga: Jeśli nie potwierdzisz, urządzenie automatycznie powróci do starego ustawienia.
- **Temperaturę** można regulować, gdy proces gotowania już się rozpoczął. W tym celu obróć pokrętkę wyboru **K2** do żądanej wartości i potwierdź przyciskiem .
Uwaga: Jeśli nie potwierdzisz, urządzenie automatycznie powróci do starego ustawienia.

Opcje wyświetlania czasu

Podczas procesu gotowania możliwe jest przełączanie między wyświetlaniem pozostałego czasu / czasu gotowania a aktualną godziną.

- Naciśnięcie przycisku umożliwia wyświetlenie pozostałego czasu / cel / aktualny czas. Po 3 sekundach wyświetlacz powróci do ostatnio wyświetlanej wartości.
- Ponowne naciśnięcie przycisku umożliwia wyświetlenie bieżącego czasu.

Przypomnienie / ostrzeżenie

Piekarnik posiada funkcję przypomnienia, którą można ustawić na okres do 9 godzin. Funkcję tę można aktywować tylko wtedy, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości.

- Naciśnij przycisk w trybie gotowości.
- Obróć pokrętkę wyboru **K2**, aby ustawić godziny alarmu.
- Naciśnij przycisk ponownie.
- Obróć pokrętkę wyboru **K2**, aby ustawić minuty alarmu.
 - Naciśnij przycisk , aby potwierdzić ustawienie. Symbol ":" zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się ikona . Od tego momentu rozpocznie się odliczanie
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał alarmowy 10 razy, a ikona zniknie.

Uwagi:

- Aby przywrócić ustawiony czas do alarmu, naciśnij przycisk (wyświetlanie ok. 3 sek.).
- Aby wyświetlić aktualny czas w trybie alarmu, naciśnij przycisk (wyświetlanie przez około 3 sekundy).

Korzystanie z urządzenia

Tryb oszczędzania energii

- Jeśli przytrzymasz przycisk przez 3 sekundy, podświetlenie wyświetlacza wyłączy się i pozostanie w stanie oszczędzania energii.
- Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, wyświetlacz automatycznie przełączy się w stan oszczędzania energii.
- Naciśnięcie dowolnego przycisku prowadzi do przerwania energii zapisywanie stanu.

Blokada klawiszy

Aby zablokować klucze:

- Naciśnij jednocześnie przyciski i przez 3 sekundy. Następnie pojawi się dźwięk brzęczyka i zaświeci się ikona.

Aby odblokować klucze:

- Ponowne naciśnięcie przycisków i jednocześnie przez 3 sekundy spowoduje zniknięcie ikony i odblokowanie przycisków. Ikona zniknie.

Uwaga:

- Nawet jeśli blokada przycisków jest włączona, można przerwać proces pieczenia, naciskając przycisk -.
- Upewnij się, że dotykasz przycisku tylko przez chwilę.

Ogólne uwagi operacyjne

Start / Pauza / Anuluj + Tryb gotowości

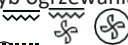
- Aby potwierdzić wprowadzenie i rozpocząć działanie naciśnij przycisk.
- Aby wstrzymać proces gotowania, naciśnij przycisk jeden raz. Wyświetlacz zacznie migać.
- Aby anulować proces nagrzewania i pieczenia, naciśnij przycisk po raz drugi.

- Aby upewnić się, że urządzenie prawidłowo odebrało dotyk, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
- Jeśli program został wybrany, ale ustawienie nie zostanie potwierdzone przyciskiem w ciągu 5 minut, ustawienie programu zostanie automatycznie anulowane. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas (tryb oczekiwania).
- **Kroki dla ustawień czasu:**
0 - 30 minut: co 1 minutę
30 minut - 9 godzin: 5-minutowe kroki
Kroki dla ustawień temperatury:
Normalne typy ogrzewania: 5 °C kroków
Funkcja grillowania: 30 stopni C
- Jeśli po ustawieniu trybu grzania nie zostanie wybrana żadna temperatura, proces gotowania rozpocznie się automatycznie w domyślnej temperaturze wyświetlanej na wyświetlaczu.
- Jeśli po rozpoczęciu procesu gotowania nie zostanie ustawiony czas gotowania, automatycznie zostanie ustawiony 9-godzinny timer.
- Lampka piekarnika jest włączona dla wszystkich trybów ogrzewania piekarnika, z wyjątkiem trybu ECO.
- Po zakończeniu procesu gotowania rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.

Korzystanie z sondy do mięsa

Sonda do mięsa monitoruje temperaturę wewnątrz naczyń

(rdzeń). W tym celu określana jest temperatura docelowa. Po jej osiągnięciu danie uznaje się za gotowe, a piekarnik wyłącza się automatycznie.

- W trybie gotowości podłącz sondę do gniazda przyłączeniowego w prawym górnym rogu z przodu komory, odkręcając nakrętkę kołpakową, zabezpieczając ją i wkładając krótszy metalowy koniec sondy do otworu.
- Po wykryciu sondy do mięsa,  "Prob" i zostanie wyświetlona ikona sondy.
- Umieść końcówkę sondy temperatury rdzenia w najgrubszym miejscu mniej więcej pośrodku żywności, w razie potrzeby nie za blisko kości, ponieważ te nagrzewają się szybciej i może to mieć niekorzystny wpływ na wynik pomiaru.
- Zamknij drzwiczki, wybierz żądany tryb ogrzewania za pomocą przycisku  Pokręćło **K1** (sekwencja Display: ) i potwierdź funkcję przyciskiem .
-  Następnie użyj pokręćła **K2**, aby ustawić docelową temperaturę rdzenia i naciśnij przycisk , aby potwierdzić.
- Mały wyświetlacz pokaże temperaturę, a duży wyświetlacz "Prob".
- Gdy ustawiona docelowa temperatura rdzenia zostanie osiągnięta, spowoduje to będą wyświetlane na wyświetlaczu. Pięć sygnałów dźwiękowych zasygnalizuje zakończenie procesu gotowania.
- Gdy sonda do mięsa nie będzie już potrzebna i zostanie odłączona od urządzenia, należy ponownie przykręcić nakrętkę kołpakową do otworu przyłączeniowego. W tym celu należy odczekać, aż urządzenie ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Uwagi:

- Docelową temperaturę rdzenia można ustawić w zakresie 50-150°C. Temperatura robocza piekarnika wynosi 165°C.
- Nie można aktywować sondy do mięsa w trybach rozpalania i rozmrażania piekarnika.
- W przypadku odłączenia sondy do mięsa od gniazda bieżąca operacja zostanie anulowana.
- Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ER-3", oznacza to problem z sondą do mięsa. Należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

Pielęgnacja i czyszczenie

Pielęgnacja i czyszczenie



Czyszczenie urządzenia

Wszystkie części urządzenia należy zawsze utrzymywać w czystości i w miarę możliwości natychmiast usuwać wszelkie zabrudzenia.



- **Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć i odłączyć je od zasilania, przed czyszczeniem, aby uniknąć niebezpieczeństwa.**



- **Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia nie wolno używać myjek parowych. Ryzyko zwarcia!**
- **Nie używaj ściernych środków czyszczących, czyścików do szorowania lub spiczastych/ostrych przedmiotów do czyszczenia.**
- **Resztki jedzenia zawierające cukier należy zawsze usuwać natychmiast i, jeśli to możliwe, gdy urządzenie jest jeszcze gorące, aby uniknąć trwałego zabrudzenia lub uszkodzenia emalii komory gotowania. Chroń się przed oparzeniami!**

Przód urządzenia

- Do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni przednich należy używać wyłącznie dostępnych na rynku środków czyszczących zgodnie z instrukcjami producenta.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej można czyścić i suszyć łagodnymi środkami czyszczącymi, detergentów (np. płynu do mycia naczyń) i miękkiej ściereczki.
- Agresywne środki czyszczące (np. ocet), środki do szorowania, granulatu ścierny i ostre przedmioty uszkadzają powierzchnię urządzenia!

Drzwiczki piekarnika

- Aby ułatwić czyszczenie, można zdjąć drzwiczki piekarnika z piekarnika. Patrz odpowiedni rozdział.
- Do usuwania plam należy używać papieru kuchennego lub wilgotnej ściereczki/gąbki i standardowych środków czyszczących.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać drażniących lub żrących środków czyszczących, szorstkich lub ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków. Może to spowodować uszkodzenie i pęknięcie szkła.

Wnętrze piekarnika

- Piekarnik jest łatwiejszy do czyszczenia, gdy jest jeszcze letni, ale już nie gorący.

- W celu wyczyszczenia należy zdemonstrować wszystkie wyjmowane części i ewentualnie drzwiczki piekarnika w sposób opisany poniżej.
- Zwykłe rozpryski smaru należy usuwać za pomocą wody do płukania.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarników. Następnie dokładnie wyczyść czystą wodą aby wszystkie środki czyszczące zostały całkowicie usunięte.
- Podczas stosowania sprayów do piekarników należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji producenta. Lakierowane, anodowane lub galwanizowane powierzchnie, części aluminiowe, elementy grzejne i uszczelki nie mogą mieć kontaktu z tymi sprayami ze względu na możliwe uszkodzenia i zmiany koloru.
Uwaga: Po użyciu specjalnego środka czyszczącego należy podgrzać piekarnik do maksymalnej temperatury przez 15-20 minut, aby usunąć wszelkie pozostałości w piekarniku.
- Wyczyść akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, pojemnik na tłuszcz, kuchenka gorącą wodą i niewielką ilością detergentu.

Płyty katalityczne

To urządzenie jest wyposażone w płytki katalityczne, które są ocynkowane i pokryte powłoką proszkową. Kataliza ta umożliwia samooczyszczanie w konwencjonalnych warunkach temperatury pieczenia. Płytki te można również wyjąć i przetrzeć suchą ściereczką.

Proces czyszczenia parą

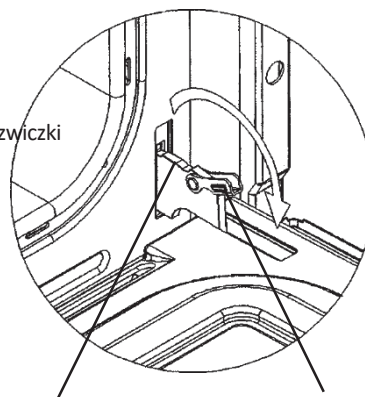
Funkcja ta zasadniczo ułatwia czyszczenie piekarnika, ponieważ brud może być łatwiej rozpuszczony przez parę wodną i ciepło.

- Usunąć akcesoria, takie jak brytfanna, blacha do pieczenia i rdza.
- Wlać około 0,4 litra wody z niewielką ilością detergentu do koryta w podłodze komory gotowania.
- Zamknij piekarnik. Wybierz grzanie dolne w temperaturze 60°C.
- Wyłącz urządzenie po około 30 minutach i odłącz je. moc.
- Teraz można łatwo usunąć namoczone resztki jedzenia za pomocą ściereczki. W przypadku zapieczonych zabrudzeń należy przestrzegać poprzednich instrukcji czyszczenia.

Pielęgnacja i czyszczenie

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

- Złożyć drzwiczki piekarnika w pozycji poziomej i podnieść wsporniki na dwóch zawiasach drzwi do przodu
- Powoli zamykaj drzwiczki piekarnika, aż się zatrzymają. Następnie podnieś drzwiczki aż zawiasy się rozłączą.
- Wstawianie odbywa się w odwrotnej kolejności. Na koniec odchyl wsporniki z powrotem do wsporników zawiasów.



Wspornik zawiasu

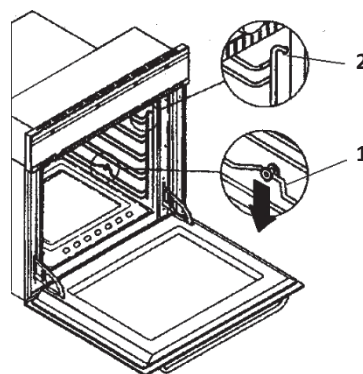
Klip

Demontaż wsuwanych półek

- Usunąć akcesoria, takie jak rdza i blacha do pieczenia.
- Lekko popchnąć stojak w dół w punkcie mocowania (1) i odciągnąć go od ścianki piekarnika.
- Odchylić stojak do wewnątrz i odcepić go u góry (2).

Wkładanie przewodnicy do stojaków

- Zaczep kratkę w otworach na górze i obróć ją w dół.
- Lekko dociśnij kratkę w punkcie mocowania i popchnij ją w kierunku ściany bocznej.
- Siatka zawieszenia musi zatrzasknąć się na swoim miejscu i mocno przylegać.



Wysuwane szyny teleskopowe

Teleskopowe wysuwane szyny można również zdemontować w celu łatwiejszego czyszczenia.

- Za pomocą dużego śrubokręta poluzuj dolne śruby mocujące i zdejmij cały zestaw.
- Nie zanurzać wysuwanych szyn teleskopowych w wodzie i nie myć ich w zmywarce, a jedynie czyścić z zewnątrz dostępnymi w handlu środkami czyszczącymi.



Uwaga: Rolki nie mogą być smarowane. Po wyczyszczeniu należy zaczepić wysuwane szyny teleskopowe i ponownie zamocować je u dołu za pomocą śrub.

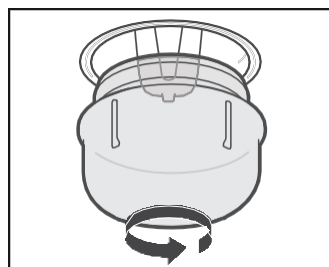
Wymiana żarówki w piekarniku

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

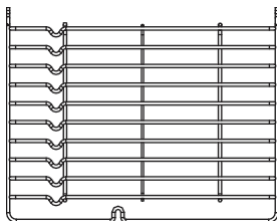
W bańce lampy znajduje się szczególnie odporna na ciepło forma (230 V, 25 W).

Aby go wymienić, wykonaj następujące czynności:

- **W każdym przypadku należy odłączyć urządzenie od zasilania (wyciągnąć wtyczkę lub wyjąć bezpiecznik), ponieważ napis może być pod napięciem.**
- Wykręć szybę i zastąp ją nową, taką samą. (patrz rysunek po prawej).
- Przykręć z powrotem szybę pokrywę.

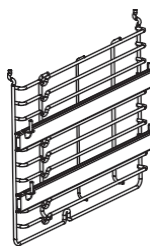


Dostarczone akcesoria



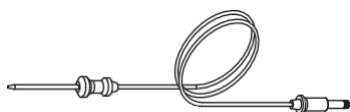
Wsuwane stojaki

- Można je łatwo wyjąć w celu wyczyszczenia ścianek komory gotowania (patrz odpowiedni rozdział).



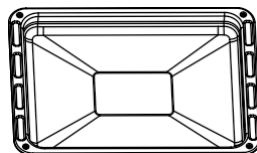
Wysuwane szyny teleskopowe

- Zwiększa stabilność i bezpieczeństwo podczas demontażu akcesoriów.
- Można je łatwo wyjąć w celu wyczyszczenia kratki wlotowej (patrz odpowiednia sekcja).



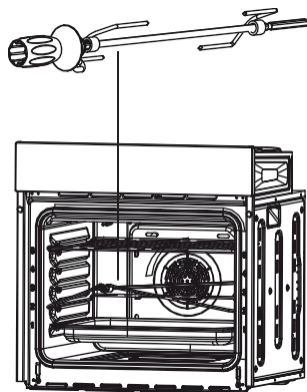
Próbka mięsa

- Narzędzie do pomiaru ciepła wewnątrz naczynia w celu automatycznego wyłączenia urządzenia (Informacje na temat użytkowania znajdują się w odpowiedniej sekcji w rozdziale dotyczącym korzystania z urządzenia)



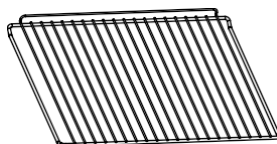
Blachy do pieczenia

- 1 głęboka taca
- 1 płaska taca
- Dla ciast w arkuszach /
- Herbatniki /
- Mrożonki
- Do zbierania tłuszczu / soku



Szaszłyk z rożna

- Średnia prędkość obrotowa tego szpikulca umożliwia równomierne przyrumienienie żywności i dobre zachowanie cennych składników.
- Maksymalne obciążenie rożna wynosi 1000 g.



Ruszt do gotowania

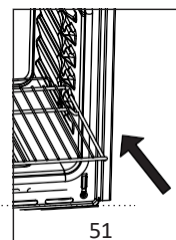
- Do grillowania
- Do umieszczania form do pieczenia i naczyń do pieczenia



Wszystkie akcesoria nagrzewają się podczas pracy. Aby uniknąć poparzeń, należy używać uchwytów do garnków lub podobnych!

Uwaga:

Aby uniknąć uszkodzenia emalii i zapewnić bezpieczne korzystanie z akcesoriów, należy wkładać je w prawidłowy sposób (z uchwytem zapobiegającym wywróceniu się jedzenia. Zapobiega to ześlizgiwaniu się jedzenia. po ostrożnym usunięciu. Przed zamknięciem drzwiczek piekarnika



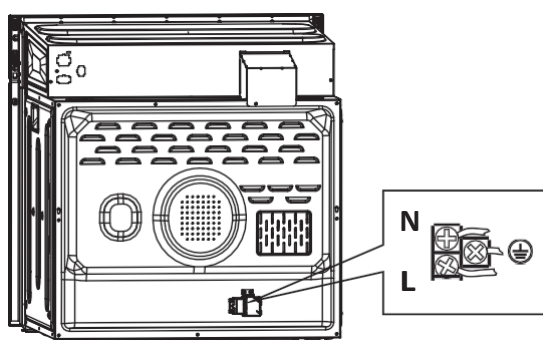
naładź. Należy pamiętać, że wszystkie
akcesoria są prawidłowo
umieszczone i nie dotyczą
drzwiczek piekarnika.

Instalacja i podłączenie urządzenia

Podłączenie zasilania

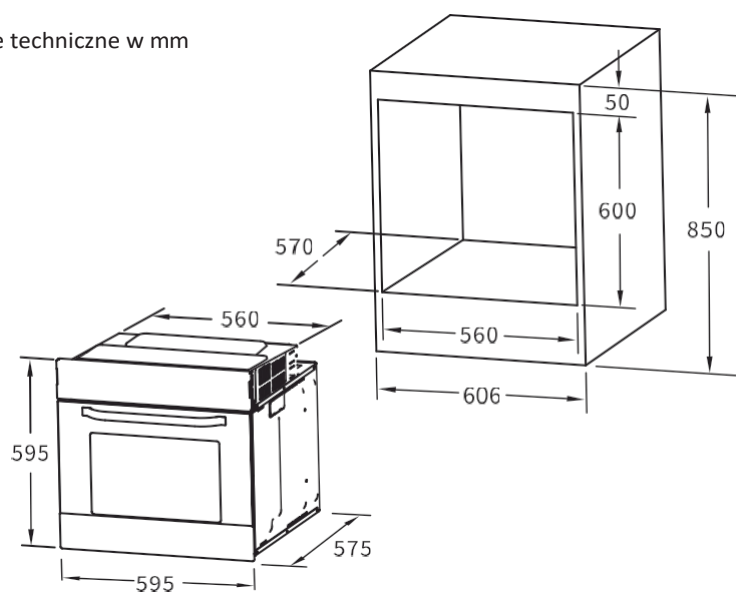


Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu. Długość przewodu przyłączeniowego musi być tak dobrana, aby możliwe było podłączenie urządzenia przed jego włożeniem. Przewód ochronny musi być tak dobrany, aby można go było podłączyć za przewodami pod napięciem kabla połączeniowego.



Rysunek wymiarowy

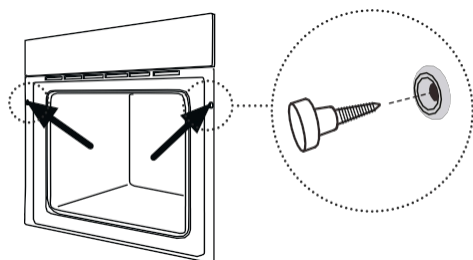
Dane techniczne w mm



Instalacja i podłączenie urządzenia

Instalacja urządzenia

- Stabilność mebli musi być zgodna z normą DIN 68930.
- W zabudowanej niszy nie może występować tylna ściana, dzięki czemu wentylacja jest zapewniona.
- Materiały, z których wykonane są sąsiadujące meble, w tym kleje itp, muszą być odporne na temperaturę do 120°C.
- Wepchnij urządzenie do niszy tak daleko, jak to możliwe.
- Otwórz drzwiczki piekarnika i zamocuj lewą i prawą stronę za pomocą dostarczonych śrub i tulei na obudowie.
Nie dokręcać śrub zbyt mocno (tylko ręcznie).



- Czy instrukcje dotyczące przepisu były prawidłowo przestrzegane i Czy przestrzegano wytycznych dotyczących aplikacji zawartych w niniejszej instrukcji?

Co robić w przypadku problemów?



Ostrzeżenie - Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne!

Naprawy i wymiana uszkodzonego kabla zasilającego mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem lub działem obsługi klienta.

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Czy zadziałał bezpiecznik w instalacji domowej?
- Czy temperatura i tryb ogrzewania zostały ustawione prawidłowo?

Bezpiecznik urządzenia ciągle się przepala.

- Skontaktuj się z działem obsługi klienta lub licencjonowanym elektrykiem.

Oświetlenie zawiodło.

- Aby wymienić oświetlenie, patrz odpowiedni rozdział.

Wynik gotowania nie jest zadowalający.

Instalacja i podłączenie urządzenia Włączanie urządzenia

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczenia transportowe, zwłaszcza z komory gotowania, i zdjąć ewentualną folię ochronną.
- Wyczyścić piekarnik i akcesoria wilgotną ściereczką. i dobrze je wysuszyć.
- Ustawić bieżący czas na zegarze (patrz odpowiedni rozdział).
- Rozgrzewać pusty piekarnik do temperatury 200°C przez około 30 minut z górnym/dolnym grzaniem, aby wypalić wszelkie pozostałości produkcyjne na powierzchni komory piekarnika. Typowy nowy zapach, który się pojawia, jest nieunikniony. Pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane. Przetrzeć komorę gotowania wilgotną ściereczką. i dobrze wysuszyć przed użyciem.

Obsługa klienta KKT KOLBE

Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Można znaleźć dalsze dane i dokumenty na naszej stronie internetowej w sekcji "Pytania i odpowiedzi".

Szczegóły techniczne

Szczegóły techniczne

Znak towarowy	KKT KOLBE
Identyfikator modelu	EB8013ED
Typ piekarnika	wbudowany
Moc	3000 W
Napięcie	220-240 V
Długość kabla	1.0 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 57,5 × 59,5 cm
Masa piekarnika	34 kg
Liczba komór do gotowania	1
Źródło ciepła	Elektryczność
Objętość	70 l
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI cavity)	94
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii na cykl w trybie konwencjonalnym	0,99 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie recyrkulacji	0,89 kWh

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE



Opis produktu:

EB8013ED
Wbudowany piekarnik
elektryczny

Producent:

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

W przypadku produktu opisanego w niniejszej instrukcji, odpowiednia Deklaracja zgodności WE jest dostępna.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobierać z naszej strony internetowej na odpowiedniej stronie produktu.

Kompletne dokumenty można uzyskać na pisemny wniosek za pośrednictwem podanego obok adresu kontaktowego.

Jan Kolbe
Dyrektor ds. zarządzania produktami

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Niemcy

www.kolbe.de



Dziękujemy za przeczytanie.

Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia będzie przyjemnością.

**Dziękujemy za
przeczytanie.** Życzymy
wiele przyjemności z
użytkowania urządzenia.