

# Instrukcja obsługi

do piekarnika do zabudowy

**Instrukcja obsługi →**  
Język angielski

Model: **EB8017ED**



Numer seryjny mojego urządzenia:



**Instrukcja obsługi** piekarnika do  
zabudowy, model: EB8017ED wersja 6.2  
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG  
KKT KOLBE jest zarejestrowaną marką handlową.

**Dziękujemy za zaufanie  
i gratulujemy zakupu nowego piekarnika do zabudowy!**

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.  
przed rozpakowaniem urządzenia. Zawiera ona ważne informacje dotyczące  
bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji,  
oraz ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia.

Zaznacz ważne dla siebie fragmenty,  
przechowuj instrukcję w miejscu, które umożliwi szybkie odnalezienie  
potrzebnych informacji, i przekaz ją innym użytkownikom  
oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania  
ewentualnych niezbędnych modyfikacji urządzenia i/lub instrukcji obsługi w  
celu zapewnienia większej łatwości obsługi, bezpieczeństwa użytkownika i  
aktualnym standardom technicznym.

**Najnowsza wersja instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje  
znajdują się na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji „Pytania i  
odpowiedzi” naszego sklepu internetowego pod adresem [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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

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

Aby zapewnić sprawny przebieg ewentualnych zapytań, zalecamy zapisanie 20-  
cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu na wewnętrznej  
stronie okładki.

Znajduje się on na tabliczce znamionowej urządzenia lub na  
jego opakowaniu.

**Zespół KKT KOLBE**

## Spis treści

---

### Treść

<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>6</b>
<b>Dodatkowe informacje i symbole</b> .....	<b>19</b>
<b>1. Przegląd produktów</b> .....	<b>23</b>
1.1 Zakres dostawy	
1.2 Elementy urządzenia	
1.3 Wyposażenie i inne cechy	
<b>2. Działanie i obsługa urządzenia</b> .....	<b>26</b>
2.1 Tryb ogrzewania	
2.2 Wentylator chłodzący	
2.3 Korzystanie z akcesoriów do piekarnika	
2.4 Korzystanie z teleskopowych prowadnic wysuwanych	
2.5 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika	
<b>3. Wskazówki przed użyciem</b> .....	<b>30</b>
3.1 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia	
3.2 Uruchomienie	
<b>4. Obsługa, regulacja i użytkowanie</b> .....	<b>32</b>
4.1 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.2 Korzystanie z panelu dotykowego	
4.3 Opis rodzajów ogrzewania	
4.4 Obsługa i ustawienia	

---

<b>5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki</b> .....	<b>43</b>
5.1 Ważne wskazówki dotyczące użytkowania	
5.2 Ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku	
5.3 Metody gotowania	
5.4 Tabele zastosowań	
5.5 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
<b>6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia</b> .....	<b>54</b>
6.1 Czyszczenie katalityczne	
6.2 Czyszczenie frontu piekarnika	
6.3 Czyszczenie i konserwacja drzwi urządzenia	
6.4 Czyszczenie komory piekarnika	
6.5 Czyszczenie akcesoriów	
<b>7. Zdejmowanie i zakładanie części urządzenia oraz akcesoriów</b> .....	<b>59</b>
7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwi piekarnika	
7.2 Demontaż i montaż wewnętrznej szyby	
7.3 Zdejmowanie i zakładanie bocznych rusztów oraz płyt katalitycznych	
7.4 Demontaż i montaż wysuwanych półek	
7.5 Wymiana oświetlenia piekarnika	
<b>8. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>66</b>
<b>9. Montaż i instalacja</b> .....	<b>68</b>
9.1 Ważne wskazówki i wymagania instalacyjne	
9.2 Podłączenie do zasilania elektrycznego	
9.3 Montaż pieca	
<b>10. Dane techniczne</b> .....	<b>75</b>
<b>KKT Kolbe Obsługa klienta</b> .....	<b>77</b>

---

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

### BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę bezpiecznego użytkowania urządzenia.

**Przed instalacją i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z zawartymi w nim instrukcjami i postępować zgodnie z nimi!**

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

## Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem



### **WARNUNG!**

**Zagrożenie dla życia i zdrowia  
oraz ryzyko uszkodzenia!**

Urządzenie to może stanowić potencjalne zagrożenie dla osób i otoczenia, jeśli nie są spełnione warunki lub nie posiada się wiedzy niezbędnej do jego obsługi! Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych wskazówek!

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

- Dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby niedoświadczone lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy mogą używać, czyścić lub ogólnie konserwować to urządzenie tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.  
lub zostały przez nią przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w warunkach domowych i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania ciepła potraw i napojów. Należy używać go wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych.  
Podczas instalacji należy przestrzegać instrukcji zawartych w odpowiednim rozdziale!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości maksymalnie 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania ani do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym!
- Do przygotowywania potraw należy zawsze używać naczyń żaroodpornych!

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

## Ogólne ostrzeżenia

### **WARNUNG!** **Zagrożenie życia i obrażeń ciała!**

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

- Korzystanie z uszkodzonych lub zepsutych urządzeń może być bardzo niebezpieczne!  
Przed użyciem upewnij się, że produkt i jego elementy składowe są w stanie kompletnym i nienagannym! W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia nie należy go używać, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!
- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne elementy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych!  
Mogą one stanowić poważne zagrożenie, np. w przypadku naciągnięcia na głowę lub połknięcia!
- W przypadku napraw, modyfikacji lub konserwacji urządzenia przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji istnieje ryzyko porażenia prądem, pożaru i obrażeń ciała!  
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowany personel, z zachowaniem wszystkich obowiązujących przepisów bezpieczeństwa, w tym instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a urządzenie należy w tym celu odłączyć od zasilania!  
Nigdy nie próbuj samodzielnie wprowadzać zmian w komponentach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie wskazane w niniejszej instrukcji!

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



### **WARNUNG!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

- Jeśli po instalacji wtyczka nie jest już dostępna, należy upewnić się, że w obwodzie elektrycznym urządzenia zainstalowany jest łatwo dostępny wyłącznik (bezpiecznik) o odstępie styków co najmniej 3 mm, zgodny z obowiązującymi przepisami i umożliwiający całkowite odłączenie zasilania w razie awarii urządzenia od zasilania elektrycznego!
- Zmiany w systemie zasilania i wymiana kabla mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!  
Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
- Do podłączenia urządzenia nie należy używać listew zasilających ani przedłużaczy! Nie zapewniają one wymaganego bezpieczeństwa!
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie jest on zgięty ani zgnieciony i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. Podłącz wtyczkę do źródła zasilania z dala od źródeł ciepła i nie wyciągaj jej z gniazdka, ciągnąc za kabel, tylko chwytając ją bezpośrednio!

- Nie zaciskać przewodów ani kabli (np. z mierników temperatury) w otworze drzwiczek urządzenia!  
Może to spowodować ich uszkodzenie i porażenie prądem elektrycznym!
- Należy zawsze unikać kontaktu płynów lub wilgoci z częściami pod napięciem! Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym!  
Nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia urządzenia!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem upływowym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami i podczas obsługi należy nosić obuwie!



### **WARNUNG!**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Podczas użytkowania i po jego zakończeniu niektóre dostępne części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia!  
Należy uważać, aby nie dotykać rozgrzanych powierzchni, zwłaszcza elementów grzejnych i wewnętrznych powierzchni komory piekarnika, ciałem, ubraniem lub przedmiotami, a także trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia!

- Akcesoria i naczynia kuchenne w komorze piekarnika bardzo się nagrzewają podczas pracy piekarnika! Zawsze należy chronić się przed oparzeniami  
np. rękawicami do piekarnika, aby wyjąć coś z rozgrzanej komory piekarnika!
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia podczas lub po zakończeniu pracy może wydostawać się gorąca para, która w zależności od temperatury może być niewidoczna!  
Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwytać klamkę drzwi za środek i trzymać się z dala od krawędzi drzwi!
- Nie wlewaj wody do gorącej komory piekarnika ani na rozgrzaną blachę do pieczenia!  
Powoduje to powstanie gorącej pary, która może spowodować obrażenia!  
Powstała w ten sposób zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej!
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych pojemników ani puszek konserwowych!  
Pod wpływem nadciśnienia powstałego podczas podgrzewania mogą one eksplodować!



## **WARNUNG!**

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Urządzenie bardzo się nagrzewa podczas pracy!  
Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi! Nie należy instalować urządzenia za drzwiami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego przegrzaniem!
- Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj płyty grzejnej bez nadzoru! Rozgrzane potrawy mogą się zgotować, przypalić, wytworzyć szkodliwy dym lub zapalić się!  
W szczególności podgrzewane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol lub opary alkoholu w komorze gotowania mogą się szybko zapalić!  
Podgrzewaj odpowiednie potrawy jak najwolniej i w jak najmniejszych ilościach!  
Otwierać drzwiczki urządzenia ostrożnie!
- Nigdy nie pozostawiaj w komorze piekarnika przedmiotów, które nie są odporne na wysoką temperaturę i ognioodporne, np. pojemników z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej!  
Podczas podgrzewania komory piekarnika mogą one się zapalić, stopić, odkształcić lub spowodować uszkodzenia!

- Papier do pieczenia i podobne materiały mogą się zapalić w kontakcie z elementami grzejnymi!  
Zawsze należy upewnić się, że nie wystaje ona poza obrys urządzenia, w razie potrzeby przyciąć ją odpowiednio i obciążyć tak, aby nie mogła się poruszać np. pod wpływem cyrkulacji powietrza wentylatora lub przeciągu powstającego podczas otwierania drzwi!
- Resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić podczas podgrzewania, przypalić lub spowodować wydzielanie szkodliwego dymu!  
Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć grubsze zabrudzenia z komory gotowania, elementów grzejnych i akcesoriów!
- W przypadku pożaru lub dymu w komorze piekarnika nie otwieraj drzwiczek urządzenia!  
Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpiecznikowej!  
Po ugaszeniu ognia należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia i nie używać go, dopóki nie zostanie sprawdzone przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę i dopuszczone do dalszej eksploatacji!
- Nie przechowuj łatwopalnych lub wybuchowych substancji w pobliżu piekarnika.  
Aby uniknąć zagrożenia pożarowego spowodowanego podwyższoną temperaturą otoczenia podczas pracy!

## **ACHTUNG!**



### **Ryzyko uszkodzeń i zakłócenia w działaniu!**

- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe i zabezpieczające do transportu zostały usunięte, zwłaszcza z komory piekarnika, aby uniknąć uszkodzeń podczas pracy, np. poprzez przypalenie lub stopienie!
- Nie instaluj urządzenia w otoczeniu o wysokiej temperaturze lub w pobliżu kuchenek gazowych, parafinowych lub podobnych urządzeń!
- Ciepło i wilgoć wydostające się z komory piekarnika mogą z czasem spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń!  
Otwieraj drzwiczki rozgrzanego piekarnika tylko tyle razy i na tak długo, jak to konieczne, nie blokuj drzwiczek ani ościeżnicy między drzwiami a ościeżnicą i w miarę możliwości pozostawiaj komorę piekarnika do ostygnięcia tylko przy zamkniętych drzwiach urządzenia!  
Zawsze dbaj o czystość i nienaganny stan uszczelki i wymień ją w przypadku uszkodzenia, aby zapewnić całkowite i szczelne zamknięcie drzwi!
- Nie należy przykrywać dna komory piekarnika folią, papierem do pieczenia ani akcesoriami, ani stawiać naczyń na dnie komory piekarnika, jeśli ustawiona jest temperatura powyżej 50°C, aby uniknąć uszkodzenia emalii przez nagromadzone ciepło!

- Podczas korzystania z akcesoriów należy upewnić się, że są one prawidłowo umieszczone w komorze piekarnika i włożone do końca, aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń!
- Należy uważać, aby folia aluminiowa w komorze piekarnika nie stykała się z szybą drzwi! Może to spowodować trwałe przebarwienie szyby drzwi!
- Nie używać silikonowych form, mat, pokryć ani akcesoriów zawierających silikon! Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika!
- W dłuższej perspektywie wilgoć w komorze piekarnika może prowadzić do korozji! Po użyciu należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia! Nie przechowuj wilgotnych produktów spożywczych przez dłuższy czas w zamkniętym piekarniku!
- Nie należy wykorzystywać komory piekarnika do przechowywania produktów!
- Zanieczyszczenia i resztki żywności mogą z czasem uszkodzić urządzenie i jego elementy! Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości! W szczególności należy unikać plam zawierających cukier, np. soków owocowych w komorze piekarnika, lub usuwać je natychmiast, ponieważ po ostygnięciu mogą być niemożliwe do usunięcia! Podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, np. ciast owocowych, nie należy zbyt obficie wypełniać blachy do pieczenia zbyt obficie i używaj głębokiej blachy do pieczenia!

- Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych narzędzi do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni, zwłaszcza w obszarze panelu sterowania!  
Nie używaj środków czyszczących w sprayu w obszarze uszczelki!  
Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Zarysowania na szkle drzwi urządzenia mogą przekształcić się w pęknięcie lub nawet stłuczenie!  
Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność i nie używać skrobaczek do szkła!
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwi urządzenia, nie należy ich obciążać!  
Nie należy na przykład stawiać na niej naczyń kuchennych ani akcesoriów, ani też nic na niej wieszać!
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za uchwyt drzwi! Uchwyt drzwi nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać!

## Dodatkowe informacje i symbole

### W niniejszej instrukcji

#### Symbole zagrożeń i informacji



**Ostrzeżenie przed zagrożeniami dla osób i uszkodzeniami** Należy szczególnie uważnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć zagrożeń!

zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństw!  
Przekaż te informacje również innym użytkownikom i instalatorowi!

#### **Klasyfikacja zagrożeń za pomocą połączonych słów ostrzegawczych:**

##### **OSTRZEŻENIE!**

Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie zostanie ona uniknięta.

##### **UWAGA!**

Wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do lekkich lub średnich obrażeń, jeśli nie zostanie uniknięta.

##### **UWAGA!**

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



##### **Informacje i wskazówki**

Wskazówki i przydatne informacje dotyczące zapobiegania problemom i ułatwiających dane działanie

#### **Uwaga dotycząca ilustracji**

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

### Urządzenie, komponenty i akcesoria

#### Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

Poniższe symbole umieszczone na urządzeniu, jego komponentach i akcesoriach wskazują ważne informacje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia.

Nie należy ich usuwać ani niszczyć, należy zawsze dbać o ich dobrą widoczność i wymieniać uszkodzone symbole!



#### **Ogólne ostrzeżenie o zagrożeniu!**

Istnieje potencjalne zagrożenie! Zachowaj odpowiednią ostrożność!



#### **Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!**

Podczas pracy produkt może się nagrzewać, co może spowodować obrażenia i uszkodzenia!

Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie, i zachowaj odległości od urządzenia zalecane w niniejszej instrukcji!



#### **Ostrzeżenie dotyczące napięcia elektrycznego!**

Niektóre elementy produktu są podczas a także po pracy pod napięciem zagrażającym życiu! Należy uważać, aby nie dotknąć tych elementów i w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne!



#### **Należy przestrzegać niniejszej instrukcji obsługi**

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



#### **Zgodność z normami UE**

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

## Ochrona środowiska i utylizacja

### Informacja dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Należy postępować zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi stosowania zawartymi w Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen  
niniejszym  
i w ten sposób przyczyniać się do ochrony środowiska.

### Symbole dotyczące utylizacji



#### Nie wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako nieposortowanych odpadów! Należy go dostarczyć do punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu ponownego wykorzystania i recyklingu. W tym celu należy zlecić usunięcie kabla wykwalifikowanemu elektrykowi.



#### Materiał nadający się do recyklingu (taśma Möbiusa)

Proszę posortować składniki produktu według rodzajów odpadów i utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



#### Materiały nadające się do recyklingu (symbol Triman)

W celu utylizacji należy oddzielić produkt lub jego składniki od pozostałych odpadów zgodnie z dołączoną instrukcją sortowania.

### Ogólne wskazówki dotyczące utylizacji

- Niewłaściwe usuwanie może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzkiego!  
Pomóż uniknąć potencjalnych zagrożeń, upewniając się, że Produkt i jego opakowanie **nie** należy utylizować w odpowiedni sposób! Dotyczy to również utylizacji zużytego sprzętu.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi!  
Zwrot odbywa się za pośrednictwem sprzedawcy, producenta lub odpowiednich lokalnych przedsiębiorstw zajmujących się utylizacją odpadów.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności instalacyjne opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności.
- Użyte materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny zostać poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów. Należy je posortować według rodzajów i odpowiednio utylizować.
- Więcej informacji na temat aktualnych sposobów utylizacji i recyklingu można uzyskać od lokalnych władz lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

### Wskazówki dotyczące transportu urządzenia

Jeśli po rozpakowaniu / w późniejszym terminie konieczne jest przetransportowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych wskazówek, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportuj urządzenie w takim samym opakowaniu, w jakim zostało dostarczone!  
Należy przestrzegać oznaczeń umieszczonych na opakowaniu!

W przypadku braku oryginalnego opakowania:

- Zabezpiecz wszystkie luźne/zdejmowane części, aby nie mogły się ze sobą stykać!
- Należy unikać uderzeń w urządzenie i jego elementy oraz w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne!
- Podczas transportu oraz przechowywania/odkładania należy zadbać o poziome ustawienie urządzenia!

### Wskazówki dotyczące przechowywania

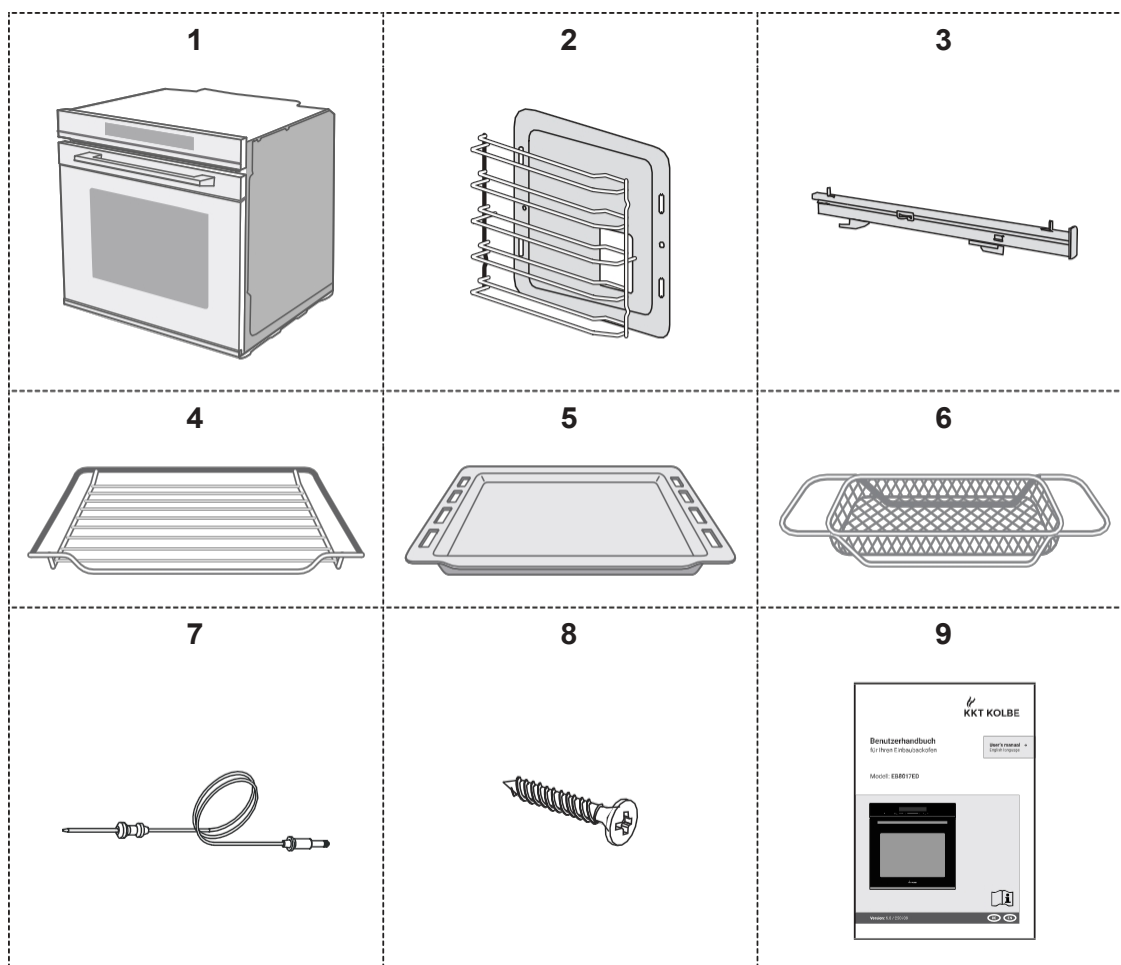
Jeśli urządzenie musi być przechowywane przez dłuższy czas, należy przestrzegać następujących wskazówek, aby uniknąć uszkodzeń:

- Urządzenie należy zapakować wraz z woreczkami z pochłaniaczem wilgoci, najlepiej w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu, i zamknąć je taśmą klejącą!
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania!
- Upewnij się, że opakowanie jest ustawione poziomo!
- Nie obciążaj opakowania!
- Przechowuj urządzenie tylko tak długo, jak to konieczne!
- Nie przechowuj urządzenia w pobliżu substancji chemicznych lub żrących, aby uniknąć ewentualnej korozji!
- Podczas przechowywania należy regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń i w razie potrzeby wymień opakowanie!

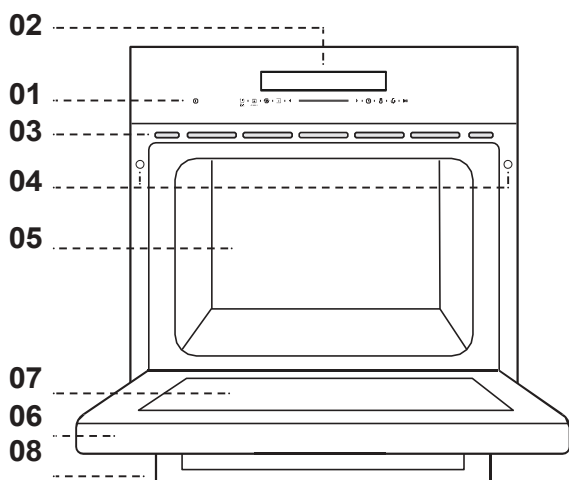
## 1. Przegląd produktów

### 1.1 Zakres dostawy

- 1 1× piekarnik do zabudowy, model EB8017ED wraz z kablem przyłączeniowym i wtyczką
- 2 2× (1 × 2) Boczne szyny do wstawiania rusztów (wstępnie zamontowane)  
2× (1 × 2) Płyty katalityczne (wstępnie zamontowane)
- 3 4× (2 × 2) wysuwane półki (wstępnie zamontowane)
- 4 1× ruszt piekarnika
- 5 2× blachy do pieczenia
- 6 1× kosz do smażenia
- 7 1× Czujnik temperatury wewnętrznej (termometr do pieczenia)
- 8 2× śruby montażowe
- 9 1× instrukcja obsługi

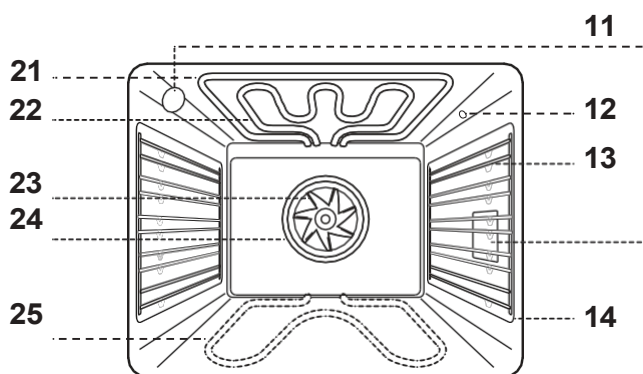


## 1.2 Komponenty urządzenia



### Front pieca

- 01** Panel sterowania  
(opis patrz  
odpowiedniej sekcji)
- 02** Wyświetlacz
- 03** Otwory wentylacyjne
- 04** Otwory na śruby do montażu
- 05** Komora piekarnika
- 06** Drzwi urządzenia
- 07** Szyba drzwi
- 08** Uchwyt drzwi



### Wnętrze piekarnika / komora piekarnika:

- 11** Oświetlenie piekarnika
- 12** Podłączenie czujnika  
temperatury rdzenia
- 13** Kratka na akcesoria  
(5 poziomów wstawiania /  
liczone od dołu do góry)
- 14** Płyty katalityczne  
ułatwiające czyszczenie

### Elementy grzewcze

- 21** Element grzejny górny (górny  
zewnętrzny element grzejny)
- 22** Element grzejny grilla
- 23** Wentylator
- 24** Element grzejny pierścieniowy
- 25** Element grzejny dolnego  
ogrzewania (ukryty pod  
dnem komory  
piekarnika)

Ilustracje podobne / uproszczone

### 1.3 Wyposażenie i inne cechy

- Panel sterowania z obsługą dotykową i wyświetlaczem LED
- Podwójne szyby termoizolacyjne
- 5 poziomów półek
- 2 teleskopowe wysuwane półki na 2 poziomach ułatwiające wkładanie i wyjmowanie akcesoriów
- Czujnik temperatury wewnętrznej

#### Funkcje do wyboru

(obsługa - patrz odpowiedni rozdział)

- Stopniowa regulacja rodzaju ogrzewania i temperatury
- 11 rodzajów ogrzewania:
  - Górne/dolne ogrzewanie
  - Gorące powietrze
  - Powietrze obiegowe
  - Grill
  - System grillowania/pieczenia
  - Grill o dużej powierzchni
  - Funkcja do pieczenia pizzy
  - Dolne ogrzewanie
  - ECO
  - Funkcja rozmrażania
  - Tryb wyrastania ciasta

Dodatkowe funkcje:

- Gorące powietrze - smażenie (Air fry; możliwość indywidualnej regulacji lub wstępnie ustawionych programach automatycznych)
- Czujnik temperatury wewnętrznej
  - Programowalne tryby czasowe / funkcje timera:
- Funkcja alarmu bez automatycznego włączania/wyłączania
  - Czas pieczenia - automatyczny
- Funkcja pauzy: wstrzymanie pracy
- Funkcja szybkiego podgrzewania
- Tryb demonstracyjny
- Tryb szabatu
- Blokada przycisków / zabezpieczenie przed dziećmi: Wyłączenie wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania

## 2. Działanie i obsługa urządzenia

### 2.1 Tryb ogrzewania

Po uruchomieniu piec jest ogrzewany przez elementy grzejne, odpowiadające wybranemu rodzajowi ogrzewania (patrz „Elementy urządzenia” i „... Rodzaje ogrzewania”) do ustawionej temperatury piekarnika.

Proces ogrzewania jest sygnalizowany przez wskaźnik stanu ogrzewania (patrz „Panel sterowania i wyświetlacz”).

Aby podczas pracy zapewnić szczególnie równomierne rozprowadzenie ciepła w komorze piekarnika i najlepszą możliwą wydajność, wentylator działa tylko w określonych momentach procesu nagrzewania.

Po osiągnięciu temperatury docelowej proces ogrzewania uruchamia się automatycznie zawsze, gdy temperatura w komorze piekarnika spada, aby utrzymać ustawioną temperaturę.



#### **Auto-Betriebsstopp / Maximale Betriebszeit**

Dla bezpieczeństwa użytkownika lub na wypadek zapomnienia o wyłączeniu urządzenia maksymalny czas pracy wynosi 9 godzin.

### 2.2 Wentylator chłodzący

Aby zapewnić niską temperaturę panelu sterowania i uchwytu drzwi podczas pracy oraz zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia, wbudowany wentylator wytwarza strumień powietrza chłodzącego.

Wentylator uruchamia się po wybraniu trybu ogrzewania. Powietrze wydostaje się między drzwiami piekarnika a panelem sterowania.

W zależności od ciepła resztkowego wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia, aby przyspieszyć jego schładzanie.



#### **ACHTUNG!**

##### **Ryzyko uszkodzenia!**

Aby uniknąć przegrzania urządzenia i ryzyka uszkodzeń spowodowanych wysoką temperaturą, należy zadbać o to, aby nie blokować dróg wentylacyjnych!

Należy również przestrzegać odpowiednich wskazówek zawartych w sekcji „Montaż i instalacja”!



#### **Geräuscentwicklungen während des Betriebs**

Podczas pracy chłodzenia może być słyszalny lekki szum wentylatora chłodzącego.

Ponadto podczas cyrkulacji gorącego powietrza, w zależności od czasu użytkowania i wytwarzania ciepła, mogą wystąpić lekkie odgłosy pracy / wibracje wentylatora w komorze piekarnika.

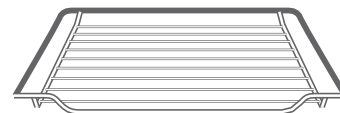
Jest to normalne i nie stanowi zagrożenia.

## 2.3 Korzystanie z akcesoriów do piekarnika

W miarę możliwości używaj w piekarniku wyłącznie oryginalnych akcesoriów! Są one specjalnie dostosowane do Twojego urządzenia. Używaj ich do następujących celów:

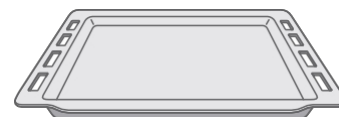
### Kratka piekarnika

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




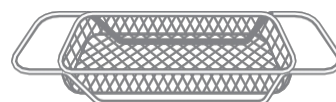
### Blacha do pieczenia

- do wypieków blachowych i małych produktów spożywczych
- do płynów lub wilgotnych potraw



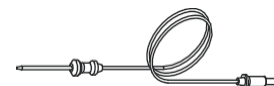
### Koszyk do smażenia

- do smażenia na gorącym powietrzu (z wykorzystaniem odpowiedniej funkcja dodatkowa  lub programów automatycznych / w razie potrzeby z blachą włożoną pod spodem do zbierania tłuszczu i płynów)



### Czujnik temperatury wewnętrznej

- do monitorowania temperatury wewnętrznej np. mięsa



### Płyty katalityczne

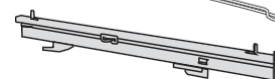
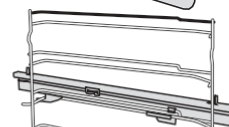
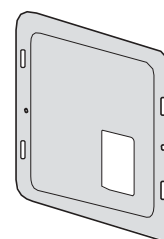
(po bokach komory piekarnika, za każdą kratką)

- do zmniejszenia zanieczyszczeń komory piekarnika i powstawania zapachów podczas pracy



#### Funktionsweise der katalytischen Platten

Powierzchnia płyt pokryta jest specjalną emalią, która pochłania i rozkłada olej oraz tłuszcz, zmniejszając zanieczyszczenia i powstawanie zapachów.



### Boczne kratki wsuwane i prowadnice teleskopowe

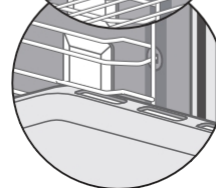
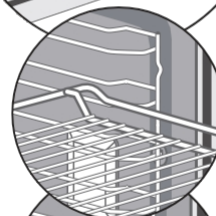
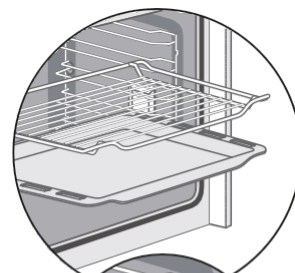
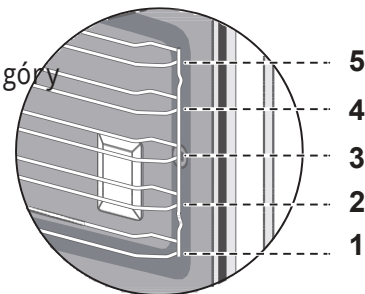
- patrz następujące sekcje

### Wkładanie akcesoriów do komory piekarnika

Kratki na prowadnicach po bokach komory piekarnika oferują 5 poziomów wstawiania, które można regulować od dołu do góry (patrz również „Elementy urządzenia”) i służą do wstawiania blachy do pieczenia, rusztu i innych akcesoriów.

Podczas obsługi należy przestrzegać następujących wskazówek:

- W miarę możliwości należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W przypadku stosowania akcesoriów z pałąkiem zabezpieczającym przed przewróceniem się, należy zwrócić uwagę na ich prawidłowe ustawienie (pałąk zabezpieczający przed przewróceniem się powinien być skierowany do tyłu; patrz ilustracja).
- Włożyć tylne rogi akcesorium pomiędzy dwoma metalowymi uchwytami na wybranym poziomie i wsunąć je do komory piekarnika aż do oporu.
- Jeśli chcesz używać kilku poziomów jednocześnie, wybierz tryb ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia.
- Jeśli chcesz używać jednocześnie blachy do pieczenia i rusztu piekarnika, wsuń ruszt do komory piekarnika powyżej blachy.
- Akcesoria można wysunąć na szynach bez wysuwu teleskopowego mniej więcej do połowy bez ryzyka przewrócenia się, jeśli zostały prawidłowo zamontowane.



#### **VORSICHT!**

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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



#### **ACHTUNG!**

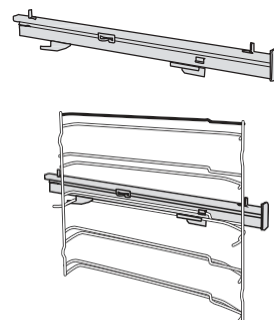
##### **Niebezpieczeństwo uszkodzenia!**

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

## 2.4 Korzystanie z teleskopowych prowadnic wysuwanych

Boczne ruszty w komorze piekarnika posiadają teleskopowe prowadnice na 2 poziomach.

Służą one do łatwiejszego wsuwania rusztu, blachy do pieczenia i innych akcesoriów do komory piekarnika oraz zapewniają dodatkową stabilność podczas wyjmowania (montaż/demontaż i czyszczenie - patrz odpowiednie sekcje). Proszę używać teleskopowych prowadnic w następujący sposób:



- Wyciągnij wysuwane elementy obu szyn z odpowiedniego poziomu wnętrza piekarnika.
- Umieść wybrane akcesoria (np. blachę do pieczenia, ruszt) w odpowiednich otworach na kołkach mocujących teleskopowej wysuwanej półki.
- W miarę możliwości wsuń je do komory piekarnika, dociskając z obu stron, aż do oporu.
- Drzwi piekarnika należy zamknąć dopiero gdy teleskopowe wysuwane półki i wszystkie akcesoria są całkowicie wsunięte.

## 2.5 Otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika

Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za środkową część uchwyty drzwi, a następnie pociągnąć go do przodu i lekko w dół.



### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Aby uniknąć poparzeń parą wydostającą się z komory piekarnika, podczas otwierania rozgrzanego urządzenia należy zachować odpowiednią odległość od krawędzi drzwi i nie chwytać za klamkę zbyt daleko z boku! Należy pamiętać, że w zależności od temperatury wydostająca się para może być niewidoczna!

### 3. Wskazówki przed użyciem

#### 3.1 Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia

- Podczas rozpakowywania urządzenia upewnij się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu.



#### **WARNING!**

##### **Niebezpieczeństwo obrażeń i porażenia prądem!**

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia urządzenia, jego przewodów lub innych elementów, nie należy go podłączać ani uruchamiać!

Może to być bardzo niebezpieczne!

Skontaktuj się z obsługą klienta.

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



#### **WARNING!**

##### **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Małe elementy, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną np. połknięte lub nałożone na głowę!

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych!



#### **WARNING!**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru i uszkodzenia!**

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

- Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym boczne kratki i płyty katalityczne z komory piekarnika, a następnie wyczyść komorę piekarnika i akcesoria zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.

## 3.2 Uruchomienie

### **i** Einstellung der Uhrzeit vor der Benutzung

Przy pierwszym włączeniu lub po dłuższej przerwie w zasilaniu ustawienie godziny zostaje zresetowane i należy je ponownie ustawić. W tym celu należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa i ustawienia”.

### **i** Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Podczas pierwszego użycia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzewcze mogą wydzielać specyficzny zapach i może pojawić się lekka mgła. Jest to normalne i nieszkodliwe.

W takim przypadku nie należy jednak podgrzewać jeszcze potraw w komorze piekarnika.

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- Urządzenie należy uruchamiać tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie i zostało prawidłowo zainstalowane.
- Przed użyciem piekarnika do przygotowywania potraw należy najpierw rozgrzać pustą komorę piekarnika za pomocą funkcji Ustawienia podane w poniższej tabeli (obsługa i ustawienia - patrz odpowiednie sekcje):

#### Ustawienia dotyczące podgrzewania przed uruchomieniem

Rodzaj ogrzewania



Temperatura

250 °C

Czas

30 min

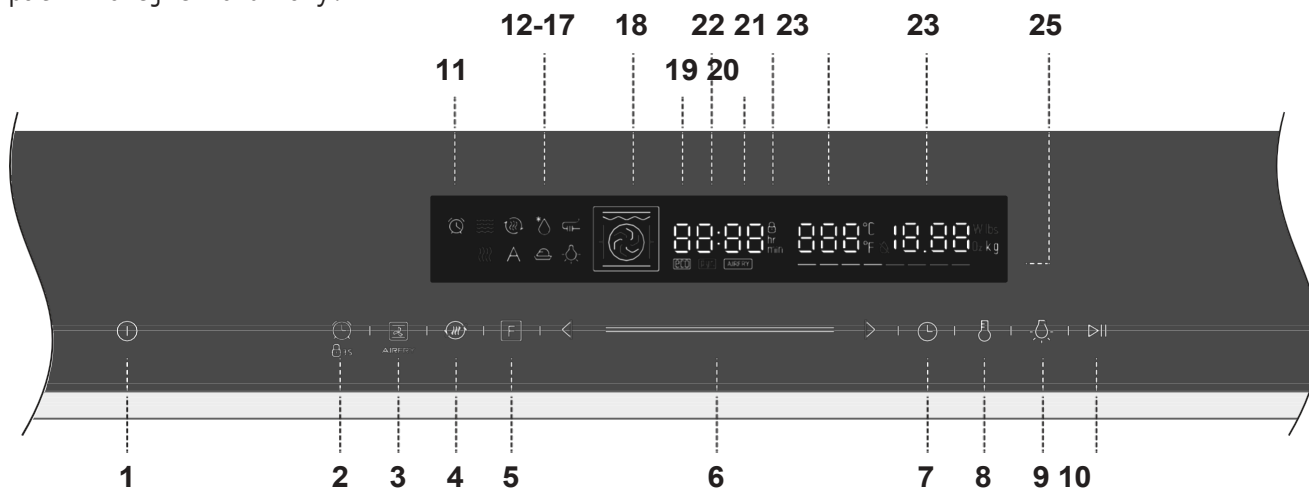
- Podczas tej czynności należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia, aż ewentualne zapachy i opary całkowicie znikną.
- Wytrzyj komorę piekarnika wilgotną ściereczką i dobrze ją wysusz.
- Następnie można używać urządzenia do podgrzewania potraw. W tym celu postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednich rozdziałach.

## 4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie












### 4.1 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis wyświetlacza i funkcji przycisków.

Szczegółowy opis obsługi i wyświetlacza patrz kolejne rozdziały.



#### Przyciski obsługi

1	 <b>Anuluj</b>	Anulowanie bieżącego stanu / Przejsięcie do stanu gotowości (standby)
2	 <b>Alarm</b>  <b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b>	Ustawienie alarmu Włączenie/wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi poprzez naciśnięcie przycisku i przytrzymanie go przez 3 sekundy
3	 <b>Smażenie na gorącym powietrzu</b>	Aktywacja dodatkowej funkcji smażenia gorącym powietrzem
4	 <b>Szybkie podgrzewanie</b>	Włączenie funkcji przyspieszonego podgrzewania
5	 <b>wybór funkcji</b>	Wybór rodzaju ogrzewania; szybka zmiana poprzez długie naciśnięcie przycisku
6	 <b>suwaka + przyciski w dół/w górę do ustawiania temperatury / czasu</b>	Regulacja poprzez przesunięcie palcem po znaczniku paska lub dotknięcie przycisków strzałek; Szybka regulacja poprzez długie dotknięcie przycisku
7	 <b>Czas pieczenia (czas trwania) i zegar</b>	Ustawianie czasu gotowania / ustawianie zegara w trybie czuwania
8	 <b>Temperatura</b>	Ustawianie temperatury
9	 <b>Oświetlenie piekarnika</b>	Włączanie/wyłączanie oświetlenia w komorze piekarnika
10	 <b>Start / Pauza</b>	Rozpoczęcie i wstrzymanie procesu ogrzewania

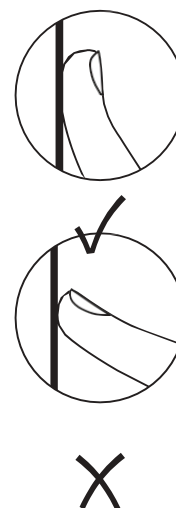
Wskaźnik stanu / symbole wyświetlacza			
11	 Alarm	19	 Tryb ogrzewania ECO
12	 Szybkie podgrzewanie	20	 Frytkowanie gorącym powietrzem - funkcja
13	 Funkcja rozmrażania dzieci	21	 Blokada przycisków / zabezpieczenie przed
14	 Programy automatyczne	22	 Wyświetlanie czasu / wyświetlanie programu
15	 Faza fermentacji	23	 Wskaźnik temperatury
16	 Czujnik temperatury wewnętrznej	24	 Wskaźnik wagi (  )
17	 Oświetlenie piekarnika	25	 Wskaźnik stanu ogrzewania
18	 Rodzaj ogrzewania		

## 4.2 Korzystanie z panelu dotykowego

Panel sterowania urządzenia składa się z przycisków dotykowych, które reagują na dotyk.

Aby z nich korzystać, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie należy wywierać dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy je dotknąć.
- Nie należy używać tylko czubka palca, ale należy położyć opuszek palca na powierzchni sterującej, jak pokazano na ilustracji, i przystąpić do ustawiania i obsługi, jak opisano w poniższych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu polecenia wprowadzonego za pomocą panelu dotykowego rozlega się sygnał dźwiękowy potwierdzający.
- Należy zadbać o to, aby panel sterowania był zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudniać lub uniemożliwiać obsługę przycisków dotykowych.
- Należy unikać przechodzenia palcem po panelu sterowania. Może to spowodować niezamierzone ustawienia urządzenia.



### 4.3 Opis rodzajów ogrzewania



#### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Podczas pracy i po jej zakończeniu niektóre części urządzenia, akcesoria i przybory są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia!

Otwarcie drzwiczek urządzenia podczas procesu ogrzewania nie powoduje przerwania pracy!

Należy zachować odpowiednią ostrożność i przestrzegać odpowiednich wskazówek bezpieczeństwa podanych na początku niniejszej instrukcji obsługi, aby uniknąć poparzeń!



30-250 °C

#### **Górne/dolne ogrzewanie**

Ciepło jest równomiernie przekazywane do potraw od góry i od dołu.

Pieczenie lub smażenie jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Nadaje się do pieczenia w garnku rzymskim, ciast na blasze, chleba

itp.



50-250 °C

#### **Gorące powietrze**

Ciepło jest wytwarzane przez pierścieniowy element grzejny.

i równomiernie rozprowadzane przez wentylator w komorze piekarnika.

Dzięki temu proces pieczenia przebiega szybciej

i zmniejsza ryzyko przypalenia potraw. Nadaje się do

pieczenia na kilku poziomach.



50-250 °C

#### **Powietrze obiegowe**

Równomiernie wytwarzane ciepło z góry i z dołu

jest szybko rozprowadzane w komorze piekarnika.

Potrawy są przypieczone na zewnątrz i pozostają soczyste w środku.

Nadaje się do pieczenia w wysokich temperaturach

lub dużych kawałków mięsa

oraz do smażenia na gorącym powietrzu w koszyku do

smażenia potraw o chrupiącej powierzchni

, np. frytki, panierowane filety lub kotlety.



150-250 °C **Grill**

Dzięki skupionemu w środkowej części ciepłu z góry wierzchnia część potraw jest przypiekana. Umieść potrawy na środku pod grillem.

Nadaje się do grillowania małych ilości i przypiekania potraw.



50-250 °C

### **System grillowania / pieczenia**

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

Nadaje się do grillowania i pieczenia większych kawałków mięsa lub płaskich potraw, do przypiekania potraw. oraz do zapiekania i przypiekania.



150-250 °C **Grillowanie na dużej powierzchni**

Dzięki skoncentrowanemu ciepłu z góry na dużej powierzchni wierzchnia część potraw jest przypiekana.

Nadaje się do grillowania i przypiekania większych ilości.



50-250 °C

### **Tryb do pizzy**

Skoncentrowane ciepło z dołu jest uzupełniane przez cyrkulację podgrzanego powietrza.

Odpowiedni do potraw z wilgotnym nadzieniem i chrupiącym ciastem, takich jak pizza, quiche, ciasta owocowe i serniki. Zaleca się wstępne rozgrzanie piekarnika.



30-220 °C

### **Ogrzewanie dolne**

Ciepło jest skoncentrowane od dołu, nie przypiekając wierzchu potraw.

Nadaje się do podgrzewania potraw lub dań o długim czasie gotowania, np. zapiekanek, potrawek lub wypieków, a także do czyszczenia parowego (patrz „Czyszczenie...”).



140-240 °C

### **ECO (für energiesparendes Garen)**

Ciepło jest równomiernie wytwarzane przez pierścieniowy element grzejny i od dołu i szybko rozprowadzane w komorze piekarnika, przy czym praca elementów grzejnych jest regulowana w taki sposób, aby zmniejszyć zużycie energii elektrycznej.

Do energooszczędnego gotowania.





50 °C

### Poziom rozmrażania

Powietrze w komorze piekarnika jest cyrkulowane przy niewielkim ogrzewaniu. Dzięki temu proces rozmrażania przebiega w delikatny

---



30-45 °C

### Etap fermentacji

Sposób wytwarzania ciepła jest zoptymalizowany pod kątem fermentacji. Nadaje się do wyrastania ciasta drożdżowego i zakwasu oraz do produkcji kultur jogurtowych.

---

## Dodatkowe funkcje

---



150  
- 250 °C

### Smażenie na gorącym powietrzu

**(możliwe do wykorzystania z dowolnym ustawieniem lub wstępnie ustawionymi programami automatycznymi, patrz odpowiednia sekcja)**

Podgrzane powietrze rozprowadza się szczególnie szybko i równomiernie w komorze piekarnika i usuwa wilgoć z potraw (w koszyku do smażenia).

Wilgoć na powierzchni sprawia, że potrawy stają się wyjątkowo chrupiące nawet przy niewielkiej ilości tłuszczu, bez konieczności ich obracania.

Nadaje się do potraw smażonych w głębokim tłuszczu, takich jak frytki lub panierowane warzywa lub mięso.

---



40 - 99 °C

### Czujnik temperatury wewnętrznej

Pomoc przy gotowaniu mięsa, takiego jak stek i kurczak. Zastosowanie patrz „Obsługa i ustawienia”.

---

## 4.4 Obsługa i ustawienia



### Hinweise zur Inbetriebnahme:

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania ustawienie godziny zostaje zresetowane. Ustawić go zgodnie z opisem w poniższym rozdziale.
- Jeśli piekarnik jest używany po raz pierwszy, należy go najpierw rozgrzać przy pustej **komorze**, zgodnie z opisem w sekcji „Uruchomienie”.

### Ustawianie godziny

Przed uruchomieniem piekarnika należy ustawić czas. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Po podłączeniu piekarnika należy nacisnąć przycisk „🕒” , aby aktywować ustawienie godziny (najpierw cyfra godziny).
- Za pomocą suwaka lub przycisków „◀” (zwiększ) i „▶” (zmniejsz) ustaw liczbę godzin aktualnej godziny.

#### Uwaga:

Czas jest ustawiany i wyświetlany w formacie 24-godzinnym.

- Naciśnij ponownie przycisk „🕒” i w ten sam sposób ustaw aktualną liczbę minut.
- Zakończ ustawianie, naciskając przycisk „🕒”.

### Ustawianie rodzaju ogrzewania i temperatury

- Naciskaj przycisk „F” (Temperatura/Tryb ogrzewania), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol żądanego trybu ogrzewania.
- Ustaw żądaną temperaturę pieczenia za pomocą suwaka lub przycisków „◀” (włącz pieczenie) i „▶” (wyłącz pieczenie).
- Rozpocznij proces ogrzewania przyciskiem „▶▶”.

**Uwaga:** Jeśli przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie przełączy się po 5 minutach w tryb czuwania (wyświetlanie godziny).







### Wstrzymanie i przerwanie procesu ogrzewania

- Aby wstrzymać proces ogrzewania, należy nacisnąć przycisk „▶▶” (Wstrzymaj ogrzewanie). Następnie należy ponownie nacisnąć przycisk „▶▶” (Wznów ogrzewanie), aby wznowić proces.

• Aby przerwać/zakończyć proces podgrzewania, należy nacisnąć przycisk „⏻” (zatrzymaj/wyłącz).





### Szybkie podgrzewanie

Aby przyspieszyć czas podgrzewania dla wybranego trybu ogrzewania, należy postępować w następujący sposób:





- Nacisnąć przycisk „” (Szybkie podgrzewanie), aby na wyświetlaczu pojawił się odpowiedni symbol .
- Jeśli dla wybranego trybu ogrzewania lub funkcji nie jest dostępne szybkie podgrzewanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dotyczy to ustawień ECO   , cyrkulacji powietrza  , rozmrażania  i fermentacji  .

### Ustawianie czasu pieczenia

Aby ustawić czas do maksymalnie 9 godzin, po upływie którego piekarnik wyłączy się automatycznie, należy postępować w następujący sposób:

- Po ustawieniu temperatury należy nacisnąć przycisk „” (Czas gotowania), aby aktywować ustawienie czasu gotowania.
- Za pomocą suwaka lub przycisków „” (Czas pieczenia) i „” (Czas ) ustawić żądany czas pieczenia potrawy.

### Zmiany podczas pracy


- Podczas pracy można zmienić rodzaj ogrzewania i temperaturę gotowania za pomocą przycisku „” i suwaka.
- Aby zmienić czas gotowania w trakcie procesu gotowania, należy użyć przycisku „” (Zmiana czasu) i suwaka lub przycisków „” (Zmiana czasu) i „” (Zmiana czasu).
- Po upływie 6 sekund bez działania piekarnik kontynuuje pracę z wybranymi ustawieniami.









### Hinweis zu Auswirkungen von Änderungen auf das Garergebnis

Zmiana rodzaju ogrzewania / temperatury / pozostałego czasu pieczenia może mieć negatywny wpływ na wynik pieczenia. Zmiany ustawień, które odbiegają np. od przepisu, należy dokonywać tylko wtedy, gdy posiada się duże doświadczenie kulinarne!


### Korzystanie z czujnika temperatury wewnętrznej (termometru do pieczenia)

Do precyzyjnego pieczenia z monitorowaniem temperatury wewnętrznej  np. mięsa i automatycznego wyłączenia piekarnika, gdy tylko ustawiona temperatura wewnętrzna potrawy zostanie osiągnięta przez 6 sekund, postępuj w następujący sposób:

- Wprowadź metalową końcówkę dołączonego czujnika temperatury wewnętrznej w najgrubszym miejscu na środku pieczeni, z dala od kości i tłuszczu i nie wyjmuj go podczas użytkowania.
- Drugi koniec podłącz do odpowiedniego złącza w prawym górnym rogu komory piekarnika (patrz „Elementy urządzenia”).  
Wyświetli się symbol  i aktywowane zostanie odpowiednie ustawienie temperatury.
- Ustaw żądaną temperaturę rdzenia do maks. 99°C za pomocą suwaka lub przycisków „<” (Więcej) i „>” (Mniej).
- Teraz wybierz żądany rodzaj ogrzewania dostępny dla tej funkcji (, , , ) i ustaw temperaturę pieczenia, jak opisano powyżej.
- Rozpocznij działanie za pomocą przycisku „▶” (Temperatura rdzenia).
- W tej funkcji użyj przycisku  zarówno do ustawienia docelowej temperatury rdzenia, jak i temperatury pieczenia. Jest to możliwe również podczas procesu gotowania.


### Korzystanie z dodatkowej funkcji smażenia na gorącym powietrzu (Air fry)

Aby użyć funkcji smażenia na gorącym powietrzu z dowolnymi ustawieniami (opis funkcji znajduje się w sekcji „...Rodzaje ogrzewania”), należy postępować w następujący sposób:

- Do smażenia potraw należy używać dołączonego kosza do smażenia, zgodnie z opisem w odpowiednich sekcjach.
- W trybie czuwania lub alarmu funkcję smażenia na gorącym powietrzu za pomocą przycisku .
- Ustaw temperaturę pieczenia i, w razie potrzeby, czas pieczenia, jak opisano powyżej.
- Rozpocznij działanie, naciskając przycisk „▶” (Smażenie na gorącym powietrzu).

### Korzystanie z programów automatycznych do smażenia na gorącym powietrzu (Air fry)






Aby użyć programów automatycznych z ustawieniami wstępnymi dla odpowiednich potraw do smażenia na gorącym powietrzu, należy postępować w następujący sposób:

- Do smażenia potraw należy używać dołączonego kosza do smażenia, zgodnie z opisem w odpowiednich sekcjach.
- W trybie gotowości (Standby) naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy.  
Aktywowany zostanie tryb ustawień programów automatycznych.
- Wybierz żądany program automatyczny zgodnie z kodem programu, zgodnie z tabelą poniżej.
- Jeśli wybrałeś program bez podgrzewania wstępnego (patrz tabela), włóż kosz do smażenia z potrawami, które chcesz usmażyć, do komory gotowania, zgodnie z opisem w odpowiednich sekcjach. Jeśli wybrałeś program z podgrzewaniem wstępnym, zrób to dopiero po usłyszeniu sygnału dźwiękowego oznaczającego koniec czasu podgrzewania wstępnego.
- Rozpocznij pracę, naciskając przycisk „▶||” (Smażenie/Frytkowanie).

Code	Potrawa	Waga	Temperatura Podgrzewanie w g Tak / Nie	Czas gotowania w min	
Ar01	frytkifrites	350	200	19	Tak
Ar02		750	230	23	Tak
Ar03	udko kurczaka	500	250	20 + 10	Nie
Ar04		1000	250	20 + 10	Nie
Ar05	Nuggets z kurczaka	200	250	17	Tak
Ar06	Nuggetsy warzywne	180	250	11,5	Tak
Ar07	Paluszki mozzarella	120	250	10	Tak
Ar08	Pierścienie cebulowe (grube)	160	220	11,5	Tak
Ar09	Gebackene Champignons	125	230	13	Tak
Ar10		250	230	13	Tak



## Ustawienie alarmu

Aby ustawić czas, po upływie którego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, bez przerywania pracy ogrzewania, należy postępować w następujący sposób:

- Na przykład podczas procesu ogrzewania należy nacisnąć przycisk „” , aby aktywować ustawienie alarmu (najpierw cyfra godziny). **Wskazówka:** Nie jest to możliwe podczas ustawiania rodzaju ogrzewania i temperatury.
- Za pomocą suwaka lub przycisków „” (włącz alarm) i „” ustawić liczbę godzin pozostałych do uruchomienia alarmu.
- Ponownie naciśnij przycisk „” i w ten sam sposób ustaw żadaną liczbę minut.
- Zakończ ustawianie alarmu przyciskiem „”.



## Ustawianie zabezpieczenia przed dziećmi (blokada przycisków)

Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia lub niechcący zmienić ustawienia, np. przez dzieci, zablokuj panel sterowania, wykonując następujące czynności:

- Aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, należy nacisnąć przycisk „” (blokada/odblokowanie) i przytrzymać go przez około 3 sekundy (niezależnie od stanu pracy), tak, aby na wyświetlaczu pojawił się odpowiedni symbol.
- Ponowne naciśnięcie przycisku „” przez 3 sekundy spowoduje ponowne odblokowanie elementów sterujących.

### Tryb demonstracyjny


Tryb demonstracyjny służy do celów demonstracyjnych. Po aktywacji urządzenie może być obsługiwane, podczas gdy komora piekarnika pozostaje nieogrzewana. Poprzedni stan pracy pozostaje zapisany. Aby włączyć lub wyłączyć tryb demonstracyjny, należy postępować w następujący sposób:

- W trybie gotowości (standby) naciśnij przycisk „” i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Wyświetlacz pokazuje „off”, gdy tryb demonstracyjny jest aktywny, a normalne działanie jest wyłączone, lub „on” w trybie normalnym (brak trybu demonstracyjnego).
- Zmień ustawienie aktywacji trybu demonstracyjnego za pomocą suwaka: aktywuj tryb demonstracyjny, przesuwając suwak w prawo (wyświetlacz: „off”), wyłącz go, przesuwając suwak w lewo (wyświetlacz: „on”).
- Aby zakończyć ustawienie trybu demonstracyjnego i przejść do stanu gotowości, użyj przycisku „” lub poczekaj 3 sekundy bez naciskania żadnego przycisku.





### Tryb szabatu

Tryb szabatu umożliwia używanie urządzenia do podgrzewania potraw w dni świąteczne bez naruszania zasad religijnych.

Po aktywacji ustawienia (co 25 minut) dalszej pracy są zapisywane, nawet po wyłączeniu i ponownym włączeniu lub przerwaniu zasilania.

Wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku „” są w tym trybie zablokowane, a oświetlenie komory pozostaje wyłączone.

Aby skorzystać z trybu szabatu, należy postępować w następujący sposób:

- W trybie gotowości (standby) przycisk szybkiego podgrzewania  przez około 3 sekundy. Tryb szabatu zostanie aktywowany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „5A8”.
- Za pomocą suwaka należy ustawić czas trwania trybu szabatowego w zakresie od 24 do 80 godzin. Pozostałe ustawienia są domyślnie skonfigurowane dla tego trybu i nie można ich zmieniać (górne i dolne ogrzewanie  przy 85°C).
- Aby zakończyć ustawienia trybu szabatu, Naciśnij przycisk „” lub poczekaj 8 sekund bez wykonywania żadnych czynności.
- W stanie włączonym (ewentualnie z przerwą, patrz wyżej) tryb szabatu będzie kontynuowany do upływu ustawionego czasu.
- Aby wcześniej przejść do trybu gotowości, należy nacisnąć przycisk „” (Tryb gotowości).

## 5. Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki

### 5.1 Ważne informacje dotyczące użytkowania



#### **VORSICHT!**

##### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Piec, akcesoria i naczynia podczas pracy bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia!

W stanie rozgrzanym nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych i chroń się np. rękawicami kuchennymi, aby wyjąć coś z rozgrzanej komory piekarnika!

Podczas pracy urządzenia należy zawsze utrzymywać dzieci w bezpiecznej odległości!

Nie rozlewać płynów w rozgrzanej komorze piekarnika ani na innych rozgrzanych powierzchniach!

Powstała w ten sposób gorąca para może spowodować oparzenia, a ponadto zmiana temperatury do uszkodzenia powłoki emaliowanej!



#### **WARNUNG!**

##### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Podgrzewane potrawy zawierające tłuszcz, olej lub alkohol mogą szybko się zapalić w wysokich temperaturach! Żywność może się przypalić, powodując szkodliwy dym lub pożar!

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Należy upewnić się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mają kontaktu z elementami grzejnymi lub rozgrzanyymi powierzchniami

(np. przez wystające części lub przeciąg przy otwieraniu drzwi lub cyrkulację powietrza w komorze piekarnika)

i zawsze utrzymuj komorę piekarnika w czystości!

W przypadku pożaru nie otwieraj drzwi urządzenia, odetnij dopływ prądu

i przed dalszym użyciem urządzenia przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!



### **Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und Odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania potraw**

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

Aby w znacznym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać następujących wytycznych dotyczących przygotowywania odpowiednich potraw:

- W razie potrzeby należy używać oleju lub tłuszczu odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, w razie potrzeby rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj.  
W przypadku gotowych produktów postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Należy zadbać o równomierne podgrzewanie, utrzymywać średnią temperaturę i unikać silnego przypiekania.
- Należy pamiętać, aby podgrzewane potrawy zachowały określoną wilgotność.
- Nie podgrzewaj potraw dłużej niż do osiągnięcia temperatury gotowania.



### **Kondensatbildung während des Betriebs**

W zależności od ilości i konsystencji podgrzewanych potraw w piekarniku powstaje zwiększona ilość pary, która może prowadzić do tworzenia się kondensatu, np. na drzwiczkach urządzenia. Nie da się tego uniknąć, ale nie ma to wpływu na działanie urządzenia. Po zakończeniu gotowania nie pozostawiaj potraw w komorze piekarnika dłużej niż to konieczne i w razie potrzeby całkowicie osusz resztki wilgoci w komorze piekarnika po ostygnięciu.



## 5.2 Ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Do pieczenia należy używać wyłącznie niezbędnych i, w miarę możliwości, oryginalnych akcesoriów, a także odpowiednich naczyń do pieczenia, które należy umieścić na środku rusztu.  
Dobrze nadają się np. ciemne formy metalowe, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas pieczenia i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak np. ilość / grubość, konsystencja i jakość potraw lub ustawiony rodzaj ogrzewania, i dlatego mogą się znacznie różnić.  
Nie należy więc całkowicie polegać na informacjach zawartych w przepisach, tabelach ogrodniczych itp.  
Należy obserwować stan gotowania i w razie potrzeby dostosować ustawienia.
- Z reguły skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez podwyższenie temperatury nie jest możliwe (danie gotuje się wtedy szybciej na zewnątrz niż w środku).
- W przypadku gotowania na kilku poziomach należy używać trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła we wszystkich obszarach komory gotowania.
- Podczas pieczenia otwieraj drzwiczki urządzenia tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne, aby utrzymać stabilną temperaturę piekarnika i ewentualnie utrzymać stabilną cyrkulację powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia komory piekarnika przez rozpryski tłuszczu, należy w miarę możliwości wybrać temperaturę pieczenia maksymalnie 165°C.
- Aby sprawdzić, czy ciasto, zapiekanka itp. są już upieczone, należy wbić w nie drewniany patyczek.  
Jeśli po wyjęciu patyczka nic na nim nie pozostało, potrawa jest zazwyczaj gotowa.

### Energooszczędne użytkowanie urządzenia






Urządzenie spełnia najnowsze normy, a jego zużycie energii zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym. Aby dodatkowo zmniejszyć zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących energooszczędnej eksploatacji:

- Przed włączeniem urządzenia należy usunąć z **komory piekarnika** wszystkie niepotrzebne akcesoria, ponieważ ich nagrzewanie powoduje dodatkowe zużycie energii.
- Aby uniknąć utraty ciepła, należy upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zawsze całkowicie zamknięte podczas pracy i nie otwierać ich częściej niż to konieczne.
- W miarę możliwości należy używać ciemnych, lakierowanych na czarno, powlekanych lub emaliowanych form do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają ciepło piekarnika.
- Rozgrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy jest to wskazane w przepisie lub w tabelach lub gdy jest to absolutnie konieczne.
- W miarę możliwości należy używać trybu ogrzewania ECO  .
- W miarę możliwości należy korzystać z funkcji alarmu i/lub czujnik temperatury wewnętrznej, aby dokładnie określić punkt gotowania.
- Jeśli chcesz podgrzać kilka potraw, użyj do tego różnych poziomów wstawiania jednocześnie z najwyższą wymaganą temperaturą, przy czym potrawy przy niższych temperaturach pieczenia należy wyjąć je wcześniej.
- Podczas pieczenia kilku potraw jedna po drugiej można zaoszczędzić dużo energii dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego, która byłaby potrzebna do ponownego nagrzania piekarnika.
- W przypadku dłuższego czasu pieczenia wyłącz piekarnik na około 10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.
- Wyłącz oświetlenie piekarnika, jeśli nie jest potrzebne.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je całkowicie wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem komory gotowania lub uszczelki, należy zawsze utrzymywać urządzenie w czystości.

## 5.3 Metody gotowania

### Pieczenie

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

### Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednego z trybów ogrzewania: grill , grill wielkopowierzchniowy  lub system grillowania/pieczenia  i, jeśli to możliwe, rozgrzej komorę piekarnika.



#### **VORSICHT!**


#### **Podczas grillowania istnieje zwiększone ryzyko poparzenia!**

Ze względu na wysoką temperaturę podczas grillowania niektóre elementy piekarnika są szczególnie gorące!



Należy podjąć niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć poparzeń, np. poprzez używanie rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla, i trzymaj dzieci z dala od urządzenia!

- Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru!  
Wysoka temperatura może spowodować szybkie przypalenie potraw!
- Posmaruj ruszt olejem, aby potrawy się nie przyklejały, ułóż je na ruszcie tak, aby znajdowały się pośrodku pod elementem grzejnym, a pod spodem umieść blachę wypełnioną niewielką ilością wody lub tacę na tłuszcz, aby zebrać soki z pieczenia.
- Płaskie plastry należy obracać tylko raz, większe kawałki kilka razy za pomocą szczypiec do grilla.
- Po zakończeniu grillowania należy dokładnie wyczyścić piekarnik i akcesoria, aby zabrudzenia nie utrwaliły się.



### Smażenie na gorącym powietrzu

- Użyj dołączonego kosza do smażenia, aby umieścić w nim potrawę i wsunąć go na środkową półkę w komorze piekarnika.
- Użyj dodatkowej funkcji smażenia na gorącym powietrzu , zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji „Obsługa i ustawienia” i zapoznaj się z odpowiednią tabelą zastosowań w następnym rozdziale.


### Pieczenie

- Do pieczenia suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać górnego/dolnego ogrzewania . Należy używać tylko jednego poziomu wstawiania i w miarę możliwości wstępnie nagrzewać komorę piekarnika.
- Do pieczenia na kilku poziomach, a także do ciast wilgotnych i owocowych należy używać gorącego powietrza .
- W przypadku wilgotnych ciast na blasze (np. ciast owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy ze względu na tworzenie się pary.
- Należy pamiętać, że podczas pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić i jedna blacha może wymagać wyjęcia z komory piekarnika wcześniej niż druga.
- Małe wypieki należy przygotowywać w miarę możliwości o jednakowej grubości i wielkości, aby równomiernie się zarumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto/wypieki, pod koniec zalecanego czasu pieczenia należy wbić w nie mały szpikulec i wyciągnijcie go. Jeśli ciasto nie przykleja się do niego, potrawa jest zazwyczaj upieczona.
- Aby zapobiec opadnięciu wypieku po wyjęciu z piekarnika, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby obniżyć temperaturę o 10°C.

### Gotowanie

- Użyj funkcji gorącego powietrza  .
- Używaj wyłącznie świeżych produktów i przygotuj produkty do wekowania oraz słoiki w zwykły sposób.
- Należy używać wyłącznie dostępnych w handlu słoików z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami. Słoiki z zakrętkami lub zamknięciami bagnetowymi oraz metalowe puszki nie są odpowiednie. Słoiki powinny być tej samej wielkości i mieć taką samą pojemność.
- Aby zapewnić odpowiednią wilgotność, wlej około 1 litra wody do odpowiednio głębokiej blachy i umieść w niej słoiki tak, aby się nie stykały.
- Wsuń blachę ze słoikami na najniższą półkę piekarnika i wybierz funkcję pieczenia gorącym powietrzem  w temperaturze 180°C.
- Gdy płyn w słoikach zacznie bulgotać, wyłącz piekarnik i ~~pozostaw~~ zawartość słoików na około 30 minut.

### Rozmrażanie

- Użyj funkcji rozmrażania  .
- Nie przykrywaj produktów spożywczych i rozłóż małe kawałki równomiernie, tak aby się nie nakładały.
- Aby odprowadzić płyny, np. podczas rozmrażania mięsa, użyj rusztu i wsuń pod niego blachę do pieczenia lub pojemnik na wyciekające płyny.
- Podczas rozmrażania należy od czasu do czasu obracać i przewracać produkty lub je mieszać.
- Aby rozmrozić i przygotować mrożone dania gotowe, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.
- Aby rozmrozić duże ilości żywności przy niewielkim ogrzewaniu, można umieścić pojemnik na dnie komory gotowania i w razie potrzeby wyjąć boczne ruszty.

## Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki

### 5.4 Tabele zastosowań

Poniższe tabele służą jako wytyczne dotyczące zastosowania.

Wybierz rodzaj ogrzewania zgodnie z powyższym opisem.

Należy pamiętać, że czas gotowania i temperatura mogą się różnić w zależności od właściwości danego produktu spożywczego.

Jeśli dokładny rodzaj lub ilość potrawy nie jest podana w tabelach, należy wybrać podobne ustawienie domyślne i odpowiednio dostosować czas gotowania.

VHZ = czas  
podgrzewania GZ =  
czas gotowania

Ciasto	Forma / akcesoria	Poziom wstawian ia	Rodzaj ogrzewania	Temperatura in °C	Czas piecze nia w min
<b>Biszkopt</b>	Forma prostokątna	2		170	50
		1		140	70
<b>Biszkopt z owocami, okrągłe</b>	Okrągła forma do ciasta blacha	1		150	50
		1		140	70
<b>Bułeczki z rodzynkami / babeczki drożdżowe</b>	Forma do muffinek	2		220	VHZ: 19:00 GZ: 11:00
<b>Babka drożdżowa</b>	Blacha	1		150	VHZ: 11:00 GZ: 60:00
<b>Babeczki</b>	Forma do muffinek	1		160	VHZ: 08:30 GZ: 30:00
				150	VHZ: 08:30 GZ: 30:00
<b>Ciasto drożdżowe z jabłkami (ciasto na blasze)</b>	blacha	1		160	VHZ: 10:00 GZ: 42:30
		2		150	VHZ: 08:00 GZ: 42:00
<b>Biszkopt wodny (6 jajek)</b>	tortownica	1		160	VHZ: 09:30 GZ: 41:00
<b>Biszkopt wodny (4 jajka) sprężynowa</b>	forma	1		160	VHZ: 09:00 GZ: 26:00
<b>Biszkopt wodny</b>	Tortownica	1		160	VHZ: 09:30 GZ: 41:00
<b>Ciastka, 20 szt.</b>	Blacha	2		150	36
<b>Babeczki, 40 szt.</b>	blacha	2 i 4		150	VHZ: 10:00 GZ: 34:00

## Zalecenia dotyczące stosowania, wytyczne i wskazówki

Ciasto	Forma / akcesoria	Pozycja	Temperatura Temperatura Pozioma Rodzaj ogrzewania	Temperatura m °C	Czas gotowania w min
<b>Hefezopf / Challah</b>	Blacha	2		150	40
<b>Ciasto maślane z drożdżami</b>	Blacha	2		150	VHZ: 08:00 GZ: 30:00
<b>Ciasteczka</b>					
<b>Ciasteczka maślane</b>	Blacha	2		170	VHZ: 08:00 GZ: 13:00
<b>Ciasteczka maślane, 2 blachy</b>	blachy	2 i 4		160	VHZ: 08:20 GZ: 12:00
<b>Ciasteczka waniliowe</b>	Blacha	2		160	VHZ: 08:00 GZ: 10:00
<b>Ciasteczka waniliowe, 2 blachy</b>	Blachy	2 i 4		150	VHZ: 08:00 GZ: 14:00
<b>Chleb / pizza</b>					
<b>Biały chleb (1 kg mąki)</b>	Forma prostokątna 1			170	VHZ: 09:00 GZ: 50:00
				170	VHZ: 12:00 GZ: 45:00
<b>Świeża pizza (cienka)</b>	Blacha	2		170	VHZ: 09:30 GZ: 21:00
<b>Świeża pizza (gruba)</b>	Blacha	2		170	VHZ: 10:00 GZ: 45:00
				170	VHZ: 08:00
<b>Chleb</b>	Blacha	1		190	VHZ: 09:00 GZ: 30:00
<b>Mięso</b>					
<b>Polędwica wołowa, 1,6 kg</b>	Blacha	2		180	55
<b>Tomahawk</b>	Blacha	3		120	85
<b>Karkówka wieprzowa, 1,2 kg</b>	blacha	1		160	82
<b>Pieczeń mielona, 1 kg</b>	Blacha	1		180	75
<b>Kurczak, 1 kg</b>	Kratka i blacha	2: Kratka 1: blacha		180	50
<b>Kurczak, 1,7 kg</b>	Kratka i blacha	2: Ruszt 1: blacha		180	78
<b>Ryba, 2,5 kg</b>	Blacha	2		170	70

### 5.5 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

#### **Przypieczenie / stan pieczenia jest nierównomierny.**

- Wybierz niższą temperaturę, aby uzyskać wolniejsze i bardziej równomierne pieczenie (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).
- W szczególności w przypadku grzania górnego/dolnego należy używać środkowej półki piekarnika.
- Należy zwrócić uwagę na stosowanie odpowiednich naczyń kuchennych i akcesoriów (patrz „Ogólne zalecenia dotyczące pieczenia w piekarniku”).
- W przypadku pieczenia delikatnych potraw należy wstępnie rozgrzać komorę piekarnika.
- W przypadku używania papieru do pieczenia należy go przyciąć tak, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła.
- W miarę możliwości należy unikać stosowania folii aluminiowej np. do zbierania płynów, aby nie utrudniać przepływu powietrza i uniknąć zakłócenia czujnika temperatury przez odbicie ciepła.
- Należy zadbać o czystość wszystkich części urządzenia, w szczególności uszczelki drzwi.

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

- Wybierz niższy poziom wstawiania.
- Wybierz tryb ogrzewania z mniejszą ilością ciepła z góry lub większą ilością ciepła z dołu.
- Ustaw niższą temperaturę pieczenia (może to spowodować wydłużenie czasu pieczenia).
- Do zapiekanek i gratinów używaj płaskich naczyń do pieczenia.

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

- Wybierz wyższą półkę piekarnika.
- Wybierz tryb ogrzewania z mniejszą temperaturą od dołu lub większą temperaturą od góry.

**Tył potrawy zbyt szybko się rumieni w porównaniu z przodem.**

- W połowie czasu pieczenia obróć potrawę o 180°.

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

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

**Potrawa jest zbyt sucha.**

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

**Wypieki znacznie tracą na objętości.**

- Rozgrzej piekarnik, podczas pieczenia utrzymuj stałą temperaturę i pozwól wypiekowi powoli ostygnąć.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie, zwracając uwagę na kolejność czynności i konsystencję ciasta.  
Zwróć uwagę na temperaturę pokojową składników i nie ugniataj ani nie mieszaj ciasta zbyt mocno.

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

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

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

- W przypadku pieczenia na wielu poziomach należy używać trybu pieczenia z termoobiegiem i wyjmować blachy pojedynczo, gdy są gotowe.
- Należy zapewnić odpowiednią odległość między poziomami wstawiania, aby zapewnić optymalną cyrkulację powietrza.

## 6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed każdym czyszczeniem, konserwacją itp. należy odłączyć urządzenie od zasilania!

Wnikanie wilgoci do elementów pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem elektrycznym!

Nie używaj myjek wysokociśnieniowych ani myjek parowych do czyszczenia urządzenia!



### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może spowodować oparzenia lub uszkodzenia!

Nie czyścić piekarnika i akcesoriów, gdy są gorące!

Nie wylewać ani nie rozlewać płynów na rozgrzane powierzchnie!

Powoduje to powstanie gorącej pary, która może spowodować oparzenia, a ponadto zmiana temperatury może doprowadzić do uszkodzenia powłoki emaliowanej!



### **ACHTUNG!**

#### **Ryzyko uszkodzenia!**

Z czasem resztki jedzenia i środków czyszczących mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia!

Wszystkie elementy piekarnika oraz akcesoria należy zawsze utrzymywać w czystości i natychmiast usuwać wszelkie pozostałości środków czyszczących!

W szczególności uszkodzenia i zabrudzenia uszczelki mogą spowodować, że drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać, a pobliskie powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu w wyniku wydzielającego się podczas pracy ciepła!

Zawsze dbaj o nienaganny stan uszczelki!

W miarę możliwości należy zawsze natychmiast usuwać przypalone i stopione plamy, zwłaszcza zawierające cukier (np. sok owocowy), aby zapobiec ich utrwaleniu się i niemożliwości usunięcia!

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

## **i** Hinweise zu scheinbaren Produktbeeinträchtigungen

- Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach, co może powodować niewielkie zmiany koloru. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie produktu. Krawędzie cienkich blach nie mogą być całkowicie pokryte emalią, dlatego mogą być szorstkie. Nie ma to jednak wpływu na ochronę przed korozją.
- Zastosowanie różnych materiałów może powodować niewielkie różnice w kolorze, które nie stanowią wady produktu.
- Odbicia oświetlenia wewnętrznego mogą powodować powstawanie cieni na panelach drzwiowych, które mogą wyglądać jak uszkodzenia lub zabrudzenia.

## 6.1 Czyszczenie katalityczne

### **i** Funktionsweise der katalytischen Platten

Die katalytischen Platten befinden sich seitlich in der Kammer des Backofens (siehe Illustration) und ermöglichen das Selbstreinigung des Gerätes bei konventionellen Backtemperaturen.

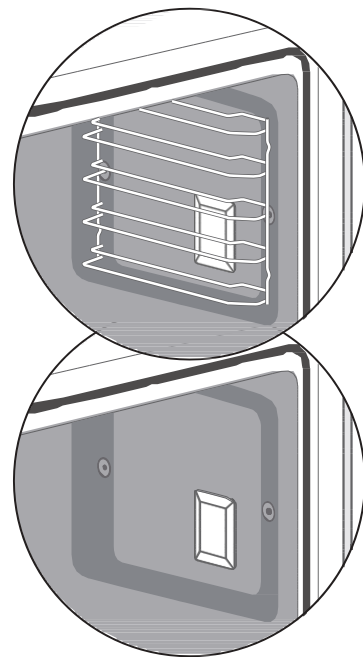
Dank der speziellen Beschichtung

**Öl- und Schmutzpartikel von der Oberfläche**

sind sie absorbiert und unter dem Einfluss der im Backofen herrschenden Temperatur verbrannt.

Das erleichtert die Reinigung des Backofens und begrenzt das Entstehen unangenehmer Gerüche während der Arbeit.

- Aby usunąć pozostałości spalonych zabrudzeń, wyczyść komorę piekarnika miękką ściereczką i odrobiną wody z mydłem.
- W celu wyczyszczenia należy wyjąć płyty zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.



Aby urządzenie zachowało swój wygląd i pozostało w pełni sprawne, należy dodatkowo o nie dbać.

Wszystkie części urządzenia należy zawsze utrzymywać w czystości.

i w miarę możliwości zawsze natychmiast usuwaj zabrudzenia, zgodnie z opisem w odpowiednich poniższych sekcjach:

### 6.2 Czyszczenie frontu piekarnika

- Do czyszczenia powierzchni frontowych należy używać miękkiej ściereczki i odpowiedniego, dostępnego w handlu środka czyszczącego zgodnie z instrukcją producenta.
- Do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej można używać dostępnych w handlu środków do stali nierdzewnej zgodnie z instrukcjami producenta.
- W szczególności należy natychmiast usuwać plamy zawierające wapń, tłuszcz, skrobię lub białko, ponieważ mogą one powodować korozję.
- Po czyszczeniu należy dokładnie spłukać wodą i dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie miękką ściereczką.



#### **Hinweise zur Reinigung des Bedienfelds**

Wyświetlacz i elementy sterujące są na stałe zintegrowane lub nadrukowane. Nie należy próbować ich usuwać w celu wyczyszczenia!

Nawet niewielka, ledwo widoczna warstwa wilgoci na panelu sterowania może spowodować zakłócenia w działaniu urządzenia. Po czyszczeniu należy dobrze osuszyć ten obszar!

### 6.3 Czyszczenie i konserwacja drzwi urządzenia

- Do czyszczenia obudowy drzwi należy używać miękkiej ściereczki i odpowiedniego środka czyszczącego zgodnie z zaleceniami producenta.
- Aby ułatwić czyszczenie, należy zdjąć drzwiczki piekarnika, zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.
- Po zakończeniu pracy sprawdzić drzwi i gumową uszczelkę na zabrudzenia i wilgoć, np. spowodowaną skroploną wodą. W razie potrzeby należy je wyczyścić i/lub osuszyć miękką ściereczką.
- Regularnie sprawdzaj stan uszczelki. Jeśli jest uszkodzona, przed dalszym używaniem pieca należy ją wymienić przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę.



### Hinweise zum Türglas

Aby uniknąć uszkodzenia szyby drzwi i ryzyko stłuczenia szkła, należy obchodzić się z nimi szczególnie ostrożnie i unikać szoków termicznych, zwłaszcza podczas czyszczenia!

Nie należy np. rozpoczynać czyszczenia, gdy szkło jest gorące!

Do czyszczenia szyby drzwiowej nie używaj ostrych metalowych skrobaków!

## 6.4 Czyszczenie komory piekarnika

- Aby zachować połysk emaliowanych powierzchni, należy czyścić komorę piekarnika po każdym użyciu, jeśli to możliwe.
- Piekarnik łatwiej się czyści, gdy jest jeszcze letni, ale w żadnym wypadku nie powinien być gorący.
- W celu wyczyszczenia należy wyjąć wszystkie zdejmowane elementy i ewentualnie drzwi piekarnika, zgodnie z opisem w poniższych sekcjach.
- Wytrzyj komorę piekarnika miękką ściereczką i niewielką ilością wody z płynem do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcją producenta. Należy pamiętać, aby środek ten nie miał kontaktu z żadnymi innymi powierzchniami poza emaliowanymi (np. elementami grzejnymi, uszczelkami itp.)!  
**Wskazówka:** Po użyciu specjalnego środka czyszczącego należy rozgrzać piekarnik do maksymalnej temperatury na 15-20 minut, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.
- Następnie dokładnie wypłucz czystą wodą, aby całkowicie usunąć wszelkie pozostałości środka czyszczącego, i wytrzyj komorę piekarnika miękką ściereczką.



### Dampfreinigungs-Verfahren

#### Aby ułatwić czyszczenie komory piekarnika:

Metoda ta wykorzystuje parę wodną i ciepło do usuwania zabrudzeń z komory piekarnika, co znacznie ułatwia czyszczenie.

- Wyjmij akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i ruszt, z komory piekarnika.
- Wlej około 0,4 litra wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń do zagłębienia w dnie komory piekarnika.
- Zamknij drzwiczki urządzenia i wybierz opcję dolnego ogrzewania w temperaturze 50°C.
- Po około 30 minutach wyłącz urządzenie.
- Usuń resztki jedzenia zmiękczone przez odparowaną wodę za pomocą miękkiej ściereczki.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń należy postępować zgodnie z powyższymi wskazówkami dotyczącymi czyszczenia.

## 6.5 Czyszczenie akcesoriów

- Blachy do pieczenia, ruszty itp. oraz kratki prowadnic należy czyścić gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń należy je namoczyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń i wyczyścić je szmatką lub miękką szczotką.
- Wyciągi teleskopowe należy czyścić od zewnątrz za pomocą dostępnych w handlu środków czyszczących.  
Aby je w tym celu zdjąć z kratki wsuwanej, patrz odpowiedni rozdział.  
Uwaga: Nie zanurzaj prowadnic teleskopowych w płynach, nie myj ich w zmywarce  
i nie smarować rolek!

## 7. Zdejmowanie i zakładanie części urządzenia i akcesoriów

### 7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

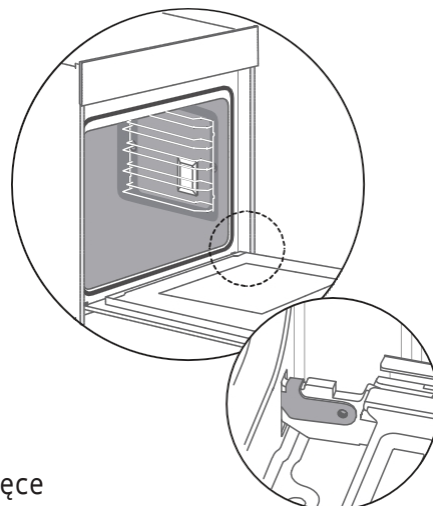
Zdejmując drzwiczki piekarnika, znacznie ułatwia się dostęp do wnętrza piekarnika i jego czyszczenie, a także czyszczenie elementów drzwiczek.

W tym celu należy odblokować dźwignie blokujące zawiasy drzwi piekarnika.

#### **VORSICHT!** **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

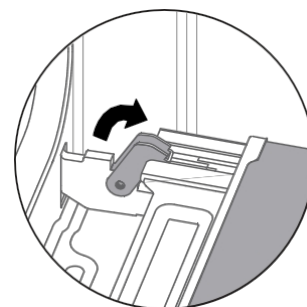
Jeśli zawiasy drzwi urządzenia nie są zabezpieczone, mogą one zatrzasnąć się z dużą siłą i spowodować obrażenia! Należy upewnić się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub całkowicie otwarte podczas odłączania drzwi urządzenia!

Zawiasy drzwi poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się nieco zacinać! Trzymaj ręce z dala od zawiasów!



#### **Zdejmowanie drzwi urządzenia**

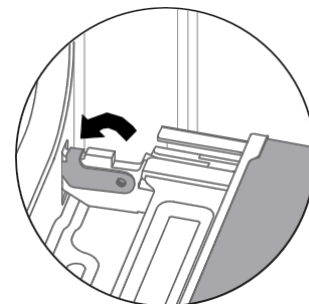
- Otworzyć drzwi całkowicie.
- Odchyl całkowicie do przodu dźwignie blokujące na obu zawiasach drzwi (patrz ilustracja).
- Przytrzymaj drzwi i ostrożnie zamknij je do kąta otwarcia około 15°.
- Chwyć drzwi obiema rękami po lewej i prawej stronie i podnieś je do góry, wyjmując z uchwytu.
- Przed czyszczeniem umieść drzwi piekarnika na miękkiej powierzchni, aby chronić uchwyt i front przed uszkodzeniami przed ich wyczyszczeniem.



### Montaż drzwi urządzenia

Aby ponownie zamontować drzwiczki, należy postępować w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

- W tym celu dokładnie wyrównaj punkty mocowania zawiasów i uchwytów zawiasów, tak, aby podczas wkładania nie było wyczuwalne żadne opór.
- Wsuń drzwi z powrotem do uchwytu.
- Sprawdź prawidłowe położenie zawiasów, ostrożnie otwierając całkowicie drzwiczki urządzenia. Jeśli nie jest to możliwe, skoryguj położenie.
- Całkowicie zamknąć zatrzaski zawiasów (patrz ilustracja).
- Zamknąć drzwiczki urządzenia i upewnić się, że są prawidłowo osadzone i nie blokują otworów wentylacyjnych.



### 7.2 Demontaż i montaż wewnętrznej szyby

Przestrzeń między szybami drzwi urządzenia należy regularnie czyścić.

W tym celu należy wyjąć wewnętrzną szybę z drzwi w następujący sposób:



#### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń i uszkodzeń!**

Aby wyjąć wewnętrzną szybę z drzwi urządzenia, należy zdjąć drzwi urządzenia i położyć je na odpowiednią powierzchnię, jak opisano powyżej!

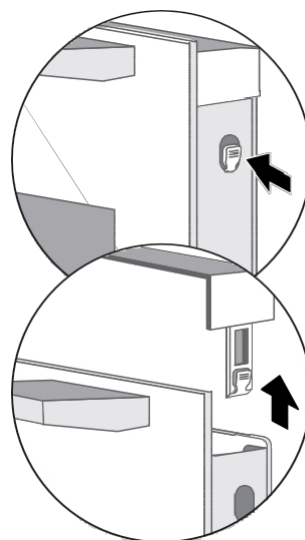
Po odkręceniu uchwytu szyba drzwiowa może szybko się przesunąć i ewentualnie spaść, jeśli nie jest odpowiednio zabezpieczona, co stwarza ryzyko obrażeń i uszkodzeń!

Po wyjęciu wewnętrznej szyby z zamontowanych drzwi urządzenia ich waga ulega znacznemu zmniejszeniu, co znacznie ułatwia i mogą się poruszać w sposób niekontrolowany, co stwarza zagrożenie, np. ryzyko przytrzaśnięcia!

### Demontaż wewnętrznej szyby

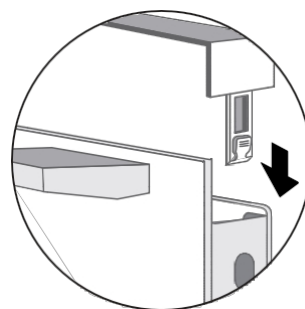
- Zdejmij drzwiczki urządzenia i połóż je zewnętrzną stroną do dołu na odpowiedniej powierzchni, jak opisano powyżej.
- Nacisnąć mocno oba przyciski znajdujące się z boku. **im oberen Bereich des Türrahmens befinden,** tak, aby odłączyć górną część okładziny drzwi.
- Wyciągnąć odłączoną część z uchwytu, tak, aby uwolnić górną krawędź wewnętrznej szyby.
- Ostrożnie wyciągnąć szybę z dolnego uchwytu i wyjąć ją.

Teraz można wyczyścić wewnętrzną szybę i odsłonięty obszar, jak opisano w sekcji „Czyszczenie...”.



### Wkładanie wewnętrznej szyby

- Włóż ponownie szybę, wsuwając jej dolną krawędź w uchwyt znajdujący się w dolnej części drzwiczek urządzenia i umieszczając ją w drzwiczkach tak samo, jak przed wyjęciem.
- Wsuń górną część panelu drzwiowego z powrotem do uchwytu, aż zatrzasną się zatrzaski.
- Po upewnieniu się, że wszystko jest stabilnie zamocowane, ponownie załóż drzwiczki urządzenia, jak opisano powyżej, i zamknij je.



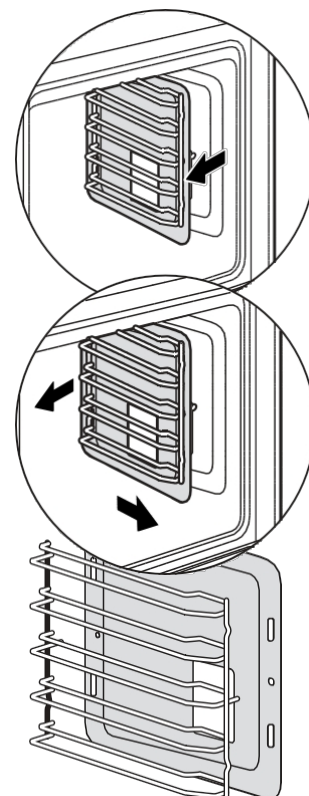
### 7.3 Zdejmowanie i zakładanie bocznych krat szynowych i płyt katalitycznych

#### Zdejmowanie rusztów i płyt katalitycznych

Dzięki zdjęciu rusztów prowadzących i płyt katalitycznych zamontowanych za rusztami dostęp do ścian wewnętrznych komory piekarnika i ich czyszczenie.

W tym celu należy wykonać następujące czynności dla każdej strony:

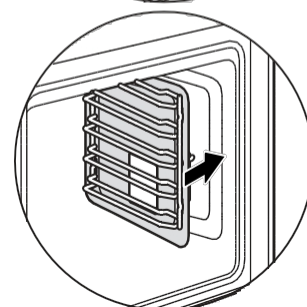
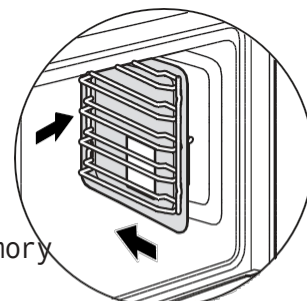
- Wyjmij wszystkie akcesoria, takie jak ruszt i blacha (blachy) do pieczenia.
- Na wysokości środkowej szyny wsuwanej lekko odsuń przednią krawędź kratki do tyłu i jednocześnie ostrożnie ją wyciągnąć z otworu mocującego, podtrzymując ruszt i uważając, aby płyta katalityczna zamontowana za rusztem nie zsunęła się z mocowania.
- Odchyl kratkę pod kątem około 45° od ścianki komory piekarnika, tak aby odłączyć również mocowanie na tylnej krawędzi, a następnie ostrożnie wyciągnąć je z otworu. Należy również uważać, aby nie odłączyła się płyta katalityczna.
- Wyjmij kratkę wraz z płytą katalityczną z przodu komory piekarnika. Należy uważać, aby haczyki i krawędzie nie zetknęły się z delikatnymi powierzchniami, aby ich nie zarysować!
- Odłącz płytę katalityczną od rusztu, wyciągając ją z haczyków mocujących.



### Wkładanie rusztów szynowych i płyt katalitycznych

Aby zamontować każdą stronę, należy postępować w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

- Wsuń płytę katalityczną z odpowiednimi otworami na haki mocujące kratki szynowe.
- Wsuń ruszt z płytą katalityczną pod niewielkim kątem (ok. 45° względem ścianki komory piekarnika) do komory piekarnika i wsuń tylny hak mocujący do odpowiedniego otworu w ścianie komory piekarnika.
- Obróć przednią krawędź rusztu w kierunku ścianki komory piekarnika i wsuń przedni hak mocujący również do odpowiedniego otworu. W razie potrzeby delikatnie dociśnij przednią krawędź rusztu od przodu.
- Upewnij się, że wszystko jest stabilnie osadzone we właściwej pozycji.

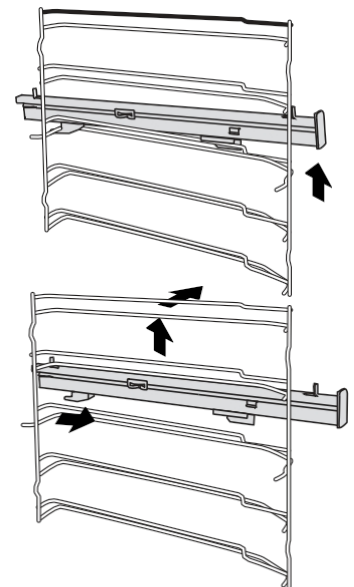


### 7.4 Zdejmowanie i zakładanie wysuwanych półek

#### Demontaż wysuwanych półek teleskopowych

Aby zdjąć wysuwane półki teleskopowe z bocznych koszyków, należy wykonać następujące czynności dla każdej z nich:

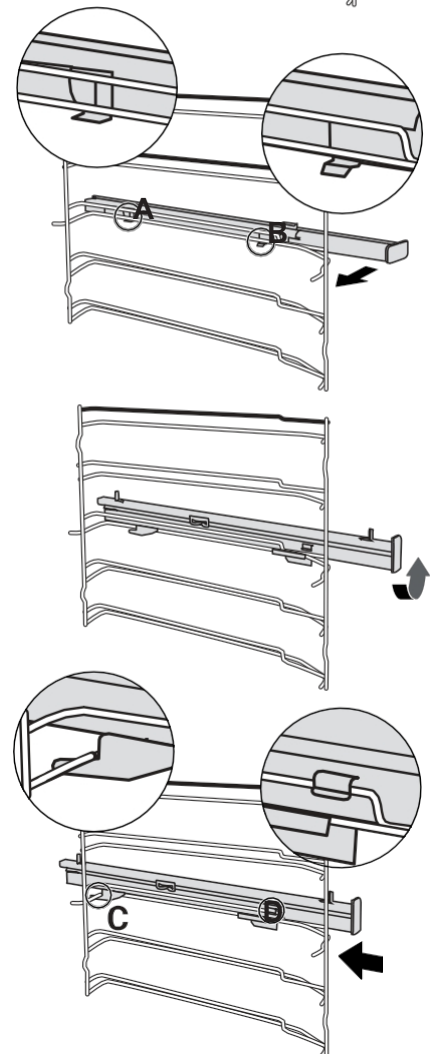
- Wyjmij wszystkie akcesoria, takie jak kratka lub blacha (blachy) i upewnij się, że szyna teleskopowa jest całkowicie wsunięta.
- Pociągnąć mocno, ale ostrożnie przednią część szyny teleskopowej do góry, aby zwolnić przedni zacisk.
- Wyciągnąć nieco do przodu całą szynę teleskopową, tak aby uwolnić również tylne mocowanie, i wyjmij ją z boku z kratki.



#### Wkładanie wysuwów teleskopowych

Aby zamontować każdą prowadnicę, należy postępować w odwrotnej kolejności niż opisano powyżej.

- Trzymaj prowadnicę teleskopową obróconą o 90° w kierunku komory piekarnika i umieść punkty oznaczone literami **A** i **B** na spodzie szyny wsuwanej.
- Obróć szynę teleskopową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby przywrócić jej pozycję pionową.
- Przesuń szynę teleskopową do tyłu, tak, aby zablokowała się w punktach oznaczonych literami **C** i **D** z tyłu dolnej szyny prowadzącej i z przodu górnej szyny prowadzącej.



## 7.5 Wymiana oświetlenia piekarnika

Ten produkt zawiera źródło światła klasy efektywności energetycznej G. Aby wymienić żarówkę w komorze piekarnika, należy postępować w następujący sposób:



### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Oprawka żarówki może być pod napięciem i spowodować porażenie prądem podczas wyjmowania żarówki! Przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania przed wymianą!

- Upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło, a następnie wyłóż komorę piekarnika miękką ściereczką lub podobnym materiałem, aby zabezpieczyć ją przed uszkodzeniem.
- Zdejmij szklaną osłonę, jak pokazano na ilustracji, i odłóż ją na bok.
- Wyciągnij żarówkę halogenową z oprawki (nie obracaj jej) i zastąp ją żarówką tego samego typu (dostępną w specjalistycznych sklepach).

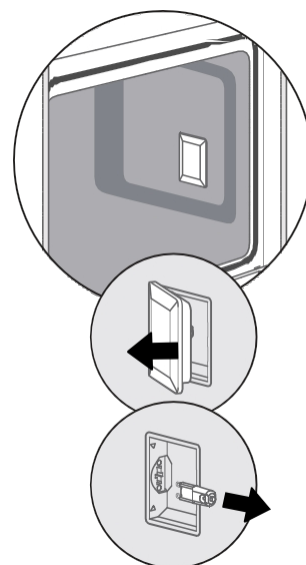


### **Merkmale der Halogenbirne**

- Odporność na wysokie temperatury (do 300°C)
- AC 230 V
- Moc: 25 W

**Uwaga:** Nie dotykaj żarówki halogenowej palcami, tylko użyj np. suchej szmatki. Zwiększa to żywotność lampy.

- Ustaw piny nowej żarówki we właściwej pozycji i wciśnij ją do oprawki.
- Załóż ponownie szklaną osłonę.
- Zdejmij ściereczkę ochronną, przywróć połączenie elektryczne i upewnij się, że lampa piekarnika działa prawidłowo.



## 8. Rozwiązywanie problemów



### **WARNUNG!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem, obrażeń ciała i uszkodzeń!**

W przypadku uszkodzenia lub awarii nie używaj urządzenia!

Może to być bardzo niebezpieczne!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji.

i mogą ponadto spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie należy samodzielnie naprawiać

ani modyfikacji urządzenia i nie rozbieraj go na części!

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

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

Jeśli podane rozwiązania nie pomogą w usunięciu problemu,

skontaktuj się z obsługą klienta lub odpowiednio

wykwalifikowanym specjalistą!

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Możliwe rozwiązanie</b>
<b>Wynik gotowania nie jest zadowalający.</b>	Niewłaściwy sposób użytkowania lub ustawienia	Należy przestrzegać wskazówek i zaleceń opisanych w niniejszej instrukcji (patrz w szczególności „Zalecenia dotyczące użytkowania...”).
	Naczynia używane do gotowania nie nadają się do stosowania w piekarniku.	W przypadku korzystania z ciepła promieniującego (tryby ogrzewania bez wentylatora) należy w miarę możliwości używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń do pieczenia.
<b>Podczas użytkowania w piekarniku gromadzi się wilgoć.</b>	Tworzenie się kondensatu podczas procesu pieczenia	Kondensacja pary powstałej podczas procesu gotowania jest nieunikniona, ale nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po ostygnięciu należy osuszyć piekarnik.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<b>Urządzenie nie włącza się.</b>	Brak zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródłem zasilania i że bezpiecznik nie został wyzwolony.  Sprawdź, czy w Twoim mieszkaniu lub w okolicy nie nastąpiła awaria zasilania.
<b>Urządzenie można nie działać.</b>	Panel sterowania jest zablokowany.	Nie odblokowuj panelu sterowania (patrz rozdział dotyczący zabezpieczenia przed dziećmi w rozdziale „Obsługa, ustawienia ...”).
<b>Sterowanie dotykowe jest trudny do obsługiwać.</b>	Znajduje się warstwa wilgoci lub zanieczyszczenie na panelu sterowania.	Należy upewnić się, że panel sterowania jest czyste i suche. Należy pamiętać, że cienka warstwa wilgoci może nie jest widoczna.
	Sterowanie dotykowe sterowanie dotykowe w niekorzystnych Sposób obsługi.	Użyj sterowania dotykowego, jak opisano w sekcji „Korzystanie z panelu dotykowego sterowanie dotykowe”
<b>Urządzenie uruchamia się nie.</b>	Ustawienia nie zostały w pełni ciągle / prawidłowo przeprowadzone.	Nie ustawiaj parametrów dla Proces gotowania, zgodnie z odpowiednim rozdziale.
<b>Oświetlenie nie włącza się.</b>	Żarówka w piekarniku musi być wyłączona	Wymień żarówkę zgodnie z odpowiednią sekcją
<b>Usterka</b>	Techniczne Usterka	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub wykwalifikowanego elektryka.

## 9. Montaż i instalacja

### 9.1 Ważne wskazówki i wymagania dotyczące instalacji



#### **WARNUNG!**

**Nieprawidłowa instalacja może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.**

Urządzenie to może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami i uruchamiane

, a urządzenie należy w tym celu odłączyć od zasilania! Jest to bardzo niebezpieczne dla osób nieposiadających odpowiednich kwalifikacji!

Trzymaj dzieci i zwierzęta z daleka!



#### **VORSICHT!**

**Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Niektóre części urządzenia mogą mieć ostre krawędzie!

Podczas obsługi urządzenia należy odpowiednio się zabezpieczyć, np. zakładając rękawice robocze!

### Przed instalacją

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i przepisów dotyczących odległości zawartych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów!
- Należy upewnić się, że spełnione są wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego wymienione w sekcji „Podłączenie do zasilania elektrycznego”!
- Upewnij się, że mebel przeznaczony do montażu urządzenia spełnia wszystkie niezbędne wymagania i zapewnia odpowiednią wentylację, zgodnie z opisem w poniższych rozdziałach!
- Przed instalacją należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia”!

### Wymagania dotyczące miejsca instalacji / środowiska montażu

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i przepisów dotyczących odległości zawartych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujące przepisy!
- Należy upewnić się, że meble kuchenne przeznaczone do montażu urządzenia zapewniają odpowiednią wentylację i odprowadzanie ciepła!  
Aby uniknąć przegrzania i związanych z tym zagrożeń, z przodu wnęki montażowej nie mogą znajdować się żadne drzwi meblowe ani podobne elementy!  
Jeśli to możliwe, należy zdjąć tylną ściankę wnęki. Należy również zwrócić uwagę na wymiary i minimalne wymagania podane w poniższym rozdziale!
- Jeśli to możliwe, urządzenie należy zamontować w meblu kuchennym o standardowej szerokości 600 mm, aby było ono zlicowane z frontami mebli.
- Należy zwrócić uwagę, aby grubość materiału mebli do zabudowy wynosiła 20 mm.
- Materiały sąsiednich i otaczających powierzchni, a także zawarte w nich kleje muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 90°C, aby wykluczyć odkształcenie powierzchni lub odklejenie powłok!
- Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek, ponieważ wydzielające się ciepło może prowadzić do niepotrzebnie wysokiego zużycia energii i zakłócić ich działanie!
- Należy upewnić się, że powierzchnia, na której zostanie ustawiony piekarnik, jest w stanie utrzymać jego ciężar, jest równa i pozioma oraz zapewnia wysoką stabilność!
- W przypadku montażu płyty grzewczej nad piekarnikiem należy przestrzegać minimalnej grubości blatu podanego w poniższej sekcji, zgodnie z typem płyty grzewczej, oraz upewnić się, że przewody elektryczne piekarnika i płyty grzejnej są poprowadzone oddzielnie, aby w razie potrzeby można było wyjąć piekarnik niezależnie od płyty grzejnej!

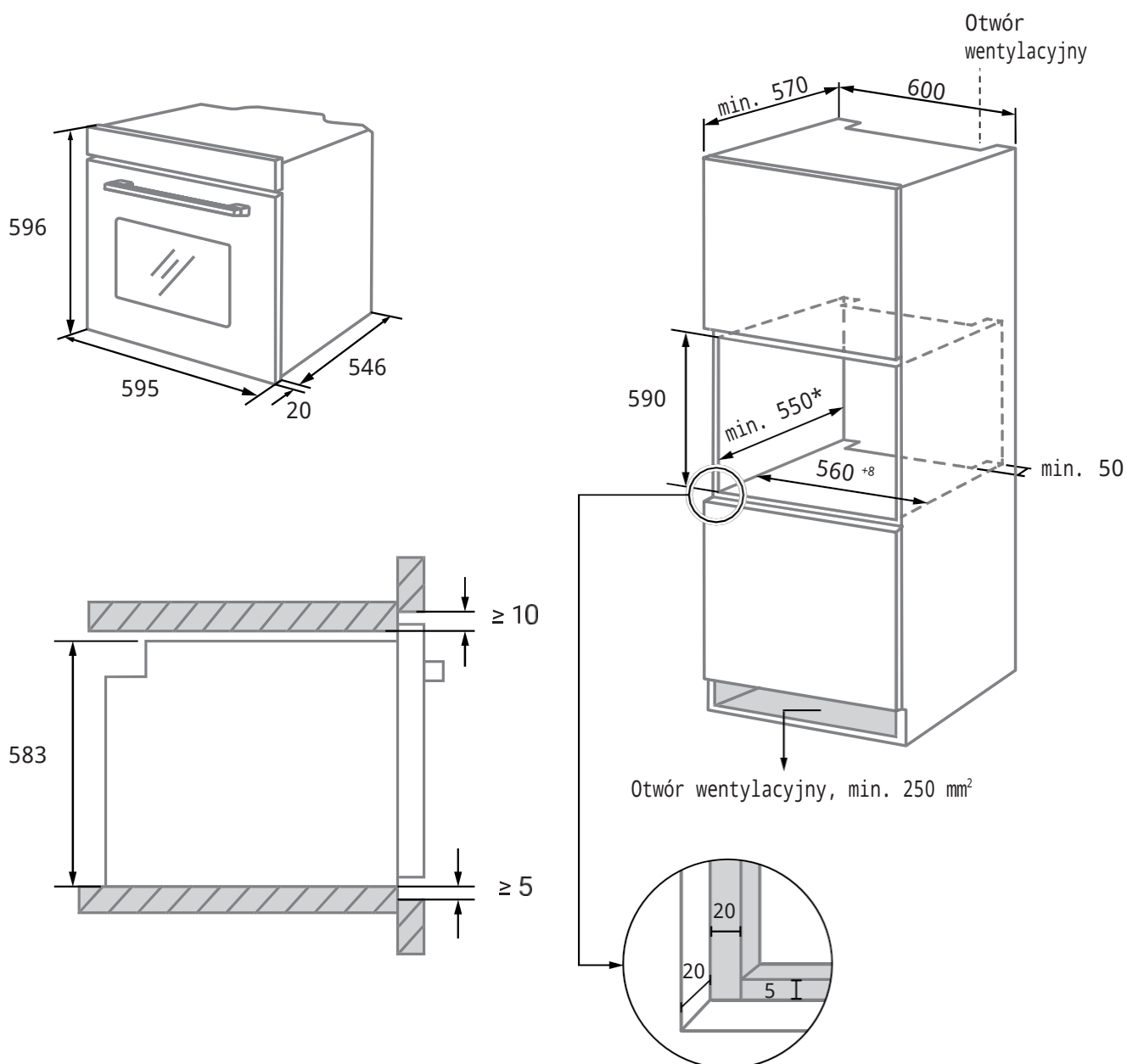
### Rysunek wymiarowy do montażu

Należy zwrócić uwagę na wymiary urządzenia i wnęki montażowej niezbędne do montażu.

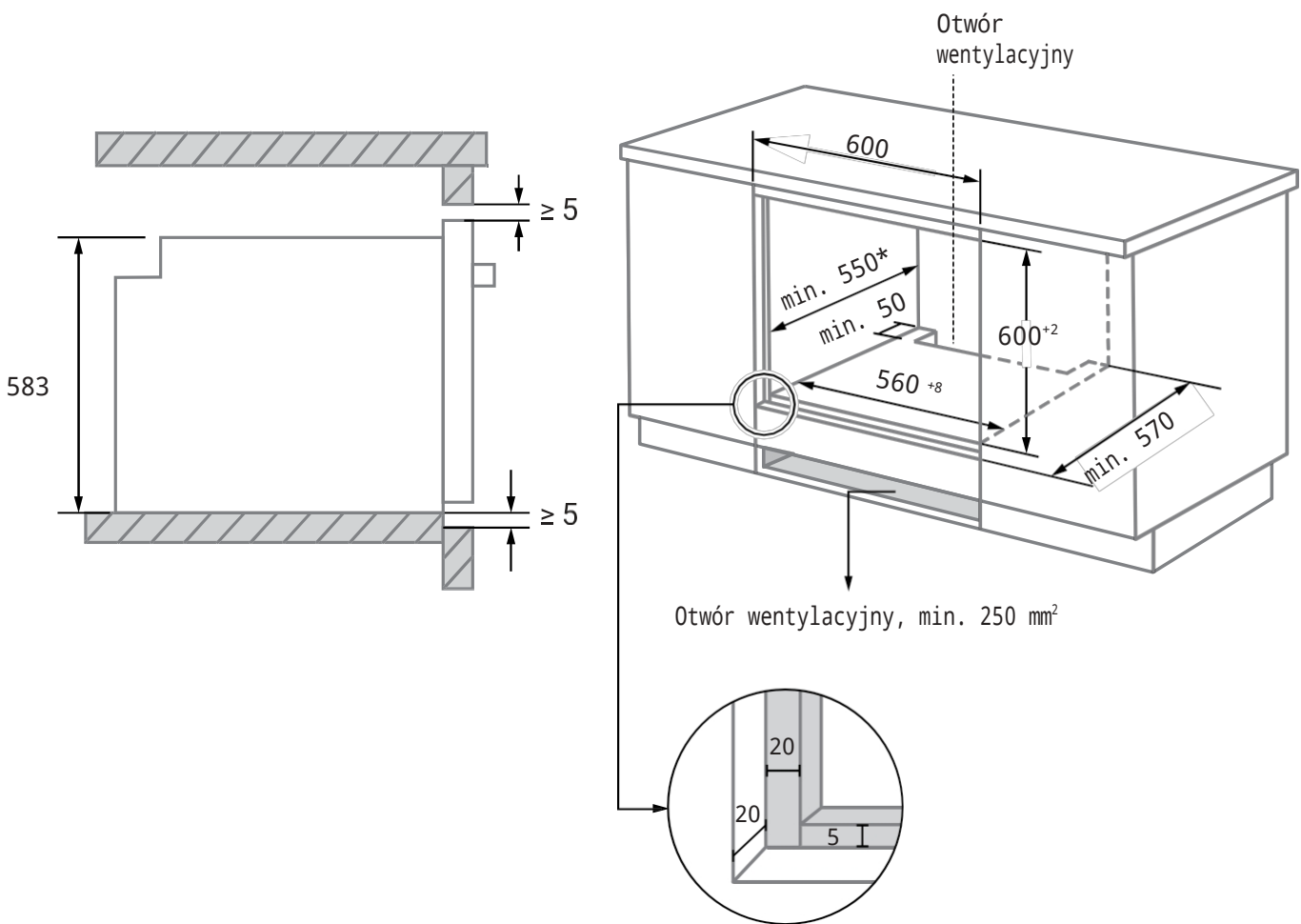
#### **i** Hinweis auf Überprüfung der Maßangaben

Aby uniknąć problemów po przygotowaniu montażu, sprawdź, czy podane wymiary dokładnie odpowiadają wymiarom produktu.

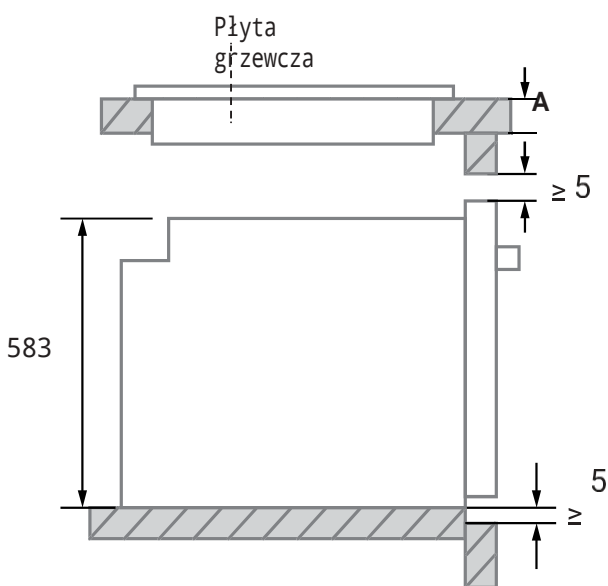
Wymiary podane w mm



\* Jeśli gniazdko jest zainstalowane z tyłu urządzenia, głębokość wnęki montażowej należy zwiększyć do min. 590–620 mm.



\* Jeśli gniazdko elektryczne jest zainstalowane z tyłu urządzenia, głębokość wnęki montażowej musi zostać zwiększona do min. 590–620 mm.



W przypadku montażu płyty grzewczej nad urządzeniem należy przestrzegać następujących minimalnych grubości blatu roboczego (A) w zależności od typu płyty grzewczej:

Typ płyty grzewczej	Grubość blatu roboczego A
Indukcyjna	37–47 mm
Gaz	30 mm
Szkło ceramiczne / Ceran	27

### 9.2 Podłączenie do zasilania

Kabel urządzenia jest wyposażony w standardową wtyczkę. Aby podłączyć ją do gniazdka elektrycznego, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że lokalne napięcie sieciowe (V) i częstotliwość (Hz) są zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej! W razie wątpliwości skontaktuj się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w obwodzie elektrycznym urządzenia łatwo dostępny, wielobiegunowy wyłącznik (bezpiecznik) o rozstawie styków co najmniej 3 mm, zgodny z obowiązującymi przepisami i w razie awarii zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania!
- Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego bezpośrednio do prawidłowo uziemionego gniazdka znajdującego się w pobliżu urządzenia!
- Nie należy używać listew zasilających ani przedłużaczy do podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej! Nie zapewniają one wymaganego bezpieczeństwa!
- Należy upewnić się, że podczas instalacji i po jej zakończeniu kabel nie zostanie zgięty, zgnieciony lub skręcony ani nie wejdzie w kontakt z gorącymi powierzchniami lub obszarami ostrymi krawędziami itp. Podłącz wtyczkę do źródła zasilania z dala od źródeł ciepła i nie wyciągaj jej z gniazdka za kabel, tylko chwytając ją bezpośrednio!
- W przypadku zmian w systemie zasilania lub wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem! Należy przestrzegać poniższych wskazówek!

## Wymiana przewodu zasilającego



### WARNUNG!

#### Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Wymiana kabla lub zmiany w systemie zasilania mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka, z zachowaniem poniższych instrukcji!

Osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji narażają się na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

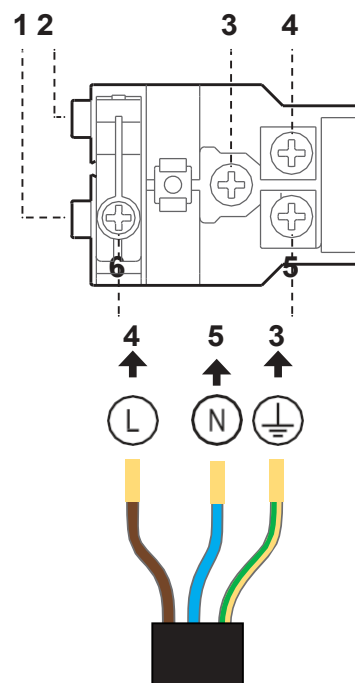
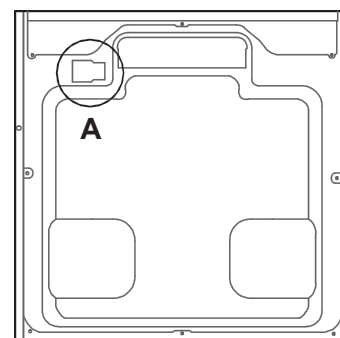
Urządzenie jest przeznaczone do podłączenia za pomocą trzyżyłowego przewodu zasilającego.

Podczas wymiany wstępnie zamontowanego przewodu zasilającego instalator musi przestrzegać następujących kroków:

- Odłączyć zasilanie!
- Verwenden Sie einen kleinen flachen Schraubendreher, um die zwei Klappen 1 und 2 der Anschlussdose von der Rückseite des Geräts (A) zu öffnen.
- Lösen Sie die Schrauben 3, 4, 5 und 6 mit einem Schraubenschlüssel.
- Schließen Sie den neuen Kabel gemäß dem Anschlussdiagramm und der folgenden Tabelle mit den Schrauben 3, 4 und 5 an die Anschlussdose an:

<b>PE</b>	Uziemienie	żółto-zielony	na 3
<b>L</b>	przewodzący prąd / przewodzący	brązowy	na 4
<b>N</b>	neutralny	niebieski	na 5

- Befestigen Sie die Anschlussdose mit der Schraube 6.



### 9.3 Montaż pieca

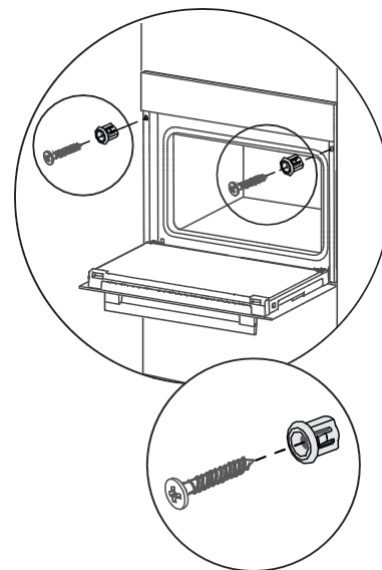


#### **VORSICHT!**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Poszczególne elementy mogą mieć ostre krawędzie!  
Podczas montażu należy chronić się przed  
obrażeniami, np. zakładając rękawice robocze!

- Należy zwrócić uwagę na stabilność mebli do zabudowy.
- Przygotuj otwór montażowy do instalacji piekarnika zgodnie z wymaganiami i wymiarami (patrz odpowiednie sekcje) i oczyść urządzenie oraz otoczenie miejsca montażu.
- Wsuń urządzenie do wnęki aż do oporu. Nie chwytaj urządzenia za uchwyt drzwi, tylko za krawędzie i upewnij się, aby kabel nie został zgięty, zgnieciony lub skręcony, a także aby po montażu nie miał kontaktu z ostrymi krawędziami, gorącymi powierzchniami itp.
- Otworzyć drzwiczki urządzenia i przymocować urządzenie za pomocą dostarczonych śrub po lewej i prawej stronie ramy otworu komory piekarnika do mebla do zabudowy (patrz ilustracja; ewentualnie otwory na śruby odpowiednio nawiercić otwory w ramie mebla).



#### **ACHTUNG!**

#### **Ryzyko uszkodzenia!**

Aby uniknąć uszkodzeń,  
ręcznie dokręć śruby montażowe odpowiednim  
śrubokrętem i nie dokręcaj ich zbyt mocno!

- Przed włączeniem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie materiały opakowaniowe i folie samoprzylepne i zapoznaj się z rozdziałem „Wskazówki przed użyciem”.

## 10. Dane techniczne

<b>Nazwa modelu</b>	<b>EB8017ED</b>
<b>Producent</b>	KKT KOLBE
<b>Rodzaj piekarnika</b>	Urządzenie do zabudowy
<b>Źródło ciepła</b>	Elektryczny
<b>Liczba komór piekarnika</b>	1
<b>Pojemność komory gotowania</b>	72 l
<b>Klasa efektywności energetycznej</b>	<b>A++</b>
<b>Energieeffizienzindex (EEI)</b>	61,2
<b>Zużycie energii na cykl w trybie ogrzewania konwencjonalnego</b>	1,10 kWh
<b>Zużycie energii na cykl w trybie ogrzewania z obiegiem powietrza</b>	0,52 kWh
<b>Moc</b>	2900 W
<b>Napięcie</b>	220-240 V ~
<b>Wymiary urządzenia (szer. × gł. × wys.)</b>	59,5 × 56,6 × 59,6 cm
<b>Wymiary komory piekarnika (szer. × gł. × wys.)</b>	50,5 × 39,4 × 36,2 cm
<b>Długość kabla</b>	1 m
<b>Waga</b>	35,5 kg
<b>Zużycie energii</b>	
Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii i maksymalnym czasie do przejścia w tryb oszczędzania energii	
<b>Zużycie energii w stanie gotowości</b>	0,8 W
<b>Maximal benötigte Zeit do automatycznego przejścia do trybu oszczędzania energii lub stanu oszczędzania energii</b>	20 min

## Informacja dotycząca zgodności produktu



**Nazwa produktu:**

EB8017ED  
Piekarnik do zabudowy

**Producent / dystrybutor:**

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

Dla powyższego produktu dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.

Niektóre z odpowiednich dokumentów można wyświetlić i pobrać na naszej stronie internetowej na odpowiedniej stronie produktu. Pełną dokumentację można otrzymać na pisemny wniosek wysłany na powyższy adres kontaktowy.

Jan Kolbe  
Kierownik ds. zarządzania produktami

## KKT Kolbe Obsługa klienta

Chętnie pomożemy, jeśli masz pytania techniczne lub problemy z urządzeniem.

oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

**Obsługa klienta KKT KOLBE Tel.**



**09502 667930**

**E-mail:** info@kolbe.de

**www:** www.kolbe.de

→ Więcej danych i dokumentów można znaleźć na naszej stronie internetowej w sekcji „Pytania i odpowiedzi”.

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

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

**Uwaga:**

20-cyfrowy numer seryjny znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia lub na zewnętrznej stronie opakowania kartonowego. Jeśli został zapisany, można go również znaleźć na pierwszej stronie niniejszej instrukcji obsługi.



**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
D - 96175 Pettstadt

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

