

Podręcznik użytkownika

do piekarnika do zabudowy

Model: **EB8017ED**



**Dziękuję
bardzo!**

Drogi kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup urządzenia KKT KOLBE. Zakupione urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby spełniało wymagania gospodarstwa domowego.

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe spowodowane nieprawidłową lub niewłaściwą instalacją urządzenia.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych modyfikacji modeli urządzeń, które są zgodne z obowiązującymi normami technicznymi i mają na celu ułatwienie obsługi oraz ochronę użytkownika i urządzenia.

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

Z przyjemnością ci pomogą.

Twój zespół KKT KOLBE

Obsługa klienta KKT KOLBE



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Dalsze dane i dokumenty można znaleźć na stronie
na naszej stronie internetowej w sekcji
"Pytania i odpowiedzi".

Należy pamiętać, że stale aktualizujemy naszą dokumentację podręcznika.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek rozbieżności:

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



**Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w związku z ciągłym rozwojem, Odchylenia lub błędy bez powiadomienia.
Dotyczy to w szczególności wymiarów i wymiarów wycięcia.**

Instrukcja obsługi

Model EB8017ED

Wersja 3.0

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE jest zastrzeżonym znakiem towarowym.

Spis treści

Uwagi i symbole.....	4
Przeznaczenie	5
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	6
Wymiary i instalacja.....	10
• Szkic wymiarowy	
• Instrukcje instalacji	
Przed pierwszym użyciem	11
• Uruchomienie	
• Ustawianie czasu	
Obsługa urządzenia	12
• Panel sterowania	
• Typy ogrzewania / tryby ogrzewania	
• Maksymalny czas pracy / wentylator chłodzący	
• Efektywne wykorzystanie energii	
• Funkcje i ustawienia	
Zastosowanie	16
• Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji	
• Tabele aplikacji	
• Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
Akcesoria.....	23
• Akcesoria w zestawie	
• Wkładanie akcesoriów	
Czyszczenie i konserwacja	24
• Środki czyszczące	
• Czyszczenie stołu	
• Proces czyszczenia parą	
• Drzwiczki urządzenia / demontaż / montaż / Usuwanie paneli	
• Boczne kratki wsuwane	
• Katalityczne (samoczyszczące) płyty / Demontaż / montaż	
• Demontaż/montaż szuflad teleskopowych	
• Wymiana lampy piekarnika	
• Wymiana kabla zasilającego	
Rozwiązywanie problemów	31
• Możliwe błędy, przyczyny i rozwiązania	
Dane techniczne	32
• Dane techniczne - tabela	
• Efektywność energetyczna	
• EC - Deklaracja zgodności	

Uwagi i symbole

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem.

W szczególności można go znaleźć we wszystkich opisach etapów pracy, które mogą stanowić zagrożenie dla osób.

Należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa i zachować odpowiednią ostrożność. Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Ten symbol ostrzega przed uszkodzeniem.

Znajdziesz go w opisie czynności, które wymagają szczególnej uwagi, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Prosimy również o przekazanie tych instrukcji bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ten symbol oznacza wskazówki i porady.

Ten symbol oznacza przydatne wskazówki i zwraca uwagę na prawidłową procedurę i zachowanie. Przestrzeganie instrukcji oznaczonych tym symbolem pozwoli uniknąć wielu problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Dla urządzeń, komponentów i akcesoriów



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

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

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Symbole dotyczące utylizacji



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

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

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



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

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

Uwagi dotyczące zbycia

- Niewłaściwa utylizacja może zaszkodzić środowisku i zagrażać zdrowiu ludzkiemu. Zapewnienie prawidłowej utylizacji urządzenia i jego opakowania pomoże uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny zostać poddane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i ilości odpadów. Oddziel ich komponenty według typu i odpowiednio je zutylizuj.
- Informacje na temat aktualnych sposobów utylizacji i recyklingu można uzyskać od władz lokalnych, firmy zajmującej się utylizacją odpadów lub sprzedawcy.

Uwaga dotycząca ochrony środowiska i oszczędności energii

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

Przeznaczenie

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę korzystania z urządzenia.

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

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

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

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



Ważne instrukcje

bezpieczeństwa Zagrożenie życia

i obrażenia ciała

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

Niebezpieczeństwo związane z magnetyzmem

- Panel sterowania i elementy sterujące zawierają magnesy stałe. Mogą to być implanty

elektroniczne,
np. rozruszniki serca lub pompy insulinowe.
Osoby noszące implanty elektroniczne muszą znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

Przeznaczenie

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac, a następnie wyłączyć je przed czyszczeniem.
- Urządzenie może być instalowane i uziemiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa. Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.
- Sprawdź, czy dane techniczne (V i Hz) na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z danymi instalacji domowej. Jeśli nie są one zgodne, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami w celu uniknięcia porażenia prądem. W razie wątpliwości należy skontaktować się z certyfikowanym elektrykiem.

- Upewnij się, że istnieje łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik izolacyjny (bezpiecznik), którego można użyć do całkowitego odłączenia urządzenia w razie potrzeby.
Odłączenie urządzenia od zasilania.

- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia kabla sieciowego lub innych elementarnych komponentów, należy zaprzestać korzystania z urządzenia i natychmiast odłączyć je od źródła zasilania poprzez wyjęcie bezpiecznika, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu! Dotyczy to w szczególności uszkodzeń, w przypadku których elementy wewnętrzne mogą stać się swobodnie dostępne.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie jest on zagięty lub zgnieciony podczas instalacji i chwycić wtyczkę, aby wyciągnąć ją z gniazda.
- Wymiana kabla sieciowego oraz naprawy i konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka. Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego kablu lub wtyczce sieciowej i nie rozbieraj go na części.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego wpływem prądu, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas jego obsługi należy nosić obuwie.
- Wnikająca wilgoć może spowodować zwarcie lub porażenie prądem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary.

Ryzyko oparzeń

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

Zagrożenie pożarowe

- W pobliżu piekarnika nie należy ~~przechowywać~~ substancji łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej przestrzeni gotowania. Należy podgrzewać tylko niewielkie ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu. Ostrożnie otwieraj drzwiczki urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania! Żywność może się przypalić, spowodować szkodliwy dym lub ~~pożar~~. Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy usunąć większe zabrudzenia z komory, elementów grzejnych i akcesoriów. Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i soki kuchenne mogą się zapalić.
- Nigdy nie zostawiaj łatwopalnych przedmiotów w przestrzeni do gotowania. Mogą się one zapalić, stopić, zdeformować lub ulec uszkodzeniu, gdy przestrzeń do gotowania zostanie podgrzana.
- Papier do pieczenia itp. może się zapalić, gdy dotknie elementów grzejnych.
Zawsze upewnij się, że nie wystaje, w razie potrzeby przytnij go do odpowiedniego rozmiaru i załaduj tak, aby nie mógł zostać przesunięty przez cyrkulację

powietrza wentylatora lub przeciąg podczas otwierania drzwi.

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

Przyczyny uszkodzeń i upośledzenia funkcji

- drzwi.
- Nie używaj form silikonowych, -maty, pokrowce lub akcesoria zawierające silikon. Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.



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

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli to możliwe, pozwól urządzeniu ostygnąć po pracy w wysokich temperaturach tylko przy zamkniętych drzwiczkach i otwórz drzwiczki urządzenia, aby je wysuszyć tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci. Nie należy niczego blokować w drzwiczkach urządzenia. Nawet jeśli drzwi są otwarte tylko na chwilę podczas chłodzenia, sąsiednie meble lub fronty urządzeń mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Uszczelkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Jeśli uszczelka jest bardzo zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń.
- Przez dłuższy czas wilgoć w komorze pieczenia może prowadzić do korozji. Po użyciu urządzenie należy pozostawić do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas. Nie należy przechowywać żywności w komorze piekarnika.
- Piekarnik należy zawsze utrzymywać w czystości. Pozostałości żywności mogą z czasem uszkodzić powierzchnie piekarnika.
- Unikaj słodkich plam, np. soku owocowego w przestrzeni do gotowania, ponieważ mogą one być niemożliwe do usunięcia po schłodzeniu. Podczas

przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak ciasto owocowe, nie przykrywaj zbyt obficie blachy do pieczenia i używaj głębokiej blachy do pieczenia.

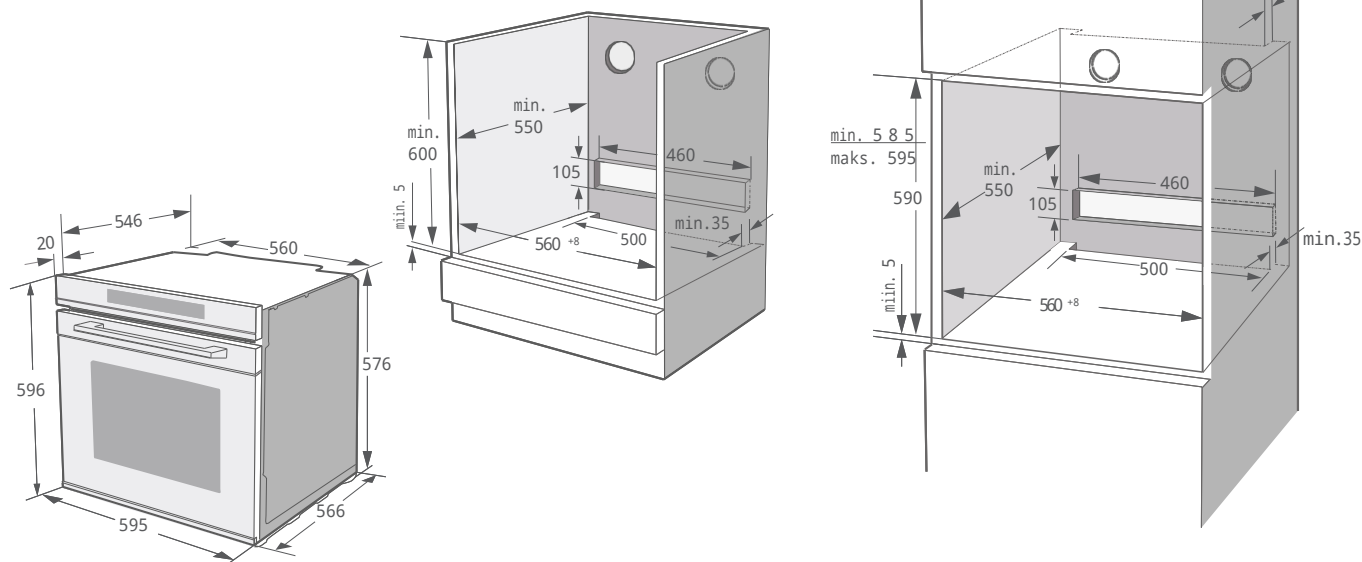
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy umieszczać na nich żadnych przedmiotów. Na przykład nie należy umieszczać na nich żadnych naczyń ani akcesoriów kuchennych, ani niczego na nich wieszać.
- Zadrapania na szybie drzwiczek urządzenia mogą prowadzić do jej pęknięcia lub nawet stłuczenia. Nie używaj skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani środków pomocniczych.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, akcesoria należy zawsze wsuwać do przestrzeni roboczej we właściwy sposób i do oporu.
- Nie wolno przenosić ani trzymać urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwiczek nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

Wymiary i instalacja

Wymiary i instalacja

Szkic wymiarowy

Dane w mm



Instrukcje instalacji



Ostrzeżenie!

To urządzenie może być instalowane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami w celu **uniknięcia ryzyka porażenia prądem i obrażeń**.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją nie są objęte gwarancją.

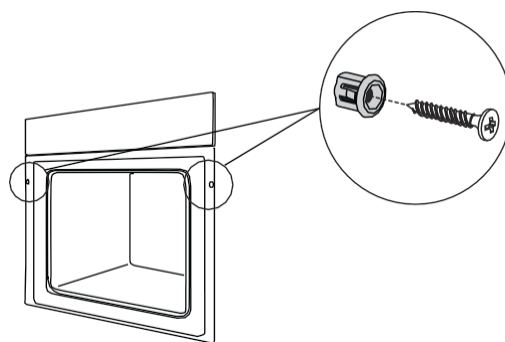
- Sprawdź urządzenie przed instalacją i nie podłączaj go, jeśli jest uszkodzone.
- Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć zranienia ostrymi krawędziami.
- Przygotować otwór montażowy do instalacji pieca zgodnie z wymiarami przedstawionymi na powyższej ilustracji.
- Podłączenie pieca do źródła zasilania należy zlecić uprawnionemu elektrykowi. Konieczne jest zapewnienie dostępu do wtyczki lub zainstalowanie odłącznika w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od sieci po instalacji.
- Całkowicie wepchnąć kuchenkę do otworu montażowego, uważając, aby nie załamać, nie zgnieść ani nie skrócić przewodu.



Ostrzeżenie!

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za drzwiami.

- Otwórz drzwiczki urządzenia i przymocuj piekarnik do zabudowy, wkręcając dostarczone śruby w otwory montażowe po lewej i prawej stronie ramy otworu komory piekarnika.



Uwaga:

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

- Przed włączeniem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie materiały opakowaniowe i folie samoprzylepne.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem

Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowywania potraw należy wyczyścić komorę piekarnika i akcesoria.

- Usunąć wszystkie naklejki, folie ochronne i zabezpieczenia transportowe, zwłaszcza z komory urządzenia.
- Zdemontować wszystkie akcesoria i podpórki boczne z komory pieczenia.
- Dokładnie wyczyścić akcesoria i wiszące kratki wodą z mydłem i ściereczką lub miękką szczotką.
- Upewnij się, że w komorze pieczenia nie ma łatwopalnych pozostałości opakowań, takich jak styropian lub elementy drewniane.
- Przetrzyj wszystkie gładkie powierzchnie w komorze piekarnika i na drzwiach miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dobrze je wysusz.

Aby usunąć zapach nowego urządzenia, rozgrzej pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach.

- Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację kuchni. W tym czasie dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w kuchni. Zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń.
- Dokonaj ustawień, jak pokazano poniżej wskazany. Informacje na temat ustawiania trybu ogrzewania i temperatury można znaleźć w sekcji "Obsługa urządzenia".

Ustawienie

Tryb ogrzewania



Temperatura

250°C

Czas trwania

1 godz.

Gdy urządzenie ostygnie:

- Wyczyścić wszystkie gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem i ściereczką do naczyń.
- Wysuszyć wszystkie powierzchnie.
- Zamontuj boczne kratki wsuwane.

Ustawianie czasu

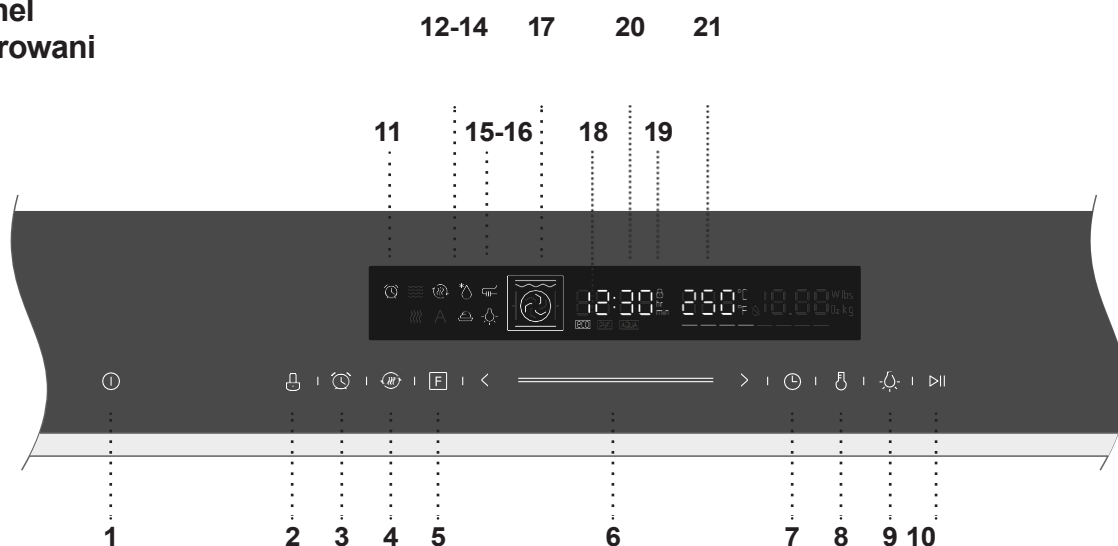
Przed uruchomieniem piekarnika, należy ustawić czas.

- Po podłączeniu piekarnika dotknij przycisku , a następnie możesz ustawić bieżący czas w godzinach za pomocą suwaka lub dotykając przycisków i .
- Stuknij przycisk ponownie i ustaw czas w minutach w ten sam sposób.
- Zakończ ustawianie za pomocą przycisku .

Uwaga: Zegar ma 24-godzinny wyświetlacz.

Obsługa urządzenia

Panel sterowania



Przyciski sterujące

	1	Anuluj	Anulowanie bieżącego stanu / przejście do trybu gotowości
	2	Blokada przed dziećmi	Blokada przed dziećmi: Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy.
	3	Alarm	Ustaw alarm
	4	Szybkie nagrzewanie wstępne	Funkcja przyspieszonego podgrzewania wstępnego
	5	Tryby ogrzewania	Zmiana trybu ogrzewania; naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby szybko zmienić tryb.
	6	Slider (suwak)	Przesuń palcem po "pasku", aby ustawić wartość
	7	Czas gotowania (czas trwania) i zegar	Ustawianie czasu gotowania / zegara w trybie gotowości
	8	Temperatura	Ustawiona temperatura
	9	Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia
	10	Start / Pauza	Uruchamianie i wstrzymywanie procesu ogrzewania

Wyświetlacz stanu / symbole wyświetlacza

	11	Alarm		17	Tryb ogrzewania / tryb grzania
	12	Szybkie nagrzewanie wstępne		18	Tryb ECO
	13	Etap odszraniania		19	Blokada przed dziećmi
	14	Etap fermentacji		20	Wyświetlanie czasu
	15	Czujnik temperatury rdzenia		21	Wyświetlacz temperatury
	16	Oświetlenie piekarnika			

Obsługa urządzenia

Typy ogrzewania / tryby ogrzewania

Urządzenie posiada różne tryby ogrzewania.

Aby pomóc w znalezieniu odpowiedniego trybu dla danej potrawy, w poniższej tabeli wyjaśniono różnice i możliwe zastosowania.

	Tryb ogrzewania	Temperatura	Zastosowanie
	Ogrzewanie górne/dolne	30-250°C	Do konwencjonalnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi polewami.
	Gorące powietrze	50-250°C	Do pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło jest generowane przez pierścieniowy element grzejny i rozprowadzane równomiernie w całej przestrzeni gotowania przez wentylator.
	ECO	140-240°C	Dla energooszczędnego gotowania.
	Recyrkulacja powietrza	50-250°C	Do pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator rozprowadza ciepło z elementów grzejnych równomiernie w przestrzeni do gotowania.
	Grill	150-250°C	Do grillowania małych ilości i przyrumieniania potraw. Umieść jedzenie na środku pod elementem grillującym.
	System grillowania / smażenia	50-250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania jedzenia. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w przestrzeni do gotowania.
	Grill o dużej powierzchni	150-250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania jedzenia.
	Poziom pizzy	50-250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Ogrzewanie dolne i pierścieniowy element grzejny działają.
	Ogrzewanie dolne	30-220°C	Do dodatkowego przyrumieniania spodów pizzy, ciast i tortów. ciasta. Ciepło jest generowane przez dolny element grzewczy.
	Etap odszraniania	-	Do delikatnego rozmrażania zamrożonej żywności.
	Etap fermentacji	30-45°C	Do wyrastania ciasta drożdżowego i na zakwasie oraz do przygotowywania Kultury jogurtowe.

	Funkcja dodatkowa	temperatura	Zastosowanie
	Temperatura rdzenia czujnik	40-99°C	Pomocne przy przyrządzaniu mięs, takich jak steki i kurczaki. Informacje na temat użytkowania, patrz "Funkcje i ustawienia"



Uwaga!

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas działania programu ogrzewania, jego działanie nie zostanie przerwane.

Należy zachować odpowiednią ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

Obsługa urządzenia

Uwagi

- Aby rozmrozić duże ilości żywności, można wyjąć boczne półki i umieścić pojemnik na podłodze komory pieczenia.
- Jest to korzystne do podgrzewania naczyń,  wyjąć półki boczne i wybrać jeden z trybów grzania Grill/system opiekania lub Konwekcja . z ustawieniem temperatury 50°C.
 Jeśli więcej niż połowa podłogi komory pieczenia jest zakryta przez naczynia, należy użyć trybu grillowania/pieczenia.
- Aby rozprzewadzić ciepło w komorze pieczenia szczególnie równomiernie w trybie recyrkulacji i zapewnić najlepszą możliwą wydajność, wentylator działa tylko w określonych stałych momentach podczas procesu nagrzewania.



Cyrkulacja gorącego powietrza może powodować W zależności od okresu użytkowania i nagrzewania się urządzenia, wentylator może emitować niewielkie dźwięki lub wibracje. Jest to normalne zjawisko.

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, na wypadek gdybyś zapomniał go wyłączyć.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący włącza się i wyłącza w zależności od potrzeb. Gorące powietrze uchodzi przez drzwiczki.



Uwaga!

Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zakryte. Może to spowodować przegrzanie urządzenia. Aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia po zakończeniu pracy, wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez pewien czas, w zależności od ciepła resztkowego.



Efektywne wykorzystanie energii

- Podczas procesu gotowania usuń Akcesoria, które nie są wymagane.
- Nie otwierać drzwiczek podczas procesu gotowania i pieczenia.
-  Jeśli to możliwe, należy używać powietrza obiegowego. Temperaturę można obniżyć o 20°C do 30°C.
-  Dzięki konwekcji można przygotowywać potrawy na kilku poziomach jednocześnie.
- Zmniejszyć nastawę temperatury w typach grzania bez wentylatora do 50°C na około 10 minut przed końcem gotowania lub wyłączyć piekarnik. Umożliwi to wykorzystanie ciepła resztkowego do końca procesu pieczenia.
- Jeśli nie jest możliwe podgrzanie kilku potraw jednocześnie, można włożyć je jedna po drugiej i nadal korzystać z ciepła resztkowego z piekarnika.
- Rozgrzewaj pusty piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub w tabelach. W razie potrzeby należy umieścić potrawę w piekarniku natychmiast po osiągnięciu określonej temperatury, którą można rozpoznać po zgaśnięciu wskaźnika po raz pierwszy.
- Nie używaj folii odbłaskowej (takiej jak folia aluminiowa) do przykrycia podłogi komory pieczenia.
- Jeśli to możliwe, użyj funkcji alarmu i/lub sondy temperatury rdzenia, aby określić dokładny punkt gotowania.
- Jeśli to możliwe, należy używać ciemnych, matowych, powlekanych lub emaliowanych naczyń oraz lekkich form i pojemników do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło piekarnika. Jeśli to możliwe, nie używaj ciężkich akcesoriów z błyszczące powierzchnie, takie jak stal nierdzewna lub aluminium.

Funkcje i ustawienia



Uwaga!

Po włączeniu urządzenia komora pieczenia staje się bardzo gorąca. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory pieczenia należy używać rękawic i odczekać, aż urządzenie ostygnie. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości, aby uniknąć poparzeń.

Korzystanie z trybów ogrzewania

- Po podłączeniu piekarnika dotknij przycisku , aby wybrać tryb ogrzewania i ustawić temperaturę gotowania za pomocą suwaka lub .
- Dotknij przycisku , piekarnik zacznie działać. W przeciwnym razie zegar zostanie ponownie wyświetlony po 5 minutach.
- Proces gotowania można anulować za pomocą przycisku .

Szybkie nagrzewanie wstępne

Aby skrócić czas podgrzewania, można użyć funkcji szybkiego podgrzewania. Po wybraniu trybu podgrzewania dotknij przycisku . Na ekranie wyświetlany jest symbol szybkiego podgrzewania. Jeśli szybkie podgrzewanie nie jest dostępne dla wybranego trybu lub funkcji podgrzewania, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Dotyczy to ustawień Poziom rozmrażania i Poziom garowania .

Ustawianie czasu gotowania

Po ustawieniu temperatury można nacisnąć przycisk , aby ustawić czas trwania gotowania. Można go ustawić za pomocą suwaka lub przycisków i .

Zmiany podczas pracy

Podczas pracy można zmienić tryb grzania i temperaturę gotowania za pomocą przycisku i suwaka.

Aby zmienić czas gotowania podczas procesu gotowania, użyj przycisku i suwaka lub . Po 6 sekundach bezczynności piekarnik kontynuuje pracę z wybranymi ustawieniami.

Nie można wprowadzać żadnych zmian podczas procesu gotowania z ustawieniem czasu zakończenia gotowania.

Jeśli chcesz anulować proces gotowania, dotknij przycisku .

Uwaga: Zmiana trybów grzania / temperatury / pozostałego czasu gotowania może mieć negatywny wpływ na wyniki gotowania. Zdecydowanie zalecamy, aby tego nie robić, chyba że masz dobre umiejętności gotowania.

Ustaw alarm

Alarm można ustawić za pomocą przycisku . Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po pierwszym naciśnięciu przycisku można ustawić godziny za pomocą suwaka lub przycisków i , a minuty po ich ponownym naciśnięciu.

Potwierdź również za pomocą .

Alarm można ustawić przed i w trakcie procesu gotowania, ale nie jest on dostępny podczas ustawiania trybu grzania i temperatury.

Sonda temperatury rdzenia / termometr do pieczenia

Aby zapewnić precyzyjne gotowanie, piekarnik jest wyposażony w dodatkową funkcję monitorowania temperatury rdzenia.

np. mięsa.

Włóż metalową końcówkę dołączonego termometru do pieczenia w środek potrawy w najgrubszym miejscu, z dala od kości i tłuszczu. Po podłączeniu termometru w prawym górnym rogu przestrzeni do pieczenia, zaświeci się symbol i pojawi się ekran ustawień docelowej temperatury rdzenia, którą można regulować do maksymalnie 99°C za pomocą suwaka lub przycisków i .

Teraz naciśnij przycisk , wybierz żądany tryb ogrzewania i ustaw temperaturę gotowania.

Jeśli wszystko jest dobrze przygotowane, należy rozpocząć pracę za pomocą przycisku . Po osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia przez 6 sekund piekarnik wyłączy się automatycznie.

W tej funkcji za pomocą przycisku można ustawić zarówno docelową temperaturę rdzenia, jak i temperaturę gotowania. Jest to również możliwe podczas procesu gotowania.

Uwaga: Podczas użytkowania należy pozostawić Końcówka termometru zawsze w żywności i nigdzie indziej!

Blokada przed dziećmi

Urządzenie jest wyposażone w blokadę przycisków, dzięki czemu dzieci nie mogą go przypadkowo włączyć ani wprowadzić ustawień.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby aktywować blokadę przed dziećmi. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby ponownie odblokować elementy sterujące.

Blokadę przed dziećmi można aktywować i dezaktywować w dowolnym momencie, niezależnie od tego, czy piekarnik działa, czy nie. Gdy blokada przed dziećmi jest aktywna, na pasku stanu wyświetlany jest symbol .

Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

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

Uwaga! Zagrożenie pożarem!

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



Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

W wysokich temperaturach szkodliwy akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w żywności, szczególnie w ziemniakach i produktach zbożowych, a coraz częściej w warstwach zewnętrznych. Aby w jak największym stopniu tego uniknąć i zminimalizować ryzyko dla zdrowia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących przygotowywania takich potraw:

- W razie potrzeby użyj stabilnego termicznie oleju lub smaru.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, w razie potrzeby rozprosz je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj nadmiernego przyrumienienia.
- Upewnij się, że jedzenie jest ugotowane do określonego stopnia. zachowuje swoją zawartość wilgoci!
- Nie podgrzewać żywności powyżej temperatury gotowania.

Podczas pracy tworzy się kondensacja

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

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

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

Zastosowanie

Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

- Należy używać wyłącznie akcesoriów niezbędnych do procesu gotowania i, jeśli to możliwe, oryginalnych akcesoriów, a także odpowiednich naczyń kuchennych, które należy umieścić na środku rusztu.
Na przykład formy z ciemnego metalu są odpowiednie, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas gotowania i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak ilość/grubość potrawy, konsystencja i jakość potrawy lub ustawiony tryb grzania, a zatem mogą się znacznie różnić.
Dlatego nie należy polegać wyłącznie na informacjach zawartych w tabelach zastosowań, informacjach o przepisach itp. Należy kontrolować stan gotowania i w razie potrzeby dostosowywać ustawienia.
Aby określić dokładny punkt gotowania, użyj  czujnik temperatury rdzenia.
- Z reguły nie jest możliwe skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury. (Potrawa jest zwykle gotowana szybciej na zewnątrz niż wewnątrz).
- W przypadku gotowania na kilku poziomach należy użyć trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła we wszystkich obszarach przestrzeni do gotowania.
- Drzwiczki urządzenia należy otwierać podczas gotowania tylko wtedy, gdy jest to absolutnie konieczne do utrzymania stabilnej temperatury piekarnika i cyrkulacji powietrza.
- Aby uniknąć zabrudzenia przestrzeni do gotowania rozpryskami tłuszczu, należy wybrać temperaturę gotowania maks. 165°C.
- Aby określić, czy ciasto, zapiekanka lub podobny produkt jest gotowy
włożyć drewniany patyczek.
Jeśli po wyjęciu nic się do niego nieprzyklei, danie jest zazwyczaj ugotowane.

Metody i wskazówki dotyczące gotowania

Pieczenie

-  Używaj ogrzewania górnego/dolnego,  powietrza obiegowego .
-  ECO lub gorącego powietrza.
- Jeśli to możliwe, należy używać naczyń wykonanych z emalii, szkła ognioodpornego, gliny (garnek rzymski) lub żeliwa. W przypadku bardzo dużych pieczeni należy używać rusztu w połączeniu z głęboką tacą.
- Należy pamiętać, że pieczeń przyrumienia się szybciej w otwartym naczyniu.
Pod przykryciem pozostaje soczysty, a przestrzeń do gotowania nie brudzi się.
- Zawsze upewnij się, że w brytfannie lub brytfannie z tłuszczem znajduje się wystarczająca ilość płynu, aby tłuszcz i soki mięsne, które się wydostaną, nie przypaliły się (powstawanie nieprzyjemnego zapachu i dymu).
- Najpierw umieść pieczeń w brytfannie stroną do pieczenia w dół i obróć ją w połowie czasu pieczenia.

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednego z trybów grzania Grill    , grilla na dużej powierzchni lub systemu grillowania/pieczenia i w miarę możliwości podgrzać przestrzeń do gotowania.



Uwaga!

Zwiększone ryzyko oparzeń podczas grillowania! Niektóre części piekarnika są szczególnie gorące ze względu na intensywne ciepło podczas grillowania.
Podjąć niezbędne środki w celu ochrony przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla, i trzymać dzieci z dala od urządzenia!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru. Żywność może się szybko przypalić z powodu wysokiej temperatury. **Uwaga:** W trybach grillowania elementy grzejne włączają się i wyłączają w zależności od temperatury. Jest to normalne zjawisko.
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności, umieść żywność na ruszcie i włóż pod spód tacę wypełnioną wodą lub patelnię do tłuszczu, aby zebrać soki.
- Płaskie plastry obrócić tylko raz, większe kawałki kilka razy szczypcami do grilla.
- Należy pamiętać, że ciemne mięso brązowieje

lepiej i szybciej niż jasna wieprzowina
lub cielęcina.

- Po zakończeniu grillowania wyczyść
piekarnik i komorę piekarnika.

Zastosowanie
jednostki czyszczącej, aby zapobiec osadzaniu
się brudu.

Pieczenie

-  W przypadku suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać grzania górnego/dolnego. Używaj tylko jednego poziomego półki i w miarę możliwości podgrzej przestrzeń do gotowania.
-  Używaj gorącego powietrza do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i tart owocowych.
- W przypadku pieczenia na wilgotnych blachach (np. ciast owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy ze względu na tworzenie się pary.
- Należy pamiętać, że w przypadku pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić, a jedna blacha może wymagać wcześniejszego wyjęcia z komory pieczenia.
- Przygotuj herbatniki o tej samej grubości i rozmiarze, aby równomiernie się zrumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto/wypiek, należy wbić mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu gotowania i wyciągnąć go z powrotem. Jeśli ciasto się do niego nie przyklei, danie jest upieczone.
- Aby zapobiec zapadnięciu się ciasta po wyjęciu, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby zmniejszyć temperaturę o 10°C.

Zachowanie

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

Odszranianie

-  Użyj etapu rozmrażania, aby przyspieszyć delikatne rozmrażanie zamrożonej żywności poprzez cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej. Jest to odpowiednie na przykład dla ciast z kremem / masłem, ciast i ciastek, owoców i warzyw.
- Podczas procesu rozmrażania należy od czasu do czasu obracać lub mieszać rozmrażaną żywność.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi rozmrażania i przygotowywania mrożonych dań gotowych.

Zastosowanie

Tabele aplikacji

Ciasto	Forma / Akcesoria	Poziom	Tryb	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Biszkopt (prosty) Forma do pieczenia bochenków	Forma do pieczenia bochenków	2		170	50
Biszkopt (prosty) Forma do pieczenia bochenków	Forma do pieczenia bochenków	1		140	70
Biszkopt z okrągłymi owocami	Okrągła forma do ciasta	1		150	50
Biszkopt z okrągłymi owocami	Blacha	1		140	70
Bułka sułtańska Muffiny (ciasto drożdżowe)	Forma do muffinów	2		220	VHZ: 19:00 GZ: 11:00
Gugelhupf (z drożdżami)	Blacha	1		150	VHZ: 11:00 GZ: 60:00
Muffiny	Forma do muffinów	1		160	VHZ: 8:30 GZ: 30:00
Muffiny	Forma do muffinów	1		150	VHZ: 8:30 GZ: 30:00
Ciasto drożdżowe z jabłkami (pieczenie na tacy)	Blacha	1		160	VHZ: 10:00 GZ: 42:30
Ciasto drożdżowe z jabłkami (pieczenie na tacy)	Blacha	2		150	VHZ: 8:00 GZ: 42:00
Herbatnik wodny (6 jaj)	Forma sprężynowa	1		160	VHZ: 9:30 GZ: 41:00
Herbatnik wodny (4 jajka)	Forma sprężynowa	1		160	VHZ: 9:00 GZ: 26:00
Warkocz drożdżowy / Chałka	Blacha	2		150	40
Ciasto drożdżowe z masłem	Blacha	2		150	VHZ: 8:00 GZ: 30:00
Herbatniki maślane	Blacha	2		170	VHZ: 8:00 GZ: 13:00
Herbatniki maślane 2 blachy	Blachy	2 & 4		160	VHZ: 8:20 GZ: 12:00
Ciasteczka waniliowe	Blacha	2		160	VHZ: 8:00 GZ: 10:00
Ciasteczka waniliowe	Blacha	2 & 4		150	VHZ: 8:00 GZ: 14:00

Zastosowani

WZ = czas

podgrzewania GZ =

czas

gotowania.

Zastosowani

e

Chleb / Pizza	Forma / Akcesoria	Poziom	Tryb	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Biały chleb (1 kg mąki) Forma do pieczenia bochenków	Forma do pieczenia bochenków	1		170	VHZ: 9:20 GZ: 50:00
Biały chleb (1 kg mąki) Forma do pieczenia bochenków	Forma do pieczenia bochenków	1		170	VHZ: 12:00 GZ: 45:00
Świeża pizza (cienka)	Blacha	2		170	VHZ: 9:30 GZ: 21:00
Świeża pizza (gruba)	Blacha	2		170	VHZ: 10:00 GZ: 45:00
Świeża pizza (gruba)	Blacha	2		170	VHZ: 8:00 GZ: 41:00

Mięso

Delikatny schab wołowy 1,6 kg	Blacha	2		180 165	55 70
Bochenek mięsny 1 kg	Blacha	1		180 165	75 90
Kurczak 1 kg	Siatki i blacha	2: Kratka 1: Blacha		180 165	50 65
Ryba 2,5 kg	Blacha	2		170 165	70 82



Wskazówka

Jeśli waga pieczeni nie jest podana w tabeli, wybierz ustawienie jak najbardziej zbliżone do wagi pieczeni i nieznacznie dostosuj czas.

Jeśli to możliwe, użyj sondy temperatury rdzenia, jak opisano w odpowiedniej sekcji, aby zmierzyć temperaturę wewnątrz pieczeni.

Zastosowanie

Raporty z testów zgodne z normą EN 60350-1

Gotowane jedzenie	Akcesoria	Tryb	Temperatura w °C	Poziom	Czas gotowania w minutach	Podgrzewanie
Biszkopt	Tortownica ø 26 cm		170	1	30-35	Nie
Biszkopt	Tortownica ø 26 cm		160	1	30-35	Nie
Małe ciasto	1 blacha		150	2	30-40	Tak
Małe ciasto	1 blacha		150	2	40-50	Tak
Małe ciasto	2 tace		150	2 & 4	30-35	Tak
Sernik	Tortownica ø 26 cm		150	1	70-80	Nie
Szarlotka	Tortownica ø 20 cm		170	1	80-85	Nie
Szarlotka	Tortownica ø 20 cm		160	1	70-80	Nie
Chleb	1 blacha		210	1	30-35	Tak
Chleb	1 blacha		190	1	30-35	Tak
Tost	Rdza		Max	5	6-8	Tak, 5 min
Kurczak	Kratka i blacha		180	Siatka 2 Blacha 1	75-80	Tak

Gotowanie w trybie ECO

Gotowane jedzenie	Akcesoria	Temperatura w °C	Poziom	Czas gotowania w minutach	Podgrzewanie
Warkocz drożdżowy / Chałka	1 blacha	180	1	45-50	Nie
Pieczeń wieprzowa	1 blacha	200 165	1	80-85 100-105	Nie
Ciasto wiśniowe / Clafoutis	Okrągły kształt	200	1	55-60	Nie
Pieczeń wołowa 1,3 kg	1 blacha	200 165	1	80-85 100-105	Nie
Brownies	Kratka i szklana płyta	180	1	55-60	Nie
Zapiekanka ziemniaczana	Kratka i okrągła płyta	180	1	65-70	Nie

Zastosowani	Kratka i szklana płyta	180	1	75-80	Nie	
e	Sernik	Tortownica ø 20 cm	160	1	80-90	Nie

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Stan przyrumienienia/gotowania jest nierównomierny.

- Wybierz niższe ustawienie temperatury, aby gotować wolniej i bardziej równomiernie.
(Może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).
- W szczególności w przypadku ogrzewania górnego/dolnego należy użyć opcji środkowy poziom wsuwania.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoriów (patrz rozdział Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku).
- Aby ugotować delikatne potrawy, podgrzej Komora gotowania.
- W przypadku korzystania z papieru do pieczenia należy upewnić się, że jest on przycięty do odpowiedniego rozmiaru, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła i uniemożliwiał kontakt z elementami grzejnymi.
- Jeśli to możliwe, nie używaj folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie blokować przepływu powietrza i uniknąć podrażnienia czujnika temperatury z powodu odbicia ciepła.
- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste, zwłaszcza uszczelka drzwiczek.

Wierzch potrawy brązowieje zbyt szybko w porównaniu do spodu.

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

• Ustaw niższą temperaturę gotowania
(Może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).

- Na przykład do zapiekaneek i zapiekaneek należy używać płtykich zapiekaneek.
Naczynia do piekarników.

Spód naczynia gotuje się zbyt szybko w porównaniu do wierzchu.

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

Tył naczynia brązowieje zbyt szybko w porównaniu z przodem.

- W połowie czasu gotowania obrócić potrawę o 180°.

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

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

Danie jest zbyt suche.

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

Wypieki tracą znaczną objętość.

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

Wypieki są znacznie wyższe w środku niż na zewnętrznych krawędziach.

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

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

- W przypadku gotowania wielopoziomowego należy użyć trybu ogrzewania wspomaganego wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, gdy są gotowe.
- Upewnij się, że między półkami jest wystarczająco dużo miejsca, aby zoptymalizować cyrkulację powietrza.

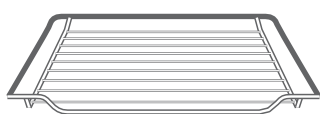
Akcesoria

Akcesoria

Jeśli to możliwe, należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów. Został on zaprojektowany specjalnie dla danego urządzenia. Poniżej znajduje się przegląd dostarczonych akcesoriów oraz informacje na temat ich prawidłowego użytkowania.

Akcesoria w zestawie

Urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:



Krata

- dla naczyń do pieczenia, form do ciast i naczyń ognioodpornych
- do pieczeni i dań z grilla



Uniwersalna blacha do pieczenia (2 szt.)

- Do blach i małych wypieków
- Do płynów lub wilgotnej żywności



Czujnik temperatury rdzenia / Termometr do pieczeni

- na przykład do monitorowania temperatury rdzenia mięsa



Wskazówka

Akcesorium może ulec deformacji pod wpływem wysokiej temperatury. Nie ma to wpływu na jego działanie. Gdy tylko ostygnie, powróci do swojego pierwotnego kształtu.

Wkładanie akcesoriów

Komora posiada pięć poziomów półek, które mogą być są liczone od dołu do góry (rys. 2). Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, bez przewracania się.

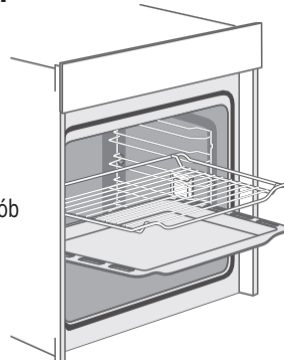
Uwaga

- Upewnij się, że zawsze używasz akcesoriów w prawidłowy sposób około.
- Zawsze wciskaj akcesoria do końca przestrzeń **do gotowania** tak, aby nie dotykała drzwiczek urządzenia.

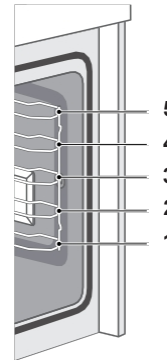
Standard - ochrona przed przewróceniem

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, że zabezpieczenie przed wywróceniem zadziała. Zapobiega to Przechylenie akcesoriów podczas wyciągania. Akcesoria muszą być prawidłowo włożone do piekarnika. Dlatego należy upewnić się, że krata jest włożona we właściwym kierunku, jak pokazano na rysunkach 1 i 3, ablacha, jak pokazano na rysunkach 1 i 4.

1



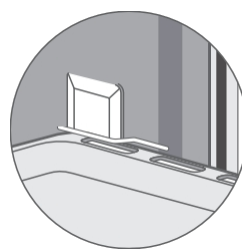
2



3

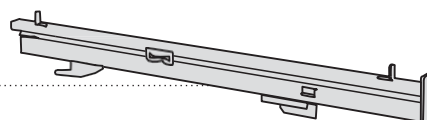


4



Wysuwane szuflady teleskopowe

Urządzenie jest wyposażone w wysuwane szuflady teleskopowe gwarantujące dodatkowe bezpieczeństwo podczas wyciągania akcesoriów.



Instrukcje znajdują się w rozdziale "Czyszczenie i konserwacja".

Zastosowani

e

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie i konserwacja



Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie i odłączyć je od zasilania.



Uwaga! - Ryzyko uszkodzenia!

Unikaj używania:

- ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Środki czyszczące o wysokiej zawartości alkoholu.
- Szorstkie gąbki czyszczące lub pady do szorowania.
- Myjki wysokociśnieniowe lub parowe.
- Specjalne środki czyszczące do czyszczenia urządzenia w gorącym stanie.

Nowe ściereczki gąbkowe należy dokładnie wyprać przed użyciem.

Środki czyszczące

Dzięki odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd przez długi czas i pozostanie w pełni funkcjonalne.

Jak prawidłowo dbać o urządzenie i je czyścić, wyjaśniono poniżej.

Aby uniknąć uszkodzenia różnych powierzchni przez użycie niewłaściwego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji podanych w tabeli. W zależności od modelu urządzenia nie wszystkie wymienione obszary mogą być dostępne w urządzeniu.

Typ obszaru	Czyszczenie
Przednia obudowa ze stali nierdzewnej	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Natychmiast usuwaj plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i albuminy (np. białka jaj). Mogą one powodować korozję. Specjalne produkty do czyszczenia stali nierdzewnej odpowiednie do gorących powierzchni są dostępne w specjalistycznych sklepach. Nałożyć bardzo cienką warstwę środka czyszczącego za pomocą miękkiej ściereczki.
Tworzywo sztuczne	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Malowane powierzchnie	Ciepła woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką.
Panel sterowania	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Panele drzwiowe	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie używaj skrobaka do szkła ani zmywaka ze stali nierdzewnej.
Klamka drzwi	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast zetrzeć. Plam i przebarwień powstałych w ten sposób nie można usunąć.
Emalia i powierzchnie samoczyszczące	Piekarnik jest łatwiejszy do czyszczenia, gdy jest jeszcze ciepły w dotyku. Zwykle rozpryski tłuszczu należy usuwać wodą do mycia naczyń. W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń należy użyć środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcjami producenta. Dokładnie wyczyść czystą wodą i całkowicie usuń wszystkie środki czyszczące.
Szklana osłona lampy piekarnika	Ciepła woda z mydłem: Wyczyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Jeśli komora piekarnika jest bardzo zabrudzona, należy użyć środka do

Czyszczenie i konserwacja czyszczenia piekarników.

Czyszczenie i konserwacja

Typ obszaru	Czyszczenie
Uszczelka drzwi Nie usuwać	Ciepła woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń. Nie szorować.
Panele drzwi wykonane ze stali nierdzewnej	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej: Należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używaj żadnych środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Zdejmij panel drzwi w celu wyczyszczenia.
Akcesoria	Ciepła woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką lub szczotką. W przypadku silnych zabrudzeń należy użyć padsa czyszczącego ze stali nierdzewnej.
Boczne kratki wsuwane	Ciepła woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką lub szczotką.

Uwagi

- Niewielkie różnice w kolorze przedniej części urządzenia wynikają z zastosowania różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak paski, są spowodowane odbiciami od oświetlenia wnętrza.
- Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. Może to prowadzić do nieznacznego zabarwienia zmiany są normalne i nie mają wpływu na działanie urządzenia. Krawędzie cienkich arkuszy nie mogą być całkowicie emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie ma to wpływu na ochronę antykorozyjną.
- Zawsze utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj zabrudzenia, aby zapobiec gromadzeniu się uporczywych osadów brudu.

Wskazówki

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zabrudzenia nie będą się przypalać.
- Zawsze natychmiast usuwaj plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i albuminy (np. białka jaj).
- Natychmiast usuń słodkie pokarmy, jeśli to możliwe, gdy plama jest jeszcze ciepła.
- Do smażenia należy używać odpowiednich naczyń, np. blacha do pieczenia.



Proces czyszczenia parą

Proces ten znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, ponieważ para wodna i ciepło ułatwiają usuwanie zabrudzeń.

- Usuń akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i stojak.
- Wlej około 0,4 litra wody z odrobiną płynu do mycia naczyń na dno tacy.
- Zamknąć piekarnik.
Ustaw dolne ogrzewanie na 50°C.
- Po około 30 minutach wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Usuń zmiękczone resztki jedzenia za pomocą ściereczki do czyszczenia.
- W przypadku przypalonych zabrudzeń należy postępować zgodnie z powyższymi instrukcjami czyszczenia.

Czyszczenie i konserwacja

Drzwiczki urządzenia

Dzięki odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne przez długi czas.

Poniżej opisano sposób demontażu i czyszczenia drzwiczek urządzenia.

Drzwiczki urządzenia można zdemontować w celu ich wyczyszczenia lub zdjęcia panelu drzwiczek.

Zawiasy drzwi urządzeń posiadają dźwignię blokującą.

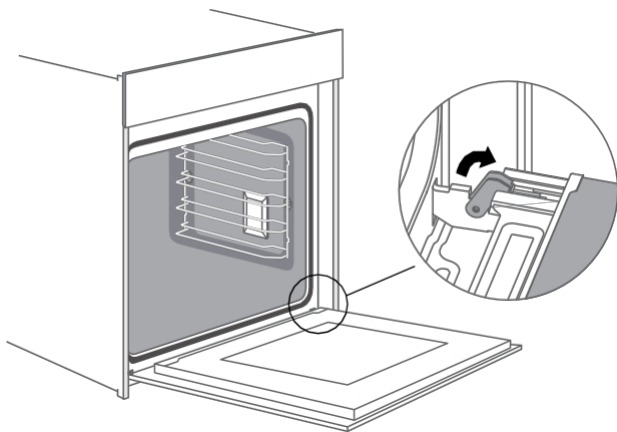
Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwiczki urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich zdjąć.

Jeśli dźwignie blokujące są otwarte w celu odblokowania drzwiczek urządzenia, zawiasy są zabezpieczone i nie można ich zatrzasnąć.



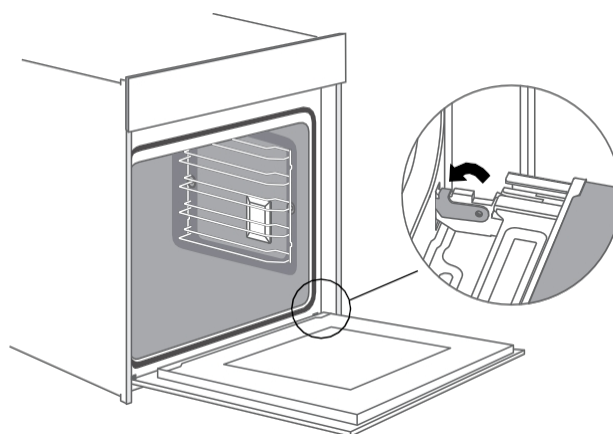
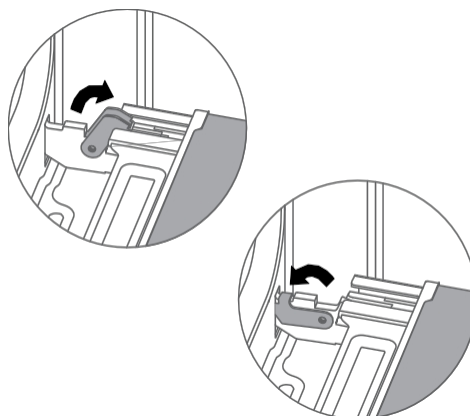
Uwaga! - Ryzyko obrażeń!

- Jeśli zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Upewnij się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub całkowicie otwarte podczas zwalniania drzwiczek urządzenia.
- Zawiasy na drzwiczkach urządzenia ~~muszą się~~ podczas otwierania i zamykania drzwiczek i mogą się zaciąć. Należy trzymać ręce z dala od zawiasów.



Demontaż drzwiczek urządzenia

- Otwórz całkowicie drzwiczki urządzenia.
- Otwórz dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
- Zamknij drzwiczki urządzenia do oporu.
- Chwyć drzwi obiema rękami po lewej i prawej stronie i wyciągnij je do góry.



Montaż drzwiczek urządzenia

Ponownie zamontować drzwiczki urządzenia w kolejności odwrotnej do procedury demontażu.

- Podczas montażu drzwiczek urządzenia należy upewnić się, że oba zawiasy znajdują się bezpośrednio przy otworach montażowych w przednim panelu komory pieczenia. Upewnij się, że zawiasy są włożone we właściwej pozycji. Zawiasy należy wkładać łatwo i bez oporu. Jeśli czujesz opór, sprawdź, czy zawiasy są prawidłowo włożone do otworów.
- Całkowicie otwórz drzwiczki urządzenia. Podczas ~~otwierania~~ drzwi urządzenia można jeszcze raz sprawdzić, czy zawiasy znajdują się w prawidłowej pozycji. W przypadku nieprawidłowego montażu nie będzie możliwe całkowite otwarcie drzwi urządzenia. Ponownie zamknij obie dźwignie blokujące.
- Zamknij drzwiczki urządzenia. Jednocześnie zalecamy ponowne sprawdzenie, czy drzwiczki znajdują się w prawidłowej pozycji i czy szczeliny wentylacyjne nie są w połowie zamknięte.

Czyszczenie i konserwacja

Demontaż paneli drzwiowych

Plastikowa wkładka w wykończeniu drzwi może ulec odbarwieniu. Można zdjąć pokrywę, aby przeprowadzić dokładne czyszczenie.

Zdejmij drzwiczki urządzenia w sposób opisany powyżej.

- Naciśnij prawą i lewą stronę panelu i zdejmij go.
- Po zdjęciu panelu drzwi można łatwo zdejmij pozostałe części drzwiczek urządzenia, aby móc kontynuować czyszczenie. Po zakończeniu czyszczenia drzwi urządzenia załóż panel i dociśnij go, aż usłyszysz kliknięcie.
- Załóż i zamknij drzwiczki urządzenia.



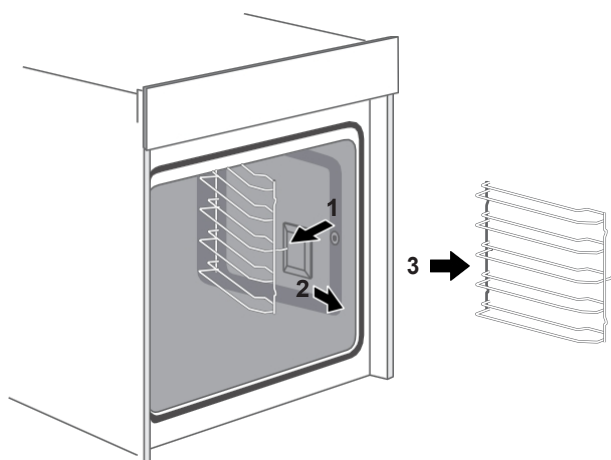
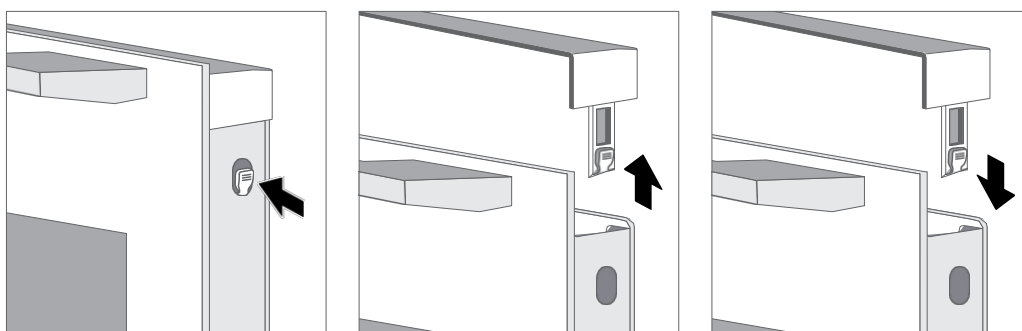
Uwaga!

Gdy drzwiczki urządzenia są bezpiecznie zamontowane, można również zdjąć panel drzwiczek.

- Usunięcie panelu drzwiczek oznacza odsłonięcie wewnętrznej szyby drzwiczek urządzenia. Szkło można łatwo przesunąć i spowodować uszkodzenia lub obrażenia.
- Zdjęcie pokrywy drzwiczek i wewnętrznej szyby zmniejsza całkowitą wagę drzwiczek urządzenia. Zawiasy można łatwiej przesunąć podczas zamykania drzwiczek, co może spowodować ich przytrzaśnięcie. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

W oparciu o dwa powyższe punkty zdecydowanie zalecamy, aby nie zdejmować panelu drzwi bez demontażu drzwi urządzenia.

Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową obsługą nie są objęte gwarancją.



Boczne kratki wsuwane

W celu dokładnego wyczyszczenia prowadnic wsuwanych i komory można wyjąć ruszty wsuwane w sposób pokazany na ilustracji po lewej stronie.

Urządzenie zachowuje swój wygląd i pozostaje kompletnie funkcjonalny.

Aby ponownie założyć kratki, wykonaj czynności w odwrotnej kolejności. w następującej kolejności.

Czyszczenie i konserwacja

Płyty katalityczne (samoczyszczące)

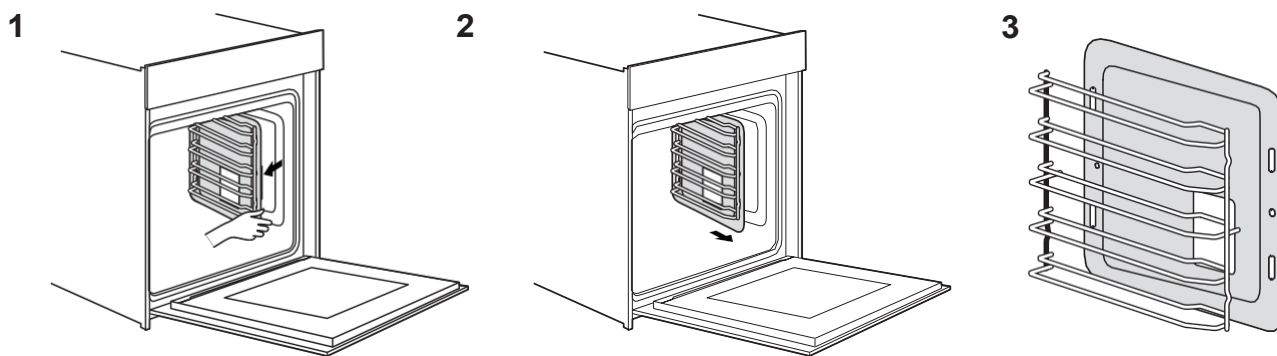
Tak zwane płyty katalityczne są instalowane na bocznych ścianach komory. Ich powierzchnia jest pokryta specjalną emalią, która może wchłaniać i rozkładać olej i tłuszcz.

Ogranicza to zabrudzenia komory i powstawanie nieprzyjemnych zapachów podczas procesu gotowania.

Demontaż płytek katalitycznych

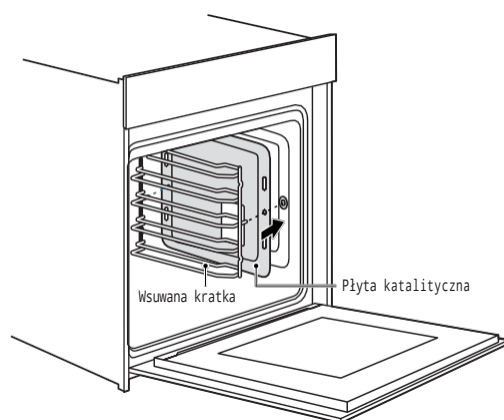
Można również wyjąć płyty katalityczne w celu swobodnego czyszczenia komory piekarnika i wszystkich elementów (instrukcje czyszczenia znajdują się w tabeli):

- Wyciągnij poziomo boczną kratkę wsuwaną jego zakotwiczenie, jak już opisano. Płytkę katalityczną również rozpuszcza się w tym samym czasie za nią. (Rys. 1)
- Wyjąć stelaż wraz z płytą katalityczną z przodu komory. (Rys. 2)
- Oddzielić płytkę od kratki (rys. 3).



Montaż płyt katalitycznych

Zamontuj płytę katalityczną i wsuwany ruszt jeden po drugim w kierunku poziomym na bocznej ścianie komory, jak pokazano na ilustracji.

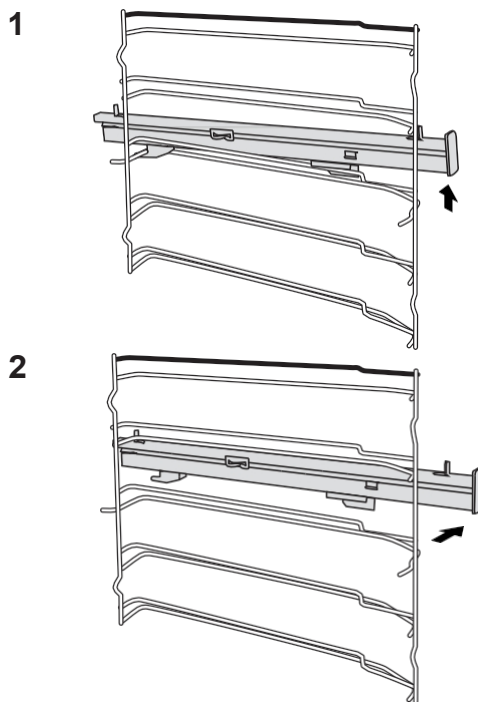
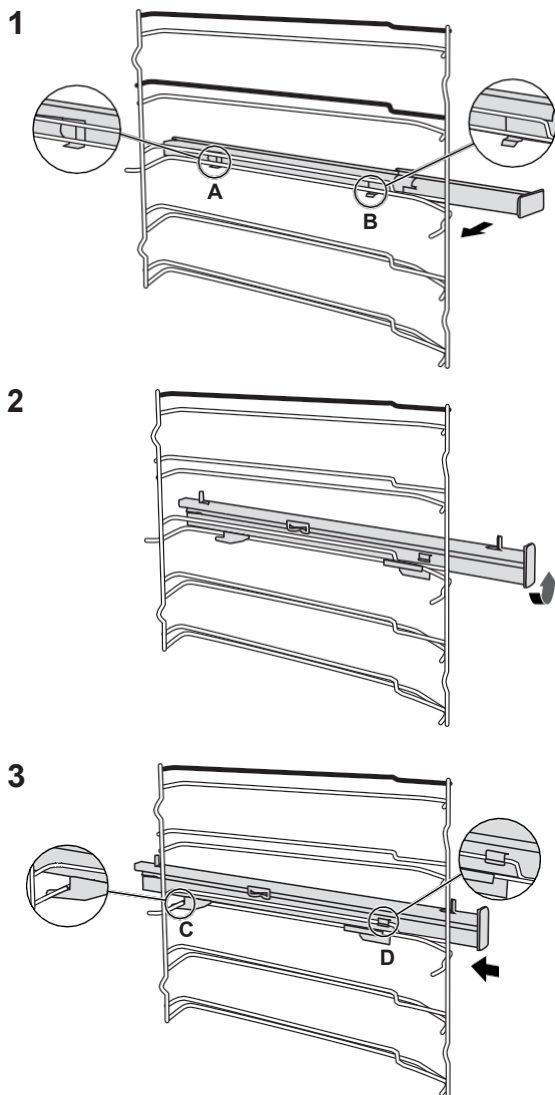


Czyszczenie i konserwacja

Demontaż prowadnic teleskopowych

Do demontażu po lewej stronie (prawe lustro odwrócone):

- Pociągnij przedni koniec szyny teleskopowej mocno do góry, aby zwolnić przedni zacisk. (Rys. 1).
- Pociągnij całą szynę teleskopową lekko do przodu i unieś ją na bok. (Rys. 2).



Montaż prowadnic teleskopowych

Do montażu po lewej stronie (prawe lustro odwrócone):

- Umieść punkty oznaczone literami **A** i **B** na Szynie teleskopowej umieszczone poziomo na spodzie obudowy Szyna wsuwana (rys. 1).
- Obróć szynę teleskopową o 90 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zgodnie z ruchem wskazówek zegara po prawej stronie) (rys. 2).
- Przesuń szynę teleskopową do tyłu, tak aby zacisnęła się w punktach oznaczonych **C** i **D** z tyłu dolnego elementu szyny i z przodu górnego elementu szyny (rys. 3).

Czyszczenie i konserwacja

Wymiana lampy piekarnika

Jeśli lampa przestanie działać, należy ją wymienić. Żaroodporne lampy halogenowe o mocy 25 W / 230 V są dostępne u wyspecjalizowanych sprzedawców. Do obsługi lampy halogenowej należy używać suchej szmatki. Wydłuży to żywotność lampy.



Uwaga!

Ryzyko porażenia prądem!

Podczas wymiany lampy styki oprawki lampy są pod napięciem. Przed wymianą lampy należy odłączyć wtyczkę zasilania lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.

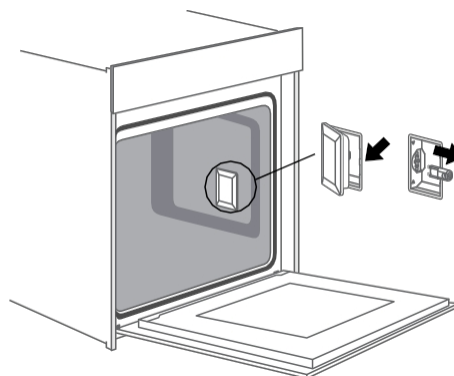
Ryzyko poparzenia!

Urządzenie staje się bardzo gorące. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych po zakończeniu pracy. Przed wymianą lampy należy zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.



Jeśli szklana osłona lampy jest uszkodzona, należy ją wymienić. W tym celu należy skontaktować się ze specjalistą lub działem obsługi klienta.



- Umieść ręcznik w zimnej komorze piekarnika, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Zdejmij szklaną pokrywę, jak pokazano na ilustracji.
- Wyciągnij lampę, nie obracaj jej.
- Włóż nową lampę i upewnij się, że styki znajdują się we właściwej pozycji. Mocno wciśnij lampę.
- Załóż szklaną nasadkę.
- Zdejmij ręcznik, podłącz ponownie zasilanie i sprawdź, czy lampka świeci.

Wymiana kabla zasilającego

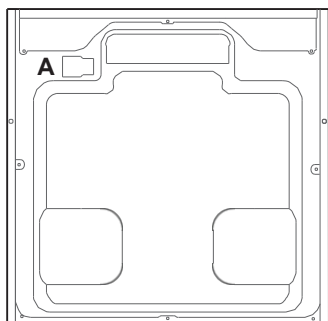


Uwaga!

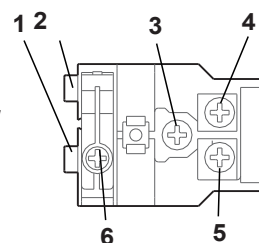
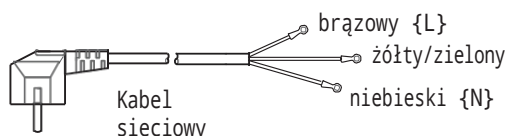
Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku uszkodzenia kabel sieciowy może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel specjalistyczny!

Pozycja A pokazuje położenie zamkniętej skrzynki zaciskowej z tyłu obudowy.



Tył obudowy zewnętrznej



Skrzynka zaciskowa

Kroki:

- Odłącz zasilanie, użyj małego płaskiego śrubokręta, aby otworzyć dwa złącza 1 i 2.
- Wykręć śruby 3, 4, 5 i 6 za pomocą śrubokręta.
- Wymień kabel zasilający. Podłącz żółty/zielony kabel do 3, brązowy kabel do 4, niebieski kabel do 5.
- Dokręcenie śruby 6 ponownie zabezpiecza pokrywę skrzynki zaciskowej. Wymiana kabla została zakończona.

Rozwiązanie problemu

Możliwe błędy, przyczyny i rozwiązania

Jeśli wystąpi błąd, przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy upewnić się, że nie jest to wadliwe działanie i spróbować usunąć błąd samodzielnie, korzystając z poniższej tabeli błędów. Usterki techniczne urządzenia często można łatwo usunąć samodzielnie.

Jeśli danie nie wyjdzie tak, jak byś chciał, w sekcji "Zastosowanie" znajdziesz wiele wskazówek i porad dotyczących przygotowania.

Błąd	Możliwe przyczyny	Wskazówki i rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Bezpiecznik uległ awarii.	Sprawdź wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.
	Awaria zasilania	Sprawdź, czy działa oświetlenie kuchenne i inne urządzenia kuchenne.
Przyciski sterujące nie są już łatwe w obsłudze.	Panel sterowania jest brudny lub mokry.	Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków sterowania. W razie potrzeby wyczyść panel sterowania zgodnie z tabelą w sekcji "Czyszczenie i konserwacja".
Wentylator działa w trybie ogrzewania wspomaganego wentylatorem z przerwami.		Jest to normalne działanie zapewniające optymalną dystrybucję ciepła i wydajność pieca.
Po zakończeniu procesu gotowania można usłyszeć hałas i poczuć przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący nadal działa, aby zapobiec wysokiej zawartości wilgoci w powietrzu w komorze pieczenia i schłodzić piekarnik. Wentylator chłodzący wyłącza się automatycznie.
Potrawa nie została ugotowana w czasie określonym w przepisie.	Używana jest temperatura lub ilość składników, która różni się od podanej w przepisie.	Sprawdź specyfikację temperatury i ilości w przepisie.
Nierównomierne warzenie piwa	Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub można zoptymalizować poziom włożenia.	Sprawdź przepis i ustawienia.
	Wykończenie powierzchni i/lub kolor i/lub materiał form do pieczenia nie są optymalne dla wybranej funkcji piekarnika.	W przypadku korzystania z ogrzewania promiennikowego, np. w trybie "Ogrzewanie górne/dolne", należy używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń.
Nie można włączyć oświetlenia.	Należy wymienić lampę w piekarniku.	Patrz "Czyszczenie i konserwacja" / "Wymiana lampy piekarnika", aby wymienić lampę.



Ostrzeżenie! - Ryzyko porażenia prądem!

Wadliwe naprawy są niebezpieczne!

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

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową lub wyłączyć wyłącznik zasilania w skrzynce bezpieczników. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Dane techniczne

Dane techniczne

Nazwa modelu	EB8017ED
Producent	KKT KOLBE
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEL)	81,9
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii w trybie ogrzewania powietrzem obiegowym	0,69 kWh / cykl
Zużycie energii w konwencjonalnym trybie ogrzewania	1,06 kWh / cykl
Liczba komór do gotowania	1
Objętość komory gotowania	72 L
Źródło ciepła	elektryczny
Wydajność	2900 W
Napięcie	220-240 V
Długość kabla	1,0 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 56,6 × 59,6 cm
Waga	35,5 kg

Efektywność energetyczna zgodna z normą EN 60350-1

Należy zwrócić uwagę na następujące informacje:

- Pomiar w celu określenia danych dotyczących trybu wspomaganego wentylatorem i klasy efektywności energetycznej jest przeprowadzany w trybie "ECO".
- Pomiar w celu określenia danych dla trybu konwencjonalnego jest przeprowadzany w trybie "Ogrzewanie górne i dolne".
- Podczas pomiaru w komorze znajdują się tylko niezbędne akcesoria, wszystkie inne części muszą zostać usunięte.
- Piec jest instalowany zgodnie z opisem w instrukcji instalacji i umieszczany na środku urządzenia.
- Do pomiaru konieczne jest, aby drzwi zamykały się tak jak w gospodarstwie domowym, nawet jeśli kabel zakłóca działanie uszczelki podczas pomiaru.
Aby upewnić się, że nie ma negatywnego wpływu na dane energetyczne z powodu naruszenia uszczelnienia, konieczne jest ostrożne zamknięcie drzwi podczas pomiaru. Konieczne może być użycie narzędzia zapewniającego prawidłowe uszczelnienie, tak jak w gospodarstwie domowym bez kabla zakłócającego.
- Objętość komory pieczenia jest określona dla "rozmrzania". Aby zapewnić efektywne wykorzystanie piekarnika, wszystkie akcesoria, w tym ruszty boczne, są zdemonstrowane.

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE

Opis produktu:

EB8017ED
Wbudowany piekarnik

Producent / dystrybutor:

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

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

Niektóre z odpowiednich dokumentów można przeglądać i pobierać na naszej stronie internetowej pod odpowiednią stroną produktu.
Kompletne dokumenty są dostępne na pisemny wniosek za pośrednictwem adresu kontaktowego po prawej stronie.


Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Uwagi

Instrukcja obsługi

do wbudowanego piekarnika elektrycznego

Model: **EB8017ED**



Dziękuję!

Drogi kliencie,

dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup urządzenia KKT KOLBE.

Nowe urządzenie zostało zaprojektowane zgodnie z wymaganiami gospodarstwa domowego.

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

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

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

Twój zespół KKT KOLBE

Należy pamiętać, że stale aktualizujemy nasze podręczniki.

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek rozbieżności:

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

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



Instrukcja obsługi

Model EB8017ED

Wersja 3.0

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE jest zarejestrowanym znakiem towarowym.

Spis treści

Notatki i ikony	38
Przeznaczenie	39
Ważne instrukcje bezpieczeństwa	40
Wymiary i instalacja	44
• Szkic wymiarów	
• Uwagi dotyczące instalacji	
Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia	45
• Pierwsze użycie	
• Ustawianie czasu	
Obsługa urządzenia	46
• Panel sterowania	
• Rodzaje ogrzewania / Tryby ogrzewania	
• Maksymalny czas pracy / Wentylator chłodzący	
• Efektywne wykorzystanie energii	
• Funkcje i ustawienia	
Korzystanie z urządzenia.....	50
• Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji	
• Tabele aplikacji	
• Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
Akcesoria	57
• Akcesoria w zestawie	
• Wkładanie akcesoriów	
Czyszczenie i konserwacja	58
• Środek czyszczący	
• Czyszczenie stołu	
• Metoda SteamClean	
• Drzwiczki urządzenia / Demontaż / Montaż / Zdejmowanie pokrywy drzwi	
• Szyny	
• Przegrody samoczyszczące / Płyty katalityczne / Demontaż / Mocowanie	
• Demontaż / mocowanie prowadnic teleskopowych	
• Wymiana lampy	
• Wymiana przewodu zasilającego	
Rozwiązywanie problemów	65
• Możliwe usterki, przyczyny i środki zaradcze	
Szczegóły techniczne	66
• Tabela szczegółów technicznych	
• Efektywność energetyczna	
• Deklaracja zgodności	

Uwagi i ikony

W niniejszej instrukcji

Ikony oznaczające zagrożenia i informacje



Ta ikona ostrzega przed niebezpieczeństwem.

Znajdziesz go w szczególności we wszystkich opisach kroków które mogą stanowić zagrożenie dla ludzi. Należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa i postępować zgodnie z nimi. ostrożnie. Przekaż te ostrzeżenia innym użytkownikom.



Ta ikona ostrzega przed uszkodzeniem.

Znajdziesz je w opisie etapów pracy, których należy szczególnie przestrzegać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia. Należy również przekazać te instrukcje bezpieczeństwa wszystkim użytkownikom urządzenia.



Ta ikona oznacza informację.

Wskazuje przydatne wskazówki i zwraca uwagę na właściwe procedury i zachowania. Przestrzeganie uwag oznaczonych tą ikoną może zaoszczędzić wielu problemów.

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Dla urządzeń, komponentów i akcesoriów



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

Przed rozpoczęciem korzystania z produktów oznaczonych tą ikoną należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i odpowiednie sekcje.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Ikony utylizacji



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

Należy je utylizować w punkcie zbiórki surowców wtórnych. sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Dlatego należy odciąć kabel zasilający i uniemożliwić korzystanie z urządzenia do zamykania drzwi.



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

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

Uwagi dotyczące zbycia

- Nieprawidłowa utylizacja zagraża środowisku i zdrowiu. Zapewnienie prawidłowej utylizacji urządzenia i jego opakowania pozwala uniknąć potencjalnych zagrożeń.
- Używane materiały są starannie dobierane i powinny być poddawane recyklingowi w celu zmniejszenia zużycia surowców i odpadów. Oddziel ich komponenty według typu i odpowiednio je zutylizuj.
- Aby uzyskać informacje na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Uwagi dotyczące ochrony środowiska i oszczędzania energii

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

Przeznaczenie

Niniejsza instrukcja stanowi podstawę obsługi urządzenia.

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

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

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

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia i jego przewodu.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, mogą używać, czyścić lub konserwować to urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu nadzoru lub instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem, jego elementami ani w jego pobliżu.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych.
W celu instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim rozdziale.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku prywatnego w środowisku domowym i jest przeznaczone do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple żywności i napojów.
Używaj go wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą oddzielnego pilota zdalnego sterowania lub zewnętrznego zegara sterującego.
- Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzewcze mogą powodować specyficzny zapach, a także lekkie dymienie.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
W takim przypadku należy pozostawić urządzenie włączone do czasu ich usunięcia, a następnie wytrzeć komorę wilgotną ściereczką.
Następnie można używać piekarnika do podgrzewania potraw.
- Nieużywane urządzenia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa. Nigdy nie pozostawiaj nieużywanego urządzenia włączonego i odłącz je od zasilania, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.



Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Zagrożenie życia i obrażenia ciała

- Przechowywać wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i małe części poza zasięgiem dzieci i zwierzęta domowe! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną naciągnięte na głowę lub połknięte.
- Po rozpakowaniu sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie podłączaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. To niebezpieczne! Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Krawędzie i komponenty mogą być ostre i powodować obrażenia. Podczas instalacji należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się, np. rękawicami roboczymi.
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko przytrzaśnięcia. Nie sięgać do zawiasów.
- Jeśli drzwi piekarnika wypadną z zawiasów z powodu nieostrożności, może to spowodować obrażenia. Należy zawsze upewnić się, że drzwiczki są stabilnie zamocowane.

Zagrożenie magnetyzmem

- Stałe magnesy znajdują się w panelu sterowania i elementach sterujących. Mogą one zakłócać działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp

insulinowych.

Osoby noszące implanty elektroniczne muszą znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

Ryzyko porażenia prądem elektrycznym

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac związanych z urządzeniem i wyłączyć je przed czyszczeniem.
- Urządzenie może być instalowane i uziemiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami w celu zapewnienia niezbędnego bezpieczeństwa. Instalator jest odpowiedzialny za działanie urządzenia na miejscu.
- Sprawdź, czy dane techniczne (V i Hz) na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z parametrami instalacji domowej. Jeśli się nie zgadzają, należy zwrócić aplikację do punktu sprzedaży. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i musi być podłączone do gniazdka zainstalowanego i uziemionego zgodnie z obowiązującymi przepisami, aby uniknąć porażenia prądem. W razie wątpliwości należy skonsultować się z certyfikowanym elektrykiem.
- Należy upewnić się, że

urządzenie jest wyposażone w łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik), który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci zasilającej w razie potrzeby.

- W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia kabla sieciowego lub innych elementów, nie należy kontynuować korzystania z urządzenia i natychmiast odłączyć je od zasilania poprzez zwolnienie bezpiecznika, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń. W przeciwnym razie istnieje ryzyko zagrożenia życia.
ryzyko porażenia prądem!
Dotyczy to w szczególności uszkodzeń, w których elementy wewnętrzne mogą być swobodnie dostępne.
- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie został on zgięty lub zmiażdżony podczas instalacji i chwycić wtyczkę, aby wyciągnąć ją z gniazda.
- Wymiana kabla sieciowego i naprawy, a także konserwacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w urządzeniu, jego kablu lub wtyczce sieciowej i nie demontuj go.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem płynącym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas pracy należy nosić obuwie.
- Wniknięcie wilgoci może spowodować zwarcie lub porażenie

prądem.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek ciśnieniowych ani parowych.

Instrukcje Ryzyko oparzeń

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

Zagrożenie pożarowe

- W pobliżu piekarnika nie należy przechowywać substancji łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy urządzenia.
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Należy podgrzewać tylko niewielkie ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu. Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!
Żywność może się palić, powodując szkodliwy dym lub ~~zapalić~~ zapalić się.
Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić.
- Przed rozpoczęciem pracy należy usunąć większe zabrudzenia z komory chłodzenia, elementów grzejnych i akcesoriów.
Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i sos mogą zapalić się.
- Nigdy nie zostawiać łatwopalnych przedmiotów w komorze gotowania. Mogą się one zapalić, stopić, odkształcić lub ulec uszkodzeniu podczas nagrzewania się komory gotowania.
- Papier do pieczenia itp. może się zapalić, jeśli wejdzie w kontakt z elementami grzejnymi.
Zawsze upewnij się, że nie jest on

zbyt duży, przytnij go do odpowiedniego rozmiaru

w razie potrzeby i załadować go tak, aby nie można go było przesunąć,
np. przez cyrkulację powietrza wentylatora lub przeciąg podczas otwierania drzwi.

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

Przyczyny uszkodzeń i upośledzenie funkcjonalne

- Nie należy używać silikonowych form, mat, pokryw ani akcesoriów zawierających krzem. Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.



- Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe zostały usunięte z urządzenia, zwłaszcza z komory gotowania.
- Nie instalować urządzenia w środowisku o wysokich temperaturach, w pobliżu kuchenki gazowej lub kuchenki parafinowej.
- Nie przykrywać dna komory folią, papierem do pieczenia lub innymi akcesoriami i nie umieszczać naczyń na dnie komory, gdy temperatura przekracza 1°C.
50 °C. Spowoduje to nagromadzenie ciepła i uszkodzenie emalia.
- Należy upewnić się, że folia aluminiowa w komorze gotowania nie styka się z szybą drzwiczek. Może to doprowadzić do trwałego odbarwienia szyby drzwiczek.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Jeśli to możliwe, należy pozwolić urządzeniu ostygnąć dopiero po pracy na wysokich obrotach. temperatury przy zamkniętych drzwiczkach i otwierać drzwiczki urządzenia do suszenia tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika ~~wytworzyła~~ się duża ilość wilgoci. Nie należy niczego mocować w drzwiczkach urządzenia. Nawet jeśli drzwi są otwarte tylko na chwilę podczas chłodzenia, sąsiednie meble lub fronty urządzeń mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Uszczelkę należy zawsze utrzymywać w czystości. Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzeń.
- Przez dłuższy czas wilgoć w komorze pieczenia może prowadzić do korozji. Po ~~użyciu~~ należy pozostawić urządzenie do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnej żywności w zamkniętym piekarniku przez dłuższy ~~czas~~. Nie należy przechowywać żywności w komorze piekarnika.
- Zawsze utrzymuj piekarnik w czystości. Pozostałości żywności mogą z czasem uszkodzić powierzchnie piekarnika.
- Unikać w komorze gotowania plam z cukru, takich jak sok owocowy, ponieważ mogą one nie zostać usunięte po schłodzeniu. Przygotowując bardzo wilgotne potrawy, takie jak ciasto owocowe, nie przykrywaj zbyt obficie blachy

do pieczenia i używaj głębokiej blachy do pieczenia.

- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy ich obciążać. Na przykład nie należy umieszczać na nich żadnych przyborów kuchennych. ani akcesoriów i nie wieszaj na nim żadnych przedmiotów.

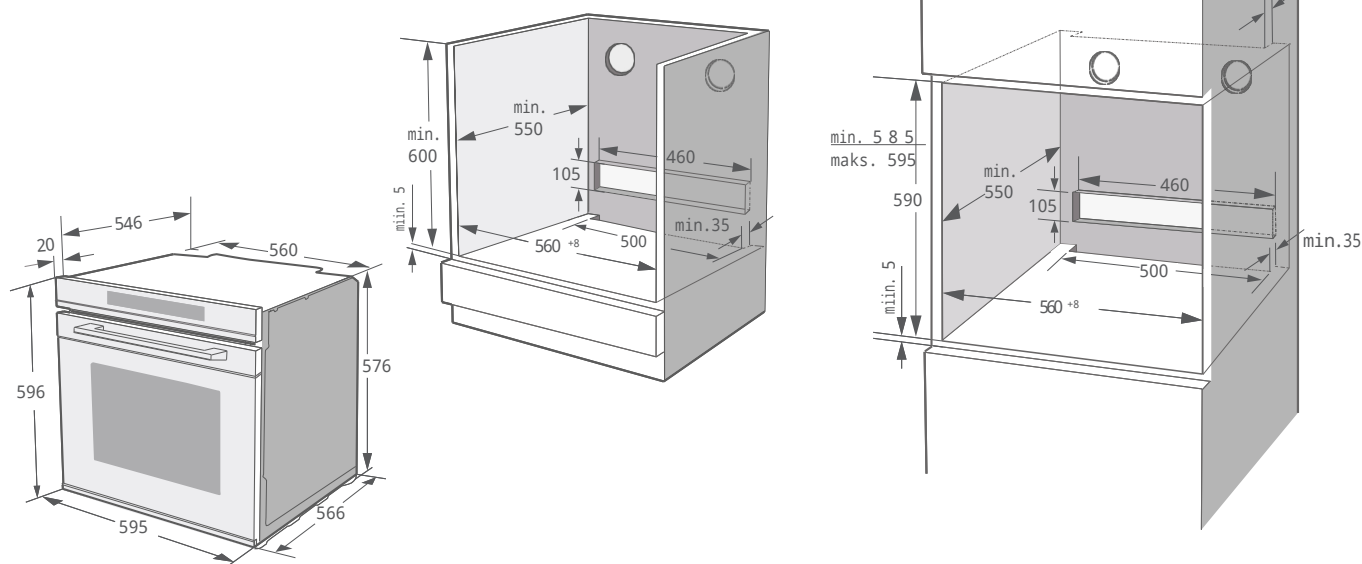
- **Instrukcje**
Bezpieczeństwa
Rysy na szkle drzwiczek urządzenia mogą przerodzić się w pęknięcie lub nawet stłuczenie. Nie używaj skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani środków pomocniczych.
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, należy zawsze wciskać akcesoria we właściwą stronę (jeśli dotyczy) i do końca do komory gotowania.
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwiczek nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.

Wymiary i instalacja

Wymiary i instalacja

Szkic wymiarów

Dane techniczne w mm



Uwagi dotyczące instalacji



Ostrzeżenie!

To urządzenie może być zainstalowane, uziemione i zlecone przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem i obrażeń.

Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji nie są objęte gwarancją.

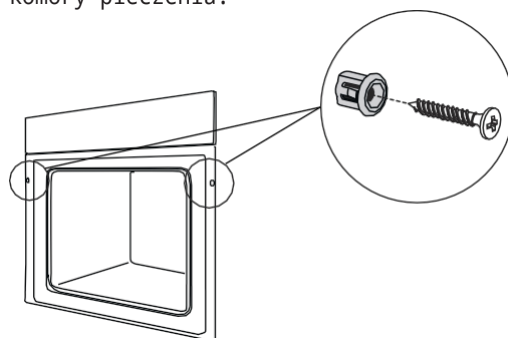
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone i nie podłączaj go, jeśli tak jest.
- Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby zapobiec skaleczeniu ostrymi krawędziami.
- Przygotowanie otworu montażowego do instalacji piekarnik zgodnie z wymiarami pokazanymi na powyższej ilustracji.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej przez certyfikowanego specjalistę elektryka.
Konieczne jest, aby wtyczka była dostępna lub zainstalowana przełącznik w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.
- Wsuń piekarnik całkowicie do otworu montażowego, uważając, aby nie zgąć, nie ścisnąć ani nie skrócić kabla.



Ostrzeżenie!

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno instalować za ozdobnymi drzwiczkami.

- Otworzyć drzwiczki urządzenia i przymocować piekarnik do mebli do zabudowy, wkręcając dostarczone śruby w otwory montażowe po lewej i prawej stronie ramy komory pieczenia.



Uwaga:

Aby uniknąć uszkodzeń, śruby należy wkręcać ręcznie i nie dokręcać ich zbyt mocno.

- Oczyszczyć wszystkie materiały opakowaniowe i folię samoprzylepną przed włączeniem urządzenia.

Przed użyciem urządzenia

Przed użyciem urządzenia

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowywania posiłków należy wyczyścić wnękę i akcesoria.

- Usun wszystkie naklejki, folie ochronne i transportowe ochrona, zwłaszcza przed komorą gotowania
- Usun wszystkie akcesoria i stojaki boczne z wnęki.
- Dokładnie wyczyść akcesoria i półki boczne, używając wody z mydłem i ściereczki do naczyń lub miękkiej szczotki.
- Upewnij się, że we wnęce nie ma żadnych pozostałości opakowania, takich jak granulki styropianu lub drewniane elementy, które mogłyby stanowić zagrożenie pożarowe.
- Przetrzeć wszystkie gładkie powierzchnie w komorze pieczenia i na drzwiach miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dobrze wysuszyć.

Aby usunąć zapach nowego urządzenia, rozgrzej urządzenie, gdy jest puste i z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika.

- Podczas pracy urządzenia należy zapewnić dobrą wentylację kuchni. nagrzewa się po raz pierwszy. W tym czasie dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w kuchni. Zamknij drzwi do sąsiednich pomieszczeń.
- Dostosuj wskazane ustawienia. Informacje na temat ustawiania rodzaju ogrzewania i temperatury znajdują się w następnej sekcji "Obsługa urządzenia".

Ustawienia	
Tryb ogrzewania	
Temperatura	250°C
Czas trwania	1h

Po ostygnięciu urządzenia:

- Wyczyść gładkie powierzchnie i drzwiczki wodą z mydłem i ściereczką do naczyń.
- Wysuszyć wszystkie powierzchnie.
- Zamontować stojaki boczne.

Ustawianie czasu

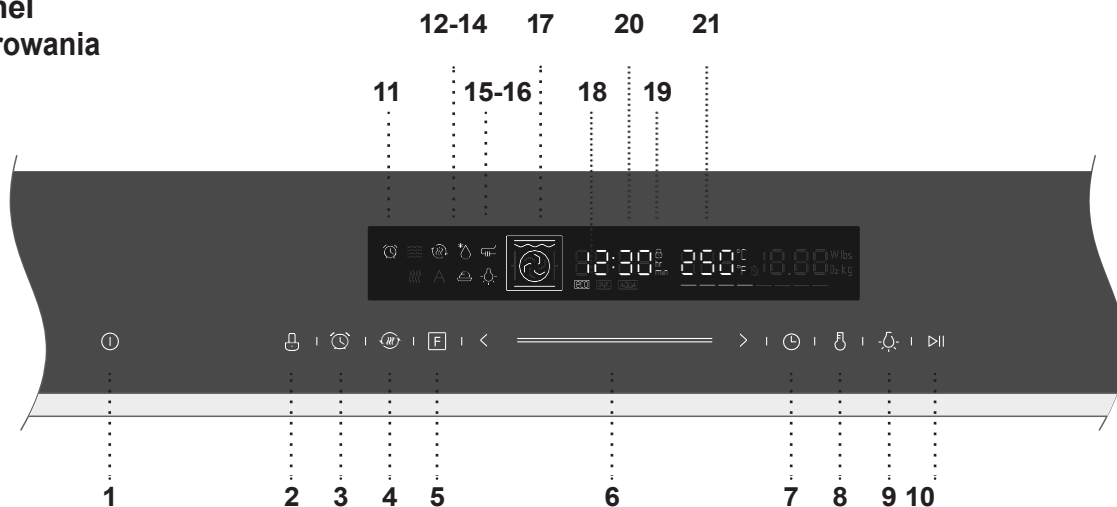
Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

-  Po podłączeniu piekarnika dotknij przycisku , a następnie możesz ustawić bieżący czas w godzinach za pomocą suwaka lub dotykając przycisków i .
-  Dotknij przycisku ponownie i ustaw czas w minutach w ten sam sposób.
-  Zakończ ustawianie za pomocą przycisku .

Uwaga: Zegar ma 24-godzinny wyświetlacz.

Obsługa urządzenia

Panel sterowania



Klawisze sterujące

	1	Anuluj	Anulowanie bieżącego stanu / przejście do trybu gotowości
	2	Blokada zabezpieczająca przed dziećmi	Blokada przed dziećmi: przytrzymaj przez 3 s
	3	Alarm	Ustawianie funkcji alarmu
	4	Szybkie nagrzewanie wstępne	Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewania wstępnego
	5	Piekarnik - Funkcja (tryb)	Naciśnij, aby zmienić tryb ogrzewania, aby zmienić go szybko, przytrzymaj naciśnięty przez 3 s.
	6	Suwak	Przesuń, aby zmienić ustawione wartości wyświetlane na wyświetlaczu
	7	Czas trwania i ustawienia zegara	Ustawianie czasu gotowania / ustawianie zegara w trybie gotowości
	8	Ustawienie temperatury	Ustawianie temperatury
	9	Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie lampy
	10	Start / Pauza	Uruchamianie i wstrzymywanie procesu ogrzewania

Wyświetlacz stanu / Ikony wyświetlacza

	11	Alarm		17	Typ / tryb ogrzewania
	12	Szybkie nagrzewanie wstępne		18	Tryb ECO
	13	Odszranianie		19	Blokada zabezpieczająca przed dziećmi
	14	Sprawdzanie ciasta		20	Wyświetlanie czasu
	15	Próbka mięsa		21	Wyświetlacz temperatury
	16	Oświetlenie piekarnika			

Obsługa urządzenia

Rodzaje ogrzewania / Tryby ogrzewania

Urządzenie posiada różne tryby pracy, które ułatwiają korzystanie z niego. Aby pomóc Ci znaleźć odpowiedni rodzaj podgrzewania dla Twojego naczynia, poniższa tabela wyjaśnia różnice i możliwe zastosowania.

Rodzaje ogrzewania	Temperatura	Użycie
 Ogrzewanie górne/dolne	30-250°C	Do tradycyjnego pieczenia i smażenia na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi polewami.
 Gorące powietrze	50-250°C	Do pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Ciepło jest generowane przez grzałkę pierścieniową i równomiernie rozprowadzane we wnętrzu.
 ECO	140-240°C	Dla energooszczędnego gotowania.
 Konwekcja	50-250°C	Do pieczenia na jednym lub kilku poziomach. Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło z elementów grzewczych we wnętrzu.
 Grill	150-250°C	Do grillowania małych ilości żywności i do przyrumieniania żywności. Umieść jedzenie w środkowej części pod elementem grzejnym grilla.
 System grillowania / pieczenia	50-250°C	Do grillowania płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wokół wnęki.
 Grill o pełnej szerokości	150-250°C	Do grillowania płaskich potraw i przyrumieniania jedzenia.
 Funkcja pizzy	50-250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od spodu. Grzałka dolna i grzałka pierścieniowa będą działać.
 Ogrzewanie dolne	30-220°C	Do dodatkowego przyrumienienia spodów pizzy, ciast i ciastek. Ciepło jest generowane przez dolną grzałkę.
 Odszranianie	-	Do delikatnego rozmrażania zamrożonej żywności.
 Sprawdzanie ciasta	30-45°C	Do wyrastania ciasta drożdżowego, zakwasu i jogurtu.

Funkcja dodatkowa	Temperatura	Użycie
 Sonda do mięsa	40-99°C	Pomaga gotować mięso, takie jak steki i kurczaki. Aplikacja - patrz "Funkcje i ustawienia".



Uwaga!

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas trwającej operacji, operacja nie zostanie wstrzymana. Należy zachować szczególną ostrożność ze względu na ryzyko poparzeń.

Uwagi

- Aby rozmrozić duże porcje żywności, można usunąć boczne półki i umieścić pojemnik na podłodze wnęki.
-  Aby ogrzać zastawę stołową, korzystne jest usunięcie bocznych półek, a przydatne są tryby ogrzewania: grillowanie / pieczenie i konwekcja z ustawieniem temperatury na 50°C.  System grillowania / pieczenia powinien być używany, jeśli więcej niż połowa dna wnęki jest pokryta zastawą stołową.
- Ze względu na optymalną równomierność dystrybucji ciepła wewnątrz komory podczas konwekcji, wentylator będzie pracował w określonych momentach procesu ogrzewania, aby zagwarantować najlepszą możliwą wydajność.



Podczas cyrkulacji gorącego powietrza wentylator może wydawać niewielkie dźwięki lub wibrować, w zależności od żywotności i generowanego ciepła. Jest to normalne zjawisko.

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, aby zapobiec zapomnieniu o wyłączeniu zasilania.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący włącza się i wyłącza w zależności od potrzeb. Gorące powietrze wydostaje się nad drzwiami.



Uwaga!

Nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać. Aby urządzenie schładzało się szybciej po zakończeniu operacji, wentylator chłodzący może pracować jeszcze przez pewien czas.



Efektywne wykorzystanie energii

- Usunąć wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne podczas gotowania i pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek podczas procesu gotowania i pieczenia.
-  W miarę możliwości należy używać konwekcji. Temperaturę można zmniejszyć o 20°C do 30°C.
-  Konwekcja umożliwia gotowanie i pieczenie na więcej niż jednym poziomie jednocześnie.
- Zmniejszyć nastawę temperatury w trybach grzania bez wentylatora do ok. 50°C lub wyłączyć piekarnik na 10 minut przed końcem czasu pieczenia. Pozwala to na wykorzystanie ciepła resztkowego do końca procesu gotowania.
- Jeśli nie jest możliwe gotowanie i pieczenie kilku potraw w tym samym czasie, można podgrzewać jedną po drugiej i dalej wykorzystywać ciepło resztkowe piekarnika.
- Nie nagrzewać wstępnie pustego piekarnika, jeśli nie jest to określone w instrukcji obsługi. w przepisie lub w tabelach. W razie potrzeby włożyć potrawę do piekarnika natychmiast po osiągnięciu temperatury wskazanej przez wyłączenie lampki kontrolnej po raz pierwszy.
- Nie używaj folii odbłaskowej (takiej jak folia aluminiowa) do przykrycia podłogi wnęki.
- W miarę możliwości należy korzystać z funkcji alarmu i/lub sondy do mięsa, aby określić dokładny punkt gotowania.
- Jeśli to możliwe, używaj ciemnych, matowych, powlekanych lub emaliowanych form oraz lekkich foremek i pojemników do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło piekarnika. Jeśli to możliwe, nie używaj ciężkich akcesoriów o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.

Funkcje i ustawienia

gotowaniu.



Uwaga!

Po włączeniu urządzenia staje się ono bardzo gorące, szczególnie wewnątrz komory. Nie wolno dotykać wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych. Do wyjmowania akcesoriów lub naczyń z komory należy używać rękawic kuchennych i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości, aby uniknąć poparzeń.

Korzystanie z rodzajów ogrzewania

- Po podłączeniu elektrycznym piekarnika dotknij przycisku funkcji piekarnika aby wybrać rodzaj grzania; użyj suwaka lub aby ustawić temperaturę pieczenia.
- Po naciśnięciu przycisku piekarnik zacznie działać. W przeciwnym razie zegar zostanie ponownie wyświetlony po 5 minutach.
- Podczas procesu gotowania można go anulować, dotykając przycisku .

Szybkie nagrzewanie wstępne

Aby skrócić czas nagrzewania wstępnego, można użyć funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego. Po wybraniu funkcji dotknij przycisku . Ikona szybkiego podgrzewania zaświeci się na ekranie. Jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne dla ustawionej funkcji, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Szybkie podgrzewanie nie jest dostępne w funkcjach rozmrażania i wyrabiania ciasta.

Ustaw czas trwania

Po ustawieniu temperatury można dotknąć , aby ustawić czas trwania gotowania, można go ustawić za pomocą suwaka lub .

Zmiana podczas gotowania

Podczas czasu pracy można zmienić ustawienie rodzaju grzania i temperatury za pomocą przycisku i suwaka. Po 6 sekundach bez żadnego działania piekarnik będzie kontynuował pracę ze zmienionym ustawieniem.

Jeśli chcesz zmienić czas trwania pieczenia podczas procesu pieczenia, dotknij przycisku i naciśnij suwak lub . Po 6 sekundach bezczynności piekarnik będzie kontynuował pracę ze zmienionym ustawieniem.

Podczas procesu gotowania z ustawionym czasem zakończenia nie można wprowadzać żadnych zmian.

Jeśli chcesz anulować proces gotowania, dotknij .

Uwaga: Zmiana trybów / temperatury / pozostałego czasu gotowania może mieć negatywny wpływ na wyniki gotowania. Gorąco zalecamy, aby tego nie robić, chyba że masz duże doświadczenie w

Obsługa urządzenia

Alarm

 Za pomocą przycisku można aktywować funkcję alarmu, dzięki czemu po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

  Po pierwszym dotknięciu przycisku , można ustawić godziny za pomocą suwaka lub przycisków i , a po kolejnym dotknięciu przycisku ustawić minuty.  Potwierdź również przyciskiem .

Alarm można ustawić przed i w trakcie procesu gotowania, ale podczas wybierania funkcji i temperatury nie jest on dostępny.



Sonda do mięsa / czujnik temperatury rdzenia

 Aby zapewnić precyzyjne pieczenie, piekarnik jest wyposażony w dodatkową funkcję sondy do mięsa, która monitoruje temperaturę rdzenia, np. mięsa.

Włóż metalową końcówkę dostarczonej sondy do mięsa w najgrubszym miejscu do środka gotowanej potrawy, z dala od kości i tłuszczu.  Po podłączeniu sondy do gniazda (po prawej stronie w zagłębieniu) zaświeci się symbol i pojawi się ekran ustawień docelowej temperatury rdzenia.  Można ją ustawić na maks. 99°C za pomocą suwaka lub przycisków i .

 Teraz naciśnij przycisk i wybierz żądany tryb ogrzewania i ustawić temperaturę gotowania.

 Jeśli wszystko jest dobrze przygotowane, należy rozpocząć pracę za pomocą przycisku . Po osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia przez 6 sekund piekarnik wyłączy się automatycznie.

 W tej funkcji za pomocą przycisku można zmienić zarówno docelową temperaturę rdzenia, jak i temperaturę gotowania. Jest to również możliwe podczas procesu gotowania.

Uwaga: Podczas użytkowania należy pozostawić końcówkę termometru zawsze w żywności i nigdzie indziej!

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Urządzenie jest wyposażone w blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, dzięki czemu dzieci nie mogą go przypadkowo włączyć ani zmienić żadnych ustawień.

 Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku przez 3 sekundy, blokada przed dziećmi zostanie aktywowana. Ponowne przytrzymanie wciśniętego przycisku przez 3 sekundy spowoduje ponowne odblokowanie panelu sterowania.

Blokadę przed dziećmi można aktywować i dezaktywować zarówno wtedy, gdy piekarnik jest włączony, jak i gdy nie jest włączony.

 Po włączeniu blokady rodzicielskiej na pasku stanu zaświeci się symbol .

Korzystanie z urządzenia

Wytyczne i zalecenia dotyczące aplikacji



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

- Piekarnik, a także akcesoria i naczynia nagrzewają się podczas pracy i mogą spowodować oparzenia.
Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia lub elementów grzejnych podczas nagrzewania i chronić siebie, np. za pomocą rękawic kuchennych, aby wyjąć cokolwiek z rozgrzanej komory gotowania.
- Podczas pracy urządzenia dzieci należy zawsze trzymać w bezpiecznej odległości.
- Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstająca gorąca para może spowodować oparzenia, a także uszkodzić powłokę emaliowaną z powodu zmiany temperatury.

Uwaga! Zagrożenie pożarem!

- Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko zapalić się w wysokiej temperaturze.
Żywność może się spalić, spowodować szkodliwy dym lub pożar. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane!
- Upewnij się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mają kontaktu z elementami grzejnymi lub rozgrzaną powierzchnią.
(np. przez wystające części, przeciągi podczas otwierania drzwi)
jest otwarty lub z powodu cyrkulacji powietrza w gotowaniu
) i zawsze utrzymywać komorę gotowania w czystości.
- W przypadku pożaru nie otwierać drzwiczek urządzenia i odłączyć zasilanie.



Powstawanie akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania żywności

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

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

- W razie potrzeby użyć stabilnego termicznie oleju lub tłuszczu.
- Nie wybieraj zbyt cienkich kawałków, rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie.
Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Zapewnij równomierne podgrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj silnego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią wilgotność zawartość!
- Nie podgrzewać żywności powyżej temperatury gotowania.

Kondensacja podczas pracy

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

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

Korzystanie z urządzenia

Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

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

Metody i wskazówki dotyczące gotowania

Pieczenie

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

Grillowanie i zapiekanie

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



Uwaga!

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

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru. Żywność może się szybko przypalić z powodu intensywnego ciepła. **Uwaga:** W trybach grillowania elementy grzejne włączają się i wyłączają w zależności od temperatury. Jest to normalne zjawisko.
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu jedzenia, umieść jedzenie na ruszcie i wsuń pod spód tacę wypełnioną niewielką ilością wody lub patelnię do tłuszczu, aby zebrać soki z pieczenia.
- Obróć płaskie plastry tylko raz, większe kawałki kilka razy. szczypcami do grilla.
- Należy pamiętać, że ciemne mięso brązowieje lepiej i szybciej niż jasne.

mięso, kurczaka lub cielęcę.

Korzystanie z urządzenia

- Po zakończeniu grillowania dobrze wyczyść piekarnik i akcesoria, aby brud nie przywierał.

Pieczenie

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

Zachowanie

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

Rozmrażanie

-  Użyj funkcji rozmrażania, aby przyspieszyć delikatne rozmrażanie zamrożonej żywności poprzez cyrkulację powietrza o temperaturze pokojowej. Odpowiednie do tego są np. ciasta z kremem / masłem, ciasta i wypieki, owoce i warzywa.
- Podczas rozmrażania należy od czasu do czasu obracać i mieszać żywność.
- Podczas rozmrażania i przygotowywania mrożonych dań gotowych należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Tabele aplikacji

Ciasto	Akcesoria	Poziom	Moda	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biszkopt (prosty) w kształcie pudełka	Forma pudełkowa	2		170	50
Biszkopt (prosty) w kształcie pudełka	Forma pudełkowa	1		140	70
Biszkopt z owocami w okrągłej formie	Okrągła forma	1		150	50
Biszkopt z owocami w okrągłej formie	Taca	1		140	70
Babeczki brioszki z rodzynkami (ciasto drożdżowe)	Forma do muffinów	2		220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (z drożdżami)	Taca	1		150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffiny	Forma do muffinów	1		160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffiny	Forma do muffinów	1		150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Ciasto drożdżowe z jabłkami na blasze	Taca	1		160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Ciasto drożdżowe z jabłkami na blasze	Taca	2		150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Biszkopt na wodzie (6 jaj)	Patelnia sprężynowa	1		160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Biszkopt na wodzie (4 jajka)	Patelnia sprężynowa	1		160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Chałka / plecionka drożdżowa	Taca	2		150	40
Ciasto drożdżowe z masłem	Taca	2		150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Taca	2		170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 tacki	Taca	2 & 4		160	p.h.t.: 8:20 b.t.: 12:00
Ciasteczka waniliowe	Taca	2		160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Ciasteczka waniliowe	Taca	2 & 4		150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 14:00

p.h.t. = czas nagrzewania wstępnego
b.t. = oznacza czas pieczenia.

Korzystanie z urządzenia

Chleb / Pizza	Akcesoria	Poziom	Moda	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biały chleb (1 kg mąki) w kształcie pudełka	Box	1		170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Biały chleb (1 kg mąki) w kształcie pudełka	Box	1		170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Świeża pizza (cienka)	Taca	2		170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Świeża pizza (gruba)	Taca	2		170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Świeża pizza (gruba)	Taca	2		170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 41:00

Mięso

Polędwica wołowa 1,6 KG	Taca	2		180	55
				165	70
Pieczeń mięsna 1 kg mięsa	Taca	1		180	75
				165	90
Kurczak 1 kg	Zadziory i tacka	2: ruszt 1: taca		180	50
				165	65
Ryba (2,5 kg)	Taca	2		170	70
				165	82



Stopień

Jeśli waga pieczenia nie jest podana w tabeli, należy wybrać ustawienie jak najbardziej zbliżone do wagi pieczenia i nieznacznie dostosować czas.

 Jeśli to możliwe, użyj sondy do mięsa, jak opisano w odpowiedniej sekcji, aby zarejestrować temperaturę wewnątrz pieczenia.

Korzystanie z urządzenia

Testowanie żywności zgodnie z normą EN 60350-1

Przepisy	Akcesoria	Funkcja	Temperatura w °C	Poziom	Czas w min.	Ogrzewanie wstępne
Biskopt	Tortownica ø 26 cm		170	1	30-35	Nie
Biskopt	Tortownica ø 26 cm		160	1	30-35	Nie
Małe ciasto	1 taca		150	2	30-40	Tak
Małe ciasto	1 taca		150	2	40-50	Tak
Małe ciasto	2 tace		150	2 & 4	30-35	Tak
Ciasto serowe	Tortownica ø 26 cm		150	1	70-80	Nie
Szarlotka	Tortownica ø 20 cm		170	1	80-85	Nie
Szarlotka	Tortownica ø 20 cm		160	1	70-80	Nie
Chleb	1 taca		210	1	30-35	Tak
Chleb	1 taca		190	1	30-35	Tak
Tost	Grzbiety		Max	5	6-8	Tak, 5 min
Kurczak	Zadziory i tacka		180	Siatka 2 Taca 1	75-80	Tak

Gotowanie w trybie ECO

Przepisy	Akcesoria	Temperatura w °C	Poziom	Czas w min.	Ogrzewanie wstępne
Chleb / piecionka drożdżowa	1 taca	180	1	45-50	Nie
Pieczeń wieprzowa	1 taca	200 165	1	80-85 100-105	Nie
Ciasto wiśniowe Clafoutis	Okrągła forma	200	1	55-60	Nie
Pieczeń wołowa 1,3 kg	1 taca	200 165	1	80-85 100-105	Nie
Brownies	Ruszt i szklana płyta	180	1	55-60	Nie
Zapiekanka ziemniaczana	Zadzior i okrągła płytka	180	1	65-70	Nie
Lasagna	Ruszt i szklana płyta	180	1	75-80	Nie

**Korzystanie z
urządzenia**

Ciasto serowe

Tortownica ø 20 cm

160

1

80-90

Nie

Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Przyrumienienie / gotowanie jest nierównomierne.

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

Wierzch potrawy brązowieje zbyt szybko w porównaniu do spodu.

- Użyj niższego poziomu wsuwania.
- Wybierz typ ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od góry lub większą ilością ciepła od dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania
(Może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Na przykład do zapiekaneek i zapiekaneek należy używać płaskich naczyń.

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

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

Tył naczynia brązowieje zbyt szybko w porównaniu do przodu.

- W połowie czasu gotowania obrócić potrawę o 180°.

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

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

Danie jest zbyt suche.

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

Wypiek znacznie traci na objętości.

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

Wypiek jest znacznie wyższy w Środku niż na zewnętrznej krawędzi.

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

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

- W przypadku gotowania wielopoziomowego należy używać ogrzewania wspomaganego wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, gdy każda z nich jest gotowa.
- Upewnij się, że między prowadnicami jest wystarczająco dużo miejsca.
na poziomach zapewniających optymalną cyrkulację powietrza.

Akcesoria

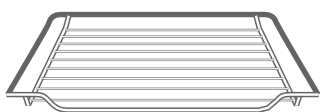
Akcesoria

Do urządzenia dołączony jest szereg akcesoriów. Tutaj można znaleźć przegląd dołączonych akcesoriów oraz informacje na temat ich prawidłowego użytkowania.

Akcesoria w zestawie

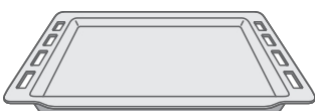
W miarę możliwości należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów. Są one specjalnie zaprojektowane dla danego urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:



Grzbiety

- do naczyń do pieczenia, form do ciast i naczyń żaroodpornych
- do pieczenia i potraw z grilla



Uniwersalna blacha do pieczenia (2 szt.)

- do tacek na pieczywo i drobną żywność do gotowania
- do płynów lub wilgotnej żywności



Próbka mięsa

- do monitorowania temperatury wewnętrznej żywności, zwłaszcza mięsa



Klasa

Akcesoria mogą odkształcać się pod wpływem wysokiej temperatury. Nie ma to wpływu na ich działanie. Po ponownym schłodzeniu odzyskują swój pierwotny kształt.

Wkładanie akcesoriów

Wnęka ma pięć poziomów regałów, które są liczone od dołu do góry (rys. 2). Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przechylenia.

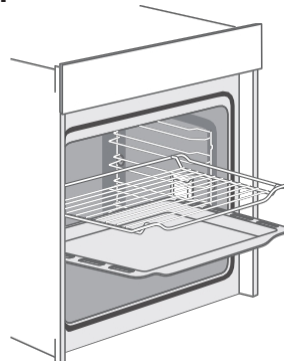
Uwagi

- Upewnij się, że akcesoria są zawsze wkładane do wgłębienia we właściwą stronę.
- Akcesoria należy zawsze wkładać całkowicie do wnęki, tak aby nie dotykały drzwiczek urządzenia.

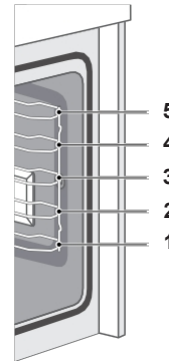
Konwencjonalna funkcja blokowania

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy aby zablokować je na miejscu. Funkcja blokady zapobiega przechylaniu się akcesoriów podczas ich wyciągania. Akcesoria muszą być prawidłowo włożone do wnęki, aby zabezpieczenie przed przechyleniem działało prawidłowo. Dlatego należy upewnić się, że jest włożony w prawidłowym kierunku, jak pokazano na rysunkach 1 i 3, a taca w sposób pokazany na rysunkach 1 i 4.

1



2



3

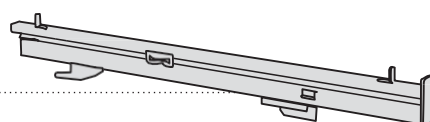


4



Prowadnice teleskopowe

W celu dodatkowego zabezpieczenia przed przewróceniem się podczas wyciągania akcesoriów, urządzenie jest wyposażone w prowadnice teleskopowe.



Czyszczenie i konserwacja



Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odczekać, aż ostygnie i odłączyć je od zasilania.



Uwaga! - Ryzyko uszkodzenia powierzchni! Nie używać:

- Ostre lub ściernie środki czyszczące.
- Środki czyszczące o wysokiej zawartości alkoholu.
- Twarde pady do szorowania lub gąbki czyszczące.
- Myjki wysokociśnieniowe lub parowe.
- Specjalne środki czyszczące do czyszczenia gorącego urządzenia.

Nowe ściereczki gąbkowe należy dokładnie wyprać przed użyciem.

Środek czyszczący

Dzięki odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i będzie w pełni funkcjonalne przez długi czas. Wyjaśnimy tutaj, jak prawidłowo dbać o urządzenie i je czyścić.

Aby zapobiec uszkodzeniu różnych powierzchni przez użycie niewłaściwego środka czyszczącego, należy przestrzegać informacji podanych w tabeli. W zależności od modelu urządzenia, nie wszystkie wymienione powierzchnie mogą znajdować się w urządzeniu.

Rodzaj powierzchni	Czyszczenie
Urządzenie zewnętrzne Przód ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką. Natychmiast usuwaj plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i albuminy (np. białka jaj). Pod takimi plamami może tworzyć się korozja. Specjalne produkty do czyszczenia stali nierdzewnej odpowiednie do gorących powierzchni są dostępne w naszym serwisie posprzedażowym lub u wyspecjalizowanych sprzedawców detalicznych. Nałóż bardzo cienką warstwę środka czyszczącego za pomocą miękkiej ściereczki.
Tworzywo sztuczne	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Malowane powierzchnie	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką.
Panel sterowania	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Panele drzwi	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką. Nie używaj skrobaka do szkła ani zmywaka ze stali nierdzewnej.
Klamka drzwi	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast zetrzeć. W przeciwnym razie wszelkie plamy nie będą mogły zostać usunięte.
Powierzchnie emaliowane i samoczyszczące	Piekarnik jest łatwiejszy do czyszczenia, gdy jest jeszcze letni. Zwykle rozpryski tłuszczu należy usuwać wodą do płukania. W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń należy użyć środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcjami producenta. Dokładnie wyczyść czystą wodą i całkowicie usuń wszystkie środki czyszczące.

Czyszczenie i konserwacja

Szklana osłona oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ściereczką do naczyń, a następnie osusz miękką szmatką. Jeśli komora gotowania jest mocno zabrudzona, należy użyć środka do czyszczenia piekarników.
--	---

Czyszczenie i konserwacja

Rodzaj powierzchni	Czyszczenie
Uszczelka drzwi Nie usuwać	Gorąca woda z mydłem: Czyścić ściereczką do naczyń. Nie szorować.
Pokrywa drzwi ze stali nierdzewnej	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej: Należy przestrzegać instrukcji producenta. Nie używaj środków do pielęgnacji stali nierdzewnej. Do czyszczenia należy zdjąć pokrywę drzwiczek.
Akcesoria	Gorąca woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką do naczyń lub szczotką. W przypadku silnych zabrudzeń należy użyć pacy do szorowania ze stali nierdzewnej.
Szyny	Gorąca woda z mydłem: Namoczyć i wyczyścić ściereczką lub szczotką.

Uwagi

- Niewielkie różnice w kolorze przedniej części urządzenia wynikają z zastosowania różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są spowodowane odbiciami światła przez oświetlenie wewnętrzne.
- Emalia jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. Może to powodować niewielkie różnice w kolorze. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie urządzenia. Krawędzie cienkich tacek nie mogą być całkowicie emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie ma to wpływu na ochronę antykorozyjną.
- Zawsze utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj zabrudzenia, aby nie dopuścić do gromadzenia się uporczywych osadów brudu.

Wskazówki

- Komorę należy czyścić po każdym użyciu. Zapobiegnie to przywieraniu zabrudzeń.
- Zawsze usuwaj plamy z kamienia, tłuszczu, skrobi i innych substancji. albumina (np. białko jaja) natychmiast.
- Natychmiast usuń słodkie pokarmy, jeśli to możliwe, gdy plama jest jeszcze ciepła.
- Do pieczenia należy używać odpowiednich naczyń, np. brytfamy.



Metoda SteamClean

Funkcja ta znacznie ułatwia czyszczenie piekarnika, ponieważ brud można łatwiej usunąć za pomocą wody i ciepła. Wyjmij akcesoria, takie jak brytfanna, blacha do pieczenia i rdza.

- Wlać około 0,4 litra wody z niewielką ilością detergentu do koryta gleby.
- Zamknij piekarnik. Wybierz grzanie dolne w temperaturze 50°C.
- Wyłączyć urządzenie po około 30 minutach i odłączyć zasilanie. Usun namoczone resztki jedzenia za pomocą ściereczki.
- Należy zwrócić uwagę na poprzednie instrukcje dotyczące czyszczenia gleby.

Czyszczenie i konserwacja

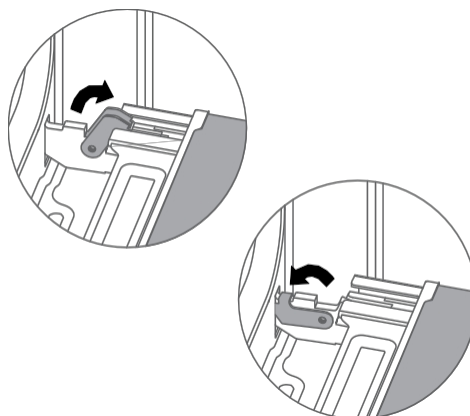
Drzwiczki urządzenia

Dzięki odpowiedniej pielęgnacji i czyszczeniu urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne przez długi czas. W tym artykule dowiesz się, jak zdemontować drzwiczki urządzenia i je wyczyścić.

W celu wyczyszczenia i zdjęcia paneli drzwiczek można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Każdy z zawiasów drzwiczek urządzenia posiada dźwignię blokującą. Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwiczki urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich odłączyć.

Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu odłączenia drzwiczek urządzenia, zawiasy są zablokowane. Nie można ich zatrzasnąć.

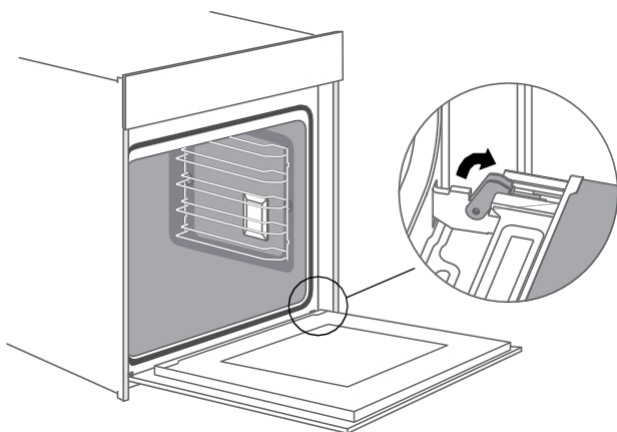


i wyciągnij je do góry.



Ostrzeżenie - ryzyko obrażeń!

- Jeśli zawiasy nie są zablokowane, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Upewnij się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub, w przypadku demontażu drzwiczek urządzenia, całkowicie otwarte.
- Zawiasy drzwiczek urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwiczek, co może spowodować przytrzaśnięcie dłoni. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.



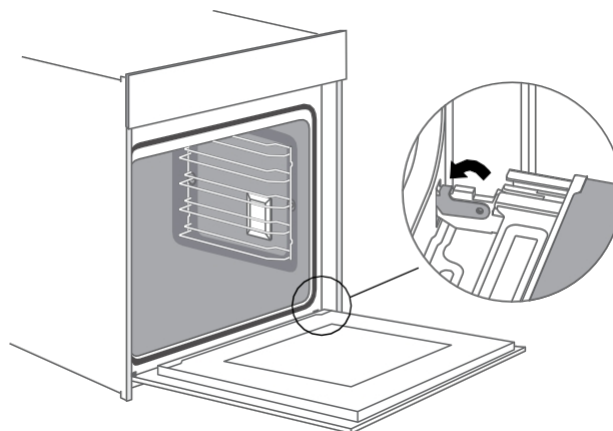
Demontaż drzwiczek urządzenia

- Otwórz całkowicie drzwiczki urządzenia.
- Otwórz dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
- Zamknij drzwiczki urządzenia do oporu.
- Obiema rękami chwyć drzwi z lewej i prawej strony

Montaż drzwiczek urządzenia

Ponownie zamontuj drzwiczki urządzenia w odwrotnej kolejności do usunięcia.

- Podczas mocowania drzwiczek urządzenia należy upewnić się, że oba zawiasy są umieszczone bezpośrednio w otworach montażowych przedniego panelu wnęki. Upewnij się, że zawiasy są włożone we właściwej pozycji. Zawiasy należy wkładać łatwo i bez oporu. Jeśli wyczuwalny jest opór, należy sprawdzić, czy zawiasy są prawidłowo włożone do otworów.
- Całkowicie otwórz drzwiczki urządzenia. Podczas otwierania drzwi urządzenia można ponownie sprawdzić, czy zawiasy znajdują się w prawidłowej pozycji. Jeśli montaż zostanie przeprowadzony nieprawidłowo, po jego zakończeniu nie będzie możliwe całkowite otwarcie drzwi urządzenia.
- Zamknij drzwiczki urządzenia. Jednocześnie zalecamy sprawdzenie jeszcze raz, czy drzwiczki urządzenia są zamknięte. znajduje się we właściwej pozycji i czy szczeliny wentylacyjne nie są w połowie uszczelnione.



Czyszczenie i konserwacja

Zdejmowanie pokrywy drzwi

Plastikowa wkładka w pokrywie drzwi może ulec odbarwieniu. Aby przeprowadzić dokładne czyszczenie, można zdjąć pokrywę.

Zdejmij drzwiczki urządzenia zgodnie z powyższymi instrukcjami.

- Naciśnij prawą i lewą stronę pokrywy i zdejmij ją.
- Po zdjęciu pokrywy drzwiczek można łatwo wyjąć pozostałe części drzwiczek urządzenia, aby kontynuować czyszczenie. Po zakończeniu czyszczenia drzwiczek urządzenia załóż pokrywę i dociśnij ją, aż usłyszysz kliknięcie.
- Załóż i zamknij drzwiczki urządzenia.

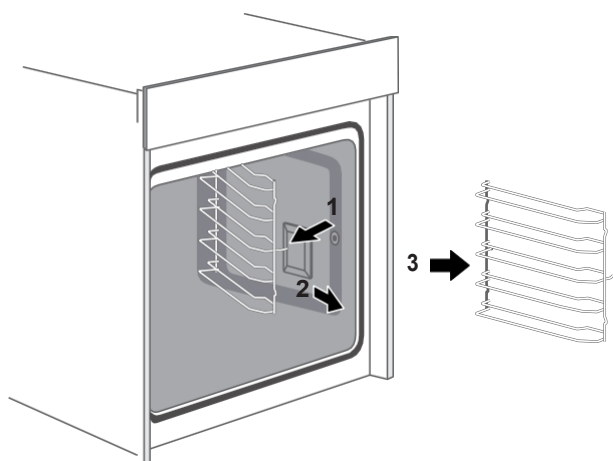
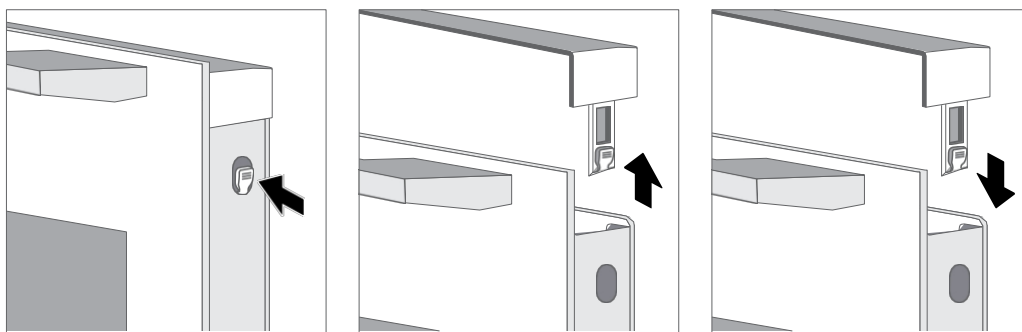


Uwaga!

Gdy drzwiczki urządzenia są dobrze zamontowane, w tym czasie można również zdjąć pokrywę drzwiczek.

- Zdjęcie pokrywy drzwiczek oznacza uwolnienie wewnętrznej szyby drzwiczek urządzenia, która może zostać łatwo przesunięta i spowodować uszkodzenie lub obrażenia ciała.
- Usunięcie pokrywy drzwiczek i wewnętrznej szyby oznacza zmniejszenie całkowitej wagi drzwiczek urządzenia. Zawiasy można łatwiej przesunąć podczas zamykania drzwi, co może spowodować ich przytrzaśnięcie. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

Ze względu na powyższe 2 punkty zdecydowanie zalecamy, aby nie zdejmować pokrywy drzwiczek, jeśli drzwiczki urządzenia nie są zdjęte. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową obsługą nie są objęte gwarancją.



Szyny

Aby dokładnie wyczyścić prowadnice i wnękę, można zdjąć boczne półki, jak pokazano na rysunku po lewej stronie. W ten sposób urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne przez długi czas. Aby wymienić stojaki boczne, należy postępować w odwrotnej kolejności.

Czyszczenie i konserwacja

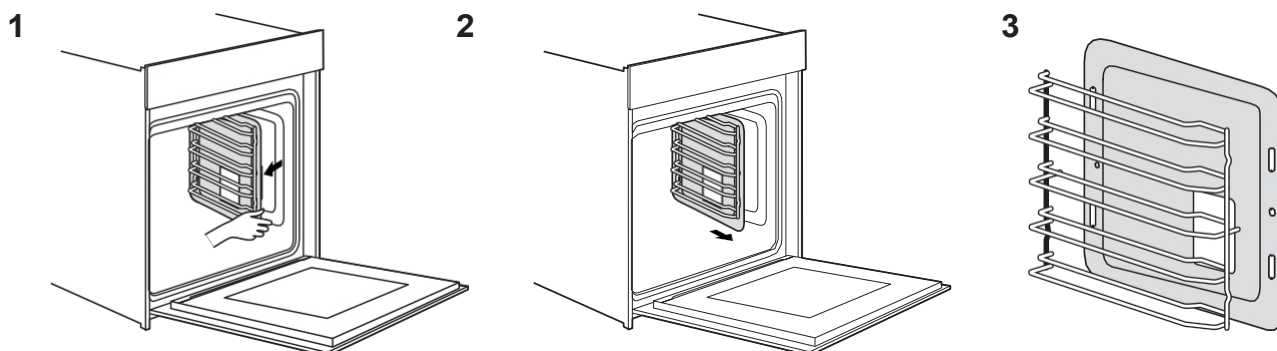
Przegrody samoczyszczące / płyty katalityczne

Na ścianach bocznych komory zainstalowane są tak zwane płyty katalityczne. Ich powierzchnia jest pokryta specjalną emalią, która może wchłaniać i ulatniać olej i tłuszcz. Zmniejsza to ilość zanieczyszczeń we wnętrzu i nieprzyjemnych zapachów podczas procesu gotowania.

Demontaż przegród samoczyszczących

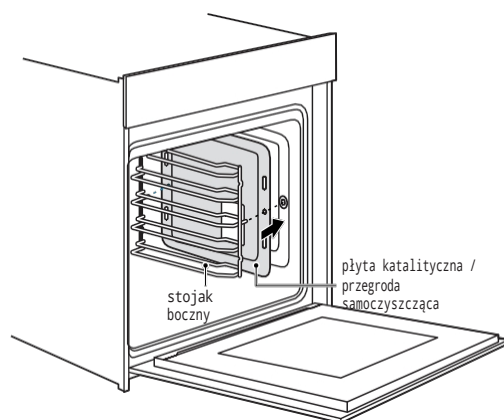
Można również wyjąć przegrody samoczyszczące w celu wyczyszczenia wnętrza i innych elementów (instrukcje czyszczenia znajdują się w tabeli):

- Wyciągnij stojak boczny z jego zakotwiczenia poziomo, jak opisano powyżej. Wraz z nim zostanie wyciągnięta przegroda samoczyszcząca. (Rys. 1)
- Wyjąć stojak z wnętrza razem z samoregulatorem przegroda czyszcząca. (Rys. 2)
- Oddziel przegrodę samoczyszczącą od stojaka bocznego (rys. 3).



Mocowanie przegród samoczyszczących

Zamontuj stojak boczny i przegrodę samoczyszczącą jeden po drugim poziomo na bocznej ścianie wnętrza, jak pokazano na rysunku.

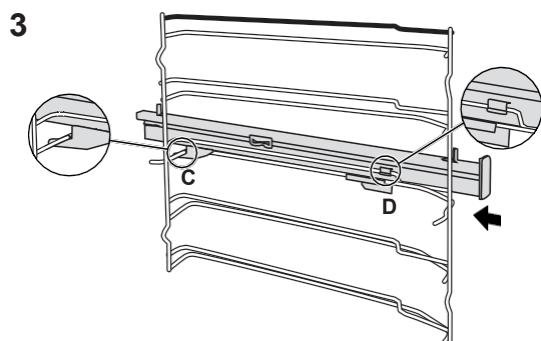
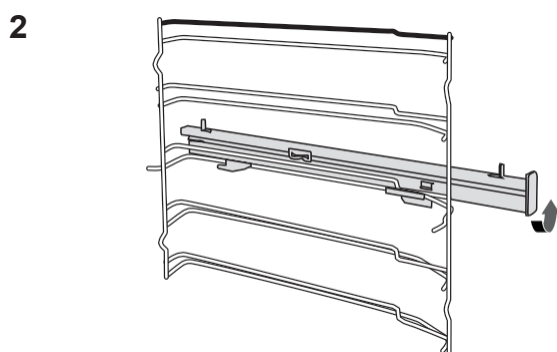
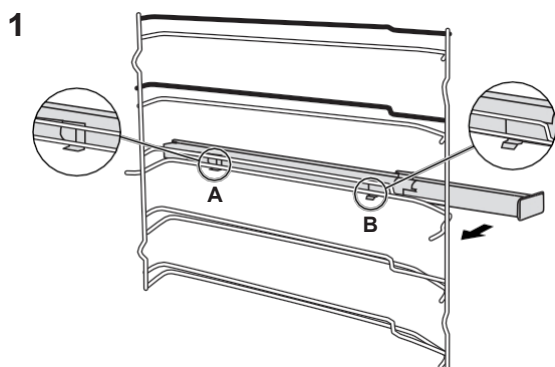


Czyszczenie i konserwacja

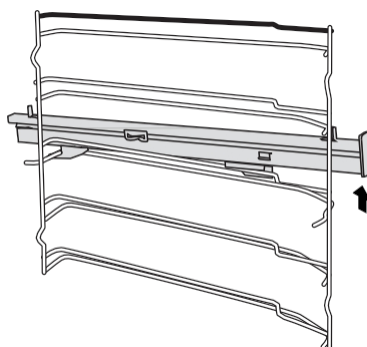
Demontaż prowadnic teleskopowych

Do demontażu z lewej strony (prawe lustro odwrócone):

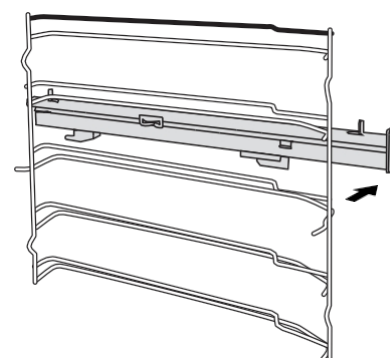
- Mocno podnieś przedni koniec prowadnicy teleskopowej, aby zwolnić przedni zacisk. (Rys. 1).
- Pociągnij całą prowadnicę teleskopową lekko do przodu i wyjąć go na bok. (Rys. 2)



1



2



Mocowanie prowadnic teleskopowych

Do montażu po lewej stronie (prawe lustro odwrócone):

- Umieść punkty szyny teleskopowej oznaczone **A** i **B** poziomo, poziomo na spodniej stronie szyny. (Rys. 1).
- Obróć prowadnice teleskopowe o 90 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (zgodnie z ruchem wskazówek zegara dla prawej strony). (Rys. 2).
- Przesuń prowadnicę teleskopową do tyłu, tak aby była zaciśnięta na dolnym elemencie szyny z tyłu (**C**) i na górnym elemencie szyny z przodu (**D**). (Rys. 3).

Czyszczenie i konserwacja

Wymiana lampy

Jeśli lampa wewnętrzna ulegnie awarii, należy ją wymienić. Żaroodporne lampy halogenowe o mocy 25 W i napięciu 230 V są dostępne u wyspecjalizowanych sprzedawców detalicznych.

Podczas obsługi lampy halogenowej należy używać suchej szmatki. Wydłuży to żywotność lampy.



Ostrzeżenie

Ryzyko porażenia prądem!

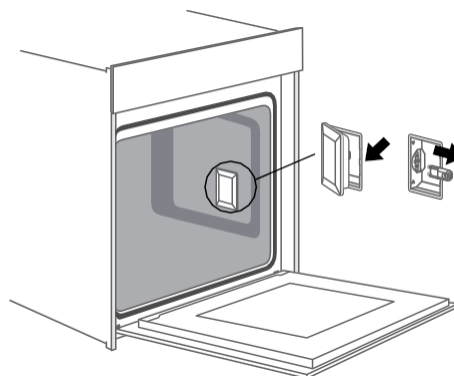
Podczas wymiany lampy styki gniazda lampy są pod napięciem. Przed wymianą lampy należy odłączyć urządzenie od zasilania lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników.

Ryzyko poparzenia!

Urządzenie staje się bardzo gorące. Nigdy nie dotykaj wewnętrznych powierzchni urządzenia ani elementów grzejnych po zakończeniu pracy. Przed wymianą lampy należy zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości.



Jeśli szklana osłona lampy jest uszkodzona, należy ją wymienić. Skontaktuj się ze specjalistą lub działem obsługi klienta.



- Umieść ręcznik w zimnej komorze, aby zapobiec uszkodzeniom.
- Zdejmij szklaną pokrywę, jak pokazano na rysunku.
- Wyciągnij lampę - nie obracaj jej.
- Włóż nową lampę, upewniając się, że styki znajdują się na swoim miejscu.
- we właściwej pozycji. Mocno wciśnij lampę.
- Załóż szklaną pokrywę.
- Zdejmij ręcznik i włącz wyłącznik automatyczny, aby sprawdzić, czy lampa się włącza.

Wymiana przewodu zasilającego

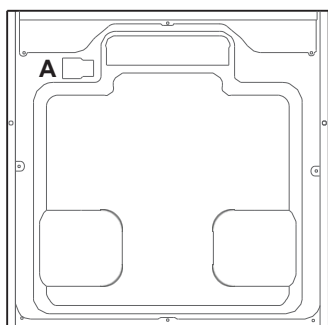


Ostrzeżenie

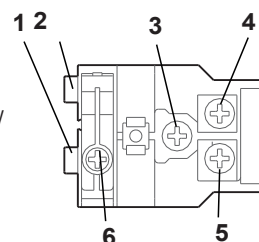
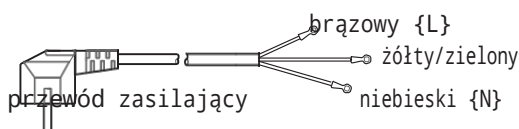
Ryzyko porażenia prądem!

W przypadku uszkodzenia kabel zasilający może tylko wymiana przez autoryzowanego specjalistę!

Pozycja **A** wskazuje położenie skrzynki zaciskowej z tyłu urządzenia. zewnętrzna obudowa jest zamknięta.



tylna obudowa zewnętrzna



skrzynka zaciskowa

Kroki:

- Odetnij zasilanie, użyj małego płaskiego śrubokręta do otwarcia dwóch zatrzaski **1** i **2**.
- Za pomocą śrubokręta odkręć śruby **3**, **4**, **5** i **6**.
- Wymień przewód zasilający. Zamocuj nowy żółto-zielony przewód na **3**, brązowy na **4** i niebieski na **5**.
- Przekręć śrubę **6**, aby zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej. Wymiana została zakończona.

Rozwiązywanie problemów

Możliwe usterki, przyczyny i środki zaradcze

Jeśli wystąpi usterka, przed wezwaniem serwisu posprzedażowego należy upewnić się, że nie jest ona spowodowana nieprawidłową obsługą i zapoznać się z tabelą usterek, a następnie spróbować usunąć usterkę samodzielnie. Często usterki techniczne urządzenia można łatwo usunąć samodzielnie.

Jeśli danie nie wyjdzie dokładnie tak, jak ~~masz~~ możesz znaleźć wiele wskazówek i instrukcji dotyczących przygotowania w rozdziale "Korzystanie z urządzenia".

Usterka	Możliwe przyczyny	Uwagi/Środki zaradcze
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik. Odcięcie zasilania	Sprawdź wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Sprawdź, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia kuchenne.
Klawisze sterujące nie są już łatwe w obsłudze.	Panel sterowania jest brudny lub mokry.	Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków sterowania. W razie potrzeby wyczyść panel sterowania zgodnie z opisem w tabeli w sekcji "Czyszczenie i konserwacja".
Wentylator nie działa przez cały czas w trybach ogrzewania z wentylatorem.		Jest to normalne działanie ze względu na najlepszą możliwą dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wydajność piekarnika.
Po zakończeniu gotowania słychać hałas i wyczuwalny jest strumień powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący nadal działa, aby zapobiec wysokiej wilgotności we wnętrzu i schłodzić piekarnik. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Jedzenie nie jest odpowiednio ugotowane w czasie podanym w przepisie.	Zastosowano inną temperaturę lub ilość składników niż w przepisie.	Zastosowano temperaturę inną niż podana w przepisie. Należy dwukrotnie sprawdzić temperaturę. Ilości składników różnią się od podanych w przepisie. Sprawdź dwukrotnie przepis.
Nierównomierne brązowienie	Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub poziom półki mógłby zostać zoptymalizowany. Wykończenie powierzchni i/lub kolor i/lub materiał wyrobów do pieczenia nie są najlepszym wyborem dla wybranego produktu. funkcja piekarnika.	Dokładnie sprawdź przepis i ustawienia. Podczas korzystania z ogrzewania promiennikowego, takiego jak tryb "Ogrzewanie górne i dolne", nie używać matowych , ciemnych i lekkich naczyń piekarnika.
Lampa nie włącza się.	Lampa wymaga wymiany.	Patrz "Czyszczenie i konserwacja" / "Wymiana lampy...", aby wymienić lampę.



Ostrzeżenie - Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowe naprawy są niebezpieczne!

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

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy odłączyć je od zasilania lub wyłączyć.

Szczegóły techniczne

Wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników. Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym.

Rozwiązywanie problemów

Szczegóły techniczne

Nazwa modelu	EB8017ED
Nazwa dostawcy	KKT KOLBE
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI)	81.9
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii na cykl w trybie konwekcji	0,69 kWh / cykl
Zużycie energii na cykl w trybie konwencjonalnym	1,06 kWh / cykl
Liczba ubytków	1
Objętość wnęki	72 l
Źródło ciepła	Elektryczność
Moc	2900 W
Napięcie	220-240 V
Długość kabla	1.0 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 56,6 × 59,6 cm
Waga	35,5 kg

Efektywność energetyczna zgodna z normą EN 60350-1

Należy zwrócić uwagę na następujące informacje:

- Pomiar jest przeprowadzany w trybie "ECO" w celu określenia danych dotyczących trybu wymuszonego obiegu powietrza i klasy etykiet.
- Pomiar jest przeprowadzany w trybie "Top & Bottom Heat" w celu określenia danych dotyczących trybu konwencjonalnego.
- Podczas pomiaru tylko niezbędne akcesoria znajdują się we wnęcie, a wszystkie inne części muszą zostać usunięte.
- Piekarnik jest instalowany zgodnie z opisem w instrukcji instalacji i umieszczany na środku szafki.
- Podczas pomiaru konieczne jest zamknięcie drzwi, tak jak w gospodarstwie domowym, nawet jeśli kabel zakłóca funkcję uszczelnienia uszczelki podczas pomiaru. Aby upewnić się, że nie ma negatywnego wpływu na dane energetyczne z powodu zakłóconego uszczelnienia, konieczne jest ostrożne zamknięcie drzwi podczas pomiaru. Może być wymagane użycie narzędzia do zagwarantowania uszczelnienia uszczelki, tak jak w gospodarstwie domowym, gdzie żaden kabel nie zakłóca funkcji uszczelnienia.
- Określenie objętości wnęki przeprowadzane dla użycia "Odszranianie". Aby zapewnić efektywne wykorzystanie piekarnika, wszystkie akcesoria, w tym półki boczne, są usuwane.

Uwaga dotycząca deklaracji zgodności WE



Opis produktu:

EB8017ED

Wbudowany piekarnik elektryczny

Producent:

KKT KOLBE

Küchentechnik GmbH &

Co. KG Ohmstraße 17

D-96175 Pettstadt

www.kolbe.de info@kolbe.de

Dla produktu opisanego w niniejszej instrukcji dostępna jest odpowiednia deklaracja zgodności WE.

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

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

Jan Kolbe
Dyrektor ds. zarządzania
produktami



**Dziękujemy za przeczytanie.
Mamy nadzieję, że korzystanie z
urządzenia będzie przyjemnością.**

Dziękujemy za przeczytanie.

Życzymy wiele radości z użytkowania urządzenia.