

Podręcznik użytkownika

do piekarnika do zabudowy

**Podręcznik
użytkownika**
Język angielski



Model: **EB8317HC**



Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Podręcznik użytkownika

Wbudowana płyta indukcyjna, model: EB8317HC
wersja 2.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co KG
KKT KOLBE jest zastrzeżonym znakiem
towarowym.

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

Przeczytaj uważnie i dokładnie niniejszą instrukcję, przed rozpakowaniem urządzenia. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji, a także ważne ostrzeżenia dotyczące korzystania z urządzenia.

Zaznacz punkty, które są dla Ciebie ważne, Instrukcję należy przechowywać w miejscu, w którym można się do niej w każdej chwili odwołać i przekazać innym użytkownikom oraz instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania wszelkich niezbędnych zmian w urządzeniu i/lub instrukcji obsługi w celu zapewnienia łatwości obsługi, ochrony użytkownika i bezpieczeństwa użytkownika.

lepiej spełniają obecne standardy techniczne.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji "Pytania i odpowiedzi" w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.

Wybrałeś dobre urządzenie, które będzie Ci służyć przez wiele lat, jeśli będzie prawidłowo obsługiwane i konserwowane.

W przypadku jakichkolwiek skarg pomimo naszej dokładnej kontroli jakości, prosimy o kontakt z naszym wewnętrznym zespołem obsługi klienta. Z przyjemnością Ci pomogą.

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

Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia lub na jego opakowaniu.

Twój zespół KKT KOLBE

Spis treści

Zawartość

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	6
Dalsze uwagi i symbole	19
1. Przegląd produktów	23
1.1 Zakres dostawy	
1.2 Komponenty urządzenia	
1.3 Wyposażenie i inne funkcje	
2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia	26
2.1 Działanie elementów grzejnych	
2.2 Wentylator chłodzący	
2.3 Korzystanie z akcesoriów	
2.4 Korzystanie z prowadnic teleskopowych	
2.5 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika	
3. Uwagi przed użyciem	29
3.1 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.2 Uruchomienie	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	31
4.1 Korzystanie ze sterowania dotykowego	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Opis funkcji ogrzewania (trybów ogrzewania)	
4.4 Działanie i ustawienia	
4.5 Korzystanie z obrotowego różna	
4.6 Zdalne sterowanie piekarnikiem za pomocą aplikacji WLAN	

5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki	44
5.1 Ważne uwagi dotyczące użytkowania	
5.2 Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku	
5.3 Metody gotowania	
5.4 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia	53
6.1 Czyszczenie frontu piekarnika	
6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwiczek urządzenia	
6.3 Czyszczenie komory gotowania	
6.4 Czyszczenie akcesoriów	
7. Demontaż i montaż części i akcesoriów urządzenia	57
7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika	
7.2 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych przewodnic teleskopowych	
7.3 Zdejmowanie i zakładanie krutek szyn bocznych	
7.4 Zmiana oświetlenia piekarnika	
8. Rozwiązywanie problemów	61
9. Montaż i instalacja	63
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Podłączenie elektryczne piekarnika	
9.3 Instalacja piekarnika	
10. Dane techniczne	68
Obsługa klienta KKT Kolbe	70

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

**Niniejsza instrukcja stanowi podstawę
bezpiecznego użytkowania urządzenia.**

**Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi
urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcje i postępować zgodnie z nimi!**

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

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

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

To urządzenie może stanowić potencjalne zagrożenie
dla osób i środowiska, jeśli nie zostaną
spełnione warunki wstępne lub wiedza na temat
jego użytkowania!

Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych
instrukcji!

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- To urządzenie może być używane, czyszczone lub konserwowane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. lub zostali przez nich poinstruowani w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieli wynikające z tego zagrożenia!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego w domu i służy do przygotowywania, podgrzewania i utrzymywania w cieple potraw i napojów. Należy go używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych. Podczas instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w odpowiednim rozdziale!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym!

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Do przygotowywania potraw zawsze używaj naczyń żaroodpornych!
- Podczas pierwszego użycia urządzenia mogą pojawić się nieprzyjemne zapachy i lekkie opary.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
Najpierw jednak należy ogrzać puste urządzenie zgodnie z opisem w sekcji "Uruchomienie",
przed użyciem go do przygotowywania żywności i dobrze wietrzyć pomieszczenie, aż zapach zniknie.
- Nieużywane urządzenia elektryczne stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa!
Nie należy pozostawiać nieużywanego urządzenia włączonego i odłączać go od źródła zasilania, jeśli nie potrzebujesz go przez dłuższy czas!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko śmierci i obrażeń!

- To urządzenie może być instalowane i obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka przy użyciu odpowiednich narzędzi i zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
zostaną uruchomione!
W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania!
Osoby niewykwalifikowane narażają się na ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu! Za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu odpowiada instalator.
- Korzystanie z wadliwych lub uszkodzonych urządzeń może być bardzo niebezpieczne!
Upewnij się przed użyciem, że produkt i jego komponenty są kompletne i w idealnym stanie! W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!
Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną naciągnięte na głowę lub połknięte!
- Naprawy, modyfikacje lub konserwacja urządzenia przez niewykwalifikowane osoby mogą spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru!
Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a urządzenie musi być w tym celu ~~odłączone~~ od zasilania!
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać żadnych zmian w komponentach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, chyba że zostało to wyraźnie zalecone w niniejszej instrukcji!
Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!
- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i spowodować obrażenia!
Należy zachować odpowiednią ostrożność podczas obsługi i w razie potrzeby zabezpieczyć się.
np. w rękawicach roboczych!

- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko zmiżdżenia!
Nie sięgaj do obszaru zawiasów!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac przy nim i wyłączyć przed czyszczeniem!

- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z lokalnymi warunkami!
Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!

W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą.

- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami. oraz czy dostępny jest łatwo dostępny, przetestowany wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków co najmniej 3 mm, który umożliwia całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby!

- Modyfikacje systemu zasilania mogą być przeprowadzane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka!

W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

- Do podłączenia urządzenia nie wolno używać wielu gniazdek ani przedłużaczy! Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem!
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego upływem prądu, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas jego obsługi należy nosić obuwie!

 OSTRZEŻENIE!
Ryzyko poparzenia!

- Podczas i po użyciu niektóre 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 i zwierzęta domowe z dala od urządzenia!
- Akcesoria i przybory kuchenne stają się bardzo gorące, gdy piekarnik jest używany!
Zawsze chroń się przed oparzeniami
np. za pomocą rękawic kuchennych, aby wyjąć coś z rozgrzanej przestrzeni do

Ważne instrukcje dotyczące
bezpieczeństwa
gotowania!

- Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy lub po jej zakończeniu, może dojść do ulatniania się gorącej pary, która w zależności od temperatury może być niewidzialna! Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwycić klamkę drzwi pośrodku i trzymać się z dala od krawędzi drzwi!
- Nie wolno wlewać wody do gorącego naczynia ani na rozgrzaną blachę do pieczenia! Powoduje to wytwarzanie gorącej pary, która może spowodować obrażenia! Wynikająca z tego zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej!

 OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem!

- Podczas pracy urządzenie staje się bardzo gorące! Należy ściśle przestrzegać zasad bezpieczeństwa i zaleceń podanych w niniejszej instrukcji! Nie instaluj urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej przestrzeni gotowania! Należy podgrzewać tylko niewielkie ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu! Ostrożnie otwieraj drzwiczki urządzenia!
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy

Ważne instrukcje dotyczące

bezpieczeństwa

jest używane! Żywność może się przypalić,
spowodować szkodliwy dym lub pożar! Podgrzana żywność
zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko
się zapalić!

- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów, które nie są żaroodporne i ognioodporne, takich jak plastikowe pojemniki lub folia aluminiowa, w przestrzeni do gotowania!
Mogą się one zapalić, stopić, zdeformować lub spowodować uszkodzenia, gdy przestrzeń do gotowania zostanie podgrzana!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników lub puszek w piekarniku!
Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- 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, na przykład podczas otwierania drzwi!
- Przed rozpoczęciem **pracy** należy usunąć z komory grubsze zabrudzenia, elementów grzejnych i akcesoriów!
Luźne resztki jedzenia, tłuszcz i inne pozostałości mogą się zapalić, spalić lub spowodować szkodliwy dym!
- W przypadku pożaru lub dymu w komorze nie wolno otwierać drzwiczek urządzenia!
Wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę sieciową lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników!

Po ostygnięciu urządzenia należy zlecić jego sprawdzenie certyfikowanemu elektrykowi!

- W pobliżu piekarnika nie należy przechowywać substancji łatwopalnych lub wybuchowych, aby uniknąć ryzyka pożaru z powodu podwyższonej temperatury otoczenia podczas pracy!

OSTRZEŻENIE!



Ryzyko uszkodzenia

i upośledzenia funkcjonalne

z możliwym zagrożeniem dla życia i zdrowia!

Należy pamiętać, że uszkodzenie lub wada urządzenia może być bardzo niebezpieczna i może spowodować porażenie prądem lub obrażenia!

Aby tego uniknąć, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe zostały usunięte z urządzenia, zwłaszcza z komory gotowania.
Włączyć urządzenie, aby uniknąć uszkodzeń, np. spalenia lub stopienia!
- Nie instalować urządzenia w otoczeniu o wysokiej temperaturze lub w pobliżu kuchenek gazowych lub parafinowych!

- Aby zapobiec uszkodzeniu kabla zasilającego i związanym z tym zagrożeniom, należy upewnić się, że nie jest on zagięty, zgnieciony lub skręcony i nie może stykać się z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. Nie należy wyciągać wtyczki z gniazda za kabel, lecz chwycić ją bezpośrednio!
- Nie przykrywać dna komory folią, papierem do pieczenia lub akcesoriami i nie umieszczać na dnie komory żadnych naczyń, jeśli ustawiona jest temperatura powyżej 50°C, aby zapobiec uszkodzeniu emalii z powodu nagromadzonego ciepła!
- Upewnić się, że folia aluminiowa w komorze nie styka się z szybą drzwi! Może to doprowadzić do trwałego odbarwienia szyby drzwi!
- Nie używaj silikonowych form, mat, pokryw ani akcesoriów zawierających silikon! Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika!
- 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 zakleszczaj niczego w drzwiczkach urządzenia! Nawet jeśli drzwi są otwarte tylko na chwilę podczas chłodzenia, sąsiednie meble lub fronty

Ważne instrukcje dotyczące

bezpieczeństwa

urządzeń mogą z czasem ulec zmianie

- Zawsze utrzymuj uszczelkę w czystości i wymień ją, jeśli jest uszkodzona, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przez uciekające ciepło!

Na przykład, jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać podczas pracy, co może spowodować uszkodzenie frontów sąsiednich mebli lub urządzenia. urządzenia mogą zostać uszkodzone!

- Przez dłuższy czas wilgoć w komorze może prowadzić do korozji!

Po użyciu pozostawić urządzenie do wyschnięcia! Nie przechowuj wilgotnej żywności w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas! Nie przechowywać żywności w komorze gotowania!

- Zawsze utrzymuj piekarnik 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!

Nie przykrywać blachy do pieczenia podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak tarty owocowe.

zbyt obficie i użyj głębokiej blachy do pieczenia!

- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni!

Ważne instrukcje dotyczące

bezpieczeństwa

Nie używaj środków czyszczących w sprayu w
obszarze uszczelki!

Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i pielęgnacji w odpowiednim rozdziale!

- Rysy na szkłe drzwiczek urządzenia mogą przerodzić się w pęknięcie lub nawet pęknięcie! Do czyszczenia nie należy używać skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani ściernych środków czyszczących.
-Pomocy!
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy ich obciążać!
Na przykład, nie umieszczaj na nim żadnych naczyń kuchennych ani akcesoriów i nie wieszaj na nim żadnych przedmiotów!
- Nie wolno przenosić ani trzymać urządzenia za uchwyt drzwi! Uchwyt drzwi nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać!
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i zapobiec uszkodzeniom,
W razie potrzeby zawsze wsuwaj akcesoria do przestrzeni roboczej we właściwy sposób i do oporu.

Dalsze informacje i symbole

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla osób i uszkodzeniami Należy szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z nimi. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa! Prosimy również o przekazanie tych instrukcji innym użytkownikom i instalatorowi!

Klasyfikacja zagrożeń przy użyciu połączonych słów sygnałowych:

OSTRZEŻENIE!

Oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń, jeśli nie da się tego uniknąć

UWAGA!

Oznacza niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do niewielkich lub umiarkowanych obrażeń, jeśli nie da się tego uniknąć

UWAGA!

Wskazuje sytuację, która może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, jeśli nie da się tego uniknąć



Informacje i wskazówki

Wskazówki i przydatne informacje pozwalające uniknąć problemów i ułatwić odpowiednią procedurę

Uwaga dotycząca ilustracji

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

Urządzenie, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

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

Nie usuwaj ani nie uszkadzaj ich, zawsze zapewniaj dobrą widoczność i wymieniaj uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie! Zachowaj odpowiednią ostrożność!



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

Produkt może nagrzewać się podczas pracy, powodując obrażenia i uszkodzenia!

Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie i ~~przestrzegaj~~ przestrzegaj zalecanych odstępów wokół urządzenia podanych w niniejszej instrukcji!



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

Niektóre składniki produktu są dostępne podczas a także po pracy pod napięciem zagrażającym życiu! ~~Upewnij~~ Upewnij się, że nie masz z nimi kontaktu i w razie potrzeby podejmij odpowiednie środki ochronne!



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

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



Zgodność z normami UE

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

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędność energii

- Przestrzeganie odpowiednich zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji pozwoli oszczędzać energię poprzez efektywne korzystanie z urządzenia, a tym samym przyczyni się do ochrony środowiska.

Symbolne informacyjne dotyczące utylizacji



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznakowanie WEEE)

Produktu nie wolno wyrzucać jako nieposortowanego odpadu! Należy go oddać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego wykorzystania i recyklingu. W tym celu należy zlecić demontaż kabla wykwalifikowanemu elektrykowi.



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Oddzielić komponenty produktu według typu od odpadów resztkowych i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Oddzielić produkt lub jego komponenty od odpadów resztkowych w celu utylizacji zgodnie z dołączonymi instrukcjami sortowania.

Ogólne informacje dotyczące utylizacji

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi!
Pomoc w unikaniu potencjalnych zagrożeń poprzez zapewnienie, że aby produkt i jego opakowanie zostały prawidłowo zutylizowane! Może to również dotyczyć utylizacji starych urządzeń.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!
Odbiór jest przeprowadzany przez sprzedawcę, producenta lub odpowiednie lokalne firmy zajmujące się utylizacją.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności opisane w niniejszej instrukcji.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów. Należy je segregować według rodzaju i odpowiednio utylizować.

Dalsze uwagi i symbole

- Więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu można uzyskać od władz lokalnych lub firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

W przypadku konieczności przetransportowania urządzenia po rozpakowaniu lub w późniejszym terminie, należy przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportuj urządzenie zapakowane w taki sam sposób, w jaki zostało **oścarnane!**
Należy przestrzegać umieszczonego na nim oznakowania!

Jeśli nie ma oryginalnego opakowania:

- Zabezpiecz wszystkie luźne / zdejmowane części, aby nie mogły się ze sobą stykać!
- Unikaj uderzeń w urządzenie i jego komponenty, a w razie potrzeby podejmij odpowiednie środki ochronne!
- Podczas transportu i odstawiania urządzenia należy upewnić się, że znajduje się ono w pozycji poziomej!

Uwagi dotyczące przechowywania

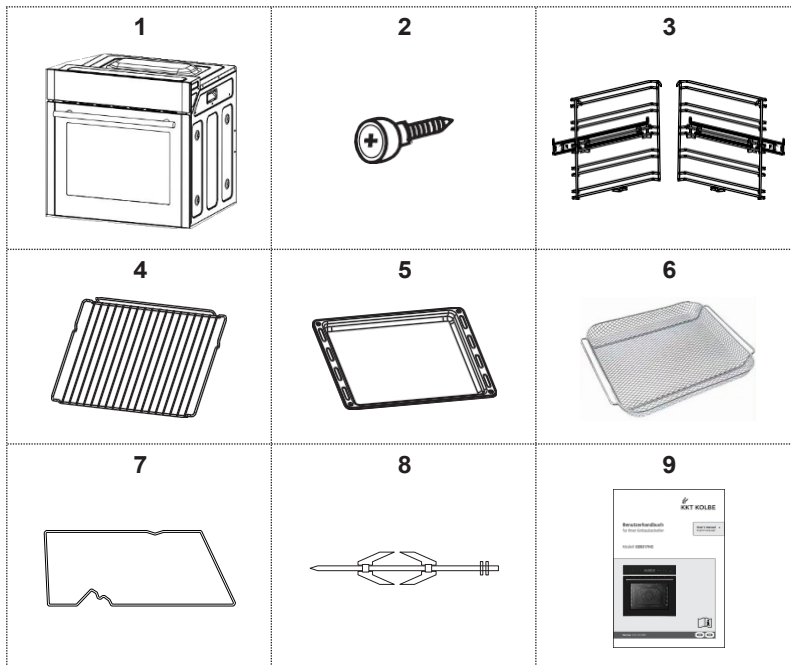
Jeśli urządzenie ma być przechowywane przez określony czas. Aby uniknąć uszkodzeń, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Jeśli to możliwe, należy zapakować urządzenie wraz z workami ze środkiem osuszającym do oryginalnego kartonu lub podobnego opakowania i zakleić je taśmą samoprzylepną!
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania!
- Upewnij się, że znajduje się w pozycji poziomej!
- Nie ładować opakowania!
- Urządzenie należy przechowywać tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne!
- Aby uniknąć możliwej korozji, nie należy przechowywać urządzenia w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub powodujących korozję!
- Regularnie sprawdzaj urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń w okresie przechowywania.
i w razie potrzeby wymienić opakowanie!

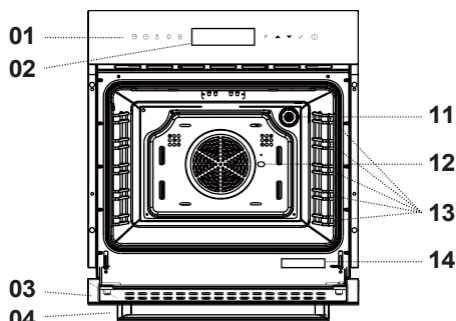
1. Przegląd produktów

1.1 Zakres dostawy

- 1 1× Piekarnik do zabudowy, model EB8317HC
W zestawie boczna kratka wsuwana, kabel połączeniowy i wtyczka
- 2 2× Śruby montażowe
- 3 4× (2 × 2) Wysuwane szuflady teleskopowe
- 4 1× Ruszt piekarnika
- 5 2× Blachy do pieczenia
- 6 1× Grill i kosz do smażenia
- 7 1× Obrotowy wspornik różna
- 8 1× Obrotowy rożen
- 9 1× Podręcznik użytkownika



1.2 Komponenty urządzenia



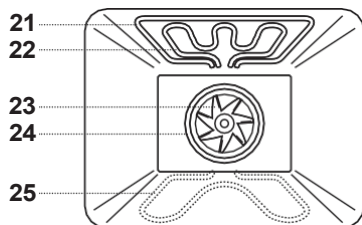
Przód piekarnika

- 01 Panel sterowania
(opis znajduje się
na stronie
odpowiednia sekcja)
- 02 Wyświetlacz
- 03 Drzwiczki urządzenia
- 04 Klamka drzwi

Wnętrze piekarnika / komora gotowania:

- 11 Oświetlenie piekarnika
- 12 Obrotowy napęd różna (opis w
odpowiednich sekcjach)
- 13 Wsuwane szyny na akcesoria
(licząc od dołu do góry)
- 14 Tabliczka znamionowa

Elementy grzejne



- 21 Górny zewnętrzny element
grzejny
- 22 Element grillujący
- 23 Wentylator
- 24 Grzałka pierścieniowa
- 25 Dolny element grzejny
(ukryty pod dnem komory)

1.3 Wyposażenie i inne funkcje

- Sterowanie dotykowe i wyświetlacz LED
- Podwójne szyby termoizolacyjne
- 5 poziomów wstawiania
- Teleskopowe szuflady na 2 półkach
Dla łatwiejszego wkładania i wyjmowania akcesoriów
- Obrotowy rożen z odpowiednią funkcją napędu / obrotowego rożna

Funkcje do wyboru

(Informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- Regulacja funkcji ogrzewania i temperatury krok po kroku
- 12 funkcji ogrzewania:
 - Etap odszraniania
 - Grill o dużej powierzchni
 - Ogrzewanie dolne
 - Poziom pizzy
 - Gorące powietrze
 - Recyrkulacja powietrza
 - Ogrzewanie górne/dolne
 - System grillowania/pieczenia
 - Grill
 - Szybkie nagrzewanie
 - Ogrzewanie górne/dolne z funkcją rożna
 - Grill o dużej powierzchni z funkcją rożna
- 9 programów automatycznych:
 - Utrzymuj ciepło
 - Rozgrzewka
 - Tost
 - Pizza
 - Udka z kurczaka
 - Chleb
 - Ciasto
 - Wołowina
 - Tryb ECO (tryb oszczędzania energii)
- Programowalne funkcje timera:
 - Ustawianie czasu rozpoczęcia procesu gotowania z automatycznym włączaniem
 - Ustawianie czasu gotowania z automatycznym wyłączaniem
 - Połączone ustawienie czasu rozpoczęcia i czasu gotowania z automatycznym włączaniem i wyłączaniem
 - Funkcja alarmu bez automatycznego włączania/wyłączania
- Blokada na klucz / blokada przed dziećmi:
Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku wł.
- Funkcja pauzy:
wstrzymanie operacji

2. Funkcjonalność i użytkowanie urządzenia

2.1 Działanie elementów grzejnych

Po rozpoczęciu pracy piekarnik jest elementy grzejne odpowiadające wybranej funkcji ogrzewania (patrz "Elementy urządzenia" i "... funkcje ogrzewania") do ustawionej temperatury gotowania.

Po osiągnięciu temperatury docelowej (tj. zmierzonej przez czujnik temperatury) elementy grzejne są automatycznie wyłączane.

Aby utrzymać ustawioną temperaturę, proces podgrzewania rozpoczyna się automatycznie, gdy temperatura w komorze spada i zatrzymuje się po jej osiągnięciu.

2.2 Wentylator chłodzący

Aby zapewnić niską temperaturę elementów obsługowych i klamki drzwi podczas pracy oraz zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia, wbudowany wentylator generuje przepływ powietrza w celu chłodzenia.

Jest on aktywowany po ustawieniu funkcji grzania. Powietrze wydostaje się pomiędzy drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

W zależności od ciepła reszkowego wentylator chłodzący pracuje utrzymuje się przez pewien czas po wyłączeniu, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia po zakończeniu pracy.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Należy uważać, aby nie zablokować kanałów wentylacyjnych, aby zapobiec przegrzaniu urządzenia i ryzyku przegrzania.
aby uniknąć uszkodzeń termicznych!



Hałas podczas pracy Podczas pracy wentylatora

chłodzącego może być słyszalny lekki syczący hałas.

W zależności od okresu użytkowania i wytwarzania ciepła podczas cyrkulacji gorącego powietrza, mogą również występować niewielkie odgłosy pracy / wibracje wentylatora.

w przestrzeni do gotowania.

Jest to normalne i nieszkodliwe.

2.3 Korzystanie z akcesoriów

Wsuwane ruszty szynowe z boku komory gotowania oferuje 5 półek (z teleskopowym wysuwem na 2 poziomach), które są liczone od dołu do góry i są przeznaczone do wkładania blachy do pieczenia, stojaka i innych akcesoriów.

Należy przestrzegać następujących instrukcji obsługi:

- Jeśli to możliwe, należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Zwracaj uwagę podczas korzystania z akcesoriów z drążkiem przeciwwyrotnym w celu prawidłowego ustawienia (drążkiem przeciwwyrotnym do tyłu).
- Aby umieścić akcesorium na szynie bez prowadnicy teleskopowej, należy umieścić tylne rogi akcesorium między dwoma metalowymi wspornikami żądanej prowadnicy i wsunąć je w przestrzeń roboczą do oporu (patrz poniższa sekcja dotycząca korzystania z prowadnicy teleskopowej).
- Jeśli chcesz korzystać z kilku poziomów jednocześnie, wybierz funkcję grzania wspomaganego wentylatorem, aby uzyskać optymalne wyniki gotowania.
- W przypadku szyn bez przedłużenia teleskopowego akcesoria można wysunąć mniej więcej do połowy bez ich przewrócenia, jeśli zostały prawidłowo włożone.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Piekarnik, akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas pracy i mogą spowodować oparzenia! Zabezpiecz się na przykład rękawicami kuchennymi, aby wyjąć coś z rozgrzanej przestrzeni do gotowania i zachować przy tym szczególną ostrożność!



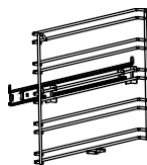
UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

2.4 Korzystanie z prowadnic teleskopowych

Półki boczne w komorze posiadają teleskopowe wysuwy na 2 poziomach / na 2 szynach każda. Służą one do ułatwienia wkładania i wyjmowania rusztu piekarnika, blachy do pieczenia i innych akcesoriów z przestrzeni do gotowania, a także zapewniają dodatkowe zabezpieczenie przed przewróceniem się podczas ich wyjmowania (informacje na temat wyjmowania/montażu i czyszczenia znajdują się w odpowiednich sekcjach).



Prowadnic teleskopowych należy używać w następujący sposób:

- Wyciągnąć wysuwane elementy obu szyn odpowiedniego poziomu półki do przodu z przestrzeni roboczej.
- Umieść żądane akcesoria (np. blachę do pieczenia, stojak) na przedłużonych szynach.
- Jeśli to możliwe, wepchnij je do komory gotowania, naciskając z obu stron do oporu.
- Najpierw należy zamknąć drzwiczki piekarnika, po całkowitym wciągnięciu wysuwanych elementów teleskopowych i wszystkich akcesoriów.

2.5 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika

Aby otworzyć urządzenie, należy zawsze chwytać za uchwyt drzwiczek na środku, a następnie pociągnąć go do przodu i lekko w dół.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Aby uniknąć poparzenia parą wydostającą się z komory, podczas otwierania nagrzanego urządzenia należy zachować odstęp od krawędzi drzwiczek i nie chwytać uchwyty drzwiczek zbyt mocno w bok! Należy pamiętać, że wydobywająca się para może nie być widoczna w zależności od temperatury!



Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy, proces ogrzewania jest automatycznie zatrzymywany dla bezpieczeństwa użytkownika i wznowiany po zamknięciu drzwiczek.

3. Uwagi przed użyciem

3.1 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia, jego kabli lub innych komponentów, nie podłączaj go ani nie uruchamiaj!

To może być bardzo niebezpieczne!

Prosimy o kontakt z działem obsługi klienta.

- Zalecamy zanotowanie 20-cyfrowego numeru seryjnego (S/N) na pierwszej stronie niniejszej instrukcji na wypadek jakichkolwiek pytań.
- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), przed użyciem należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne itp. zostały usunięte.
i transportowe środki ochronne zostały usunięte z produktu i odpowiednio zutylizowane.
i że inne małe części, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zadławienia!

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną połknięte lub przeciągnięte przez głowę! Zawsze przechowuj je poza zasięgiem dzieci i zwierząt!



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i ryzyko uszkodzenia!

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

- Wyjąć z komory wszystkie akcesoria i szyny boczne, a następnie wyczyścić komorę i akcesoria zgodnie z opisem w

Uwagi przed użyciem

.....
odpowiednim rozdziale.

3.2 Uruchomienie

Ustawianie czasu przed użyciem

Podczas włączania po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie

☺Awaria zasilania resetuje ustawienia czasu (wyświetlacz 12:00 i symbol , ewentualnie sygnał dźwiękowy) i należy je ustawić, aby móc korzystać z urządzenia bez ograniczeń.

W tym celu należy postępować zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji "Obsługa i ustawienia".

Zapach i opary powstające podczas pierwszego uruchomienia

Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy, izolacja Materiały i elementy grzejne mogą powodować specyficzny zapach i powstawanie niewielkich oparów.

Jest to zjawisko normalne i nieszkodliwe; w takim przypadku nie należy jednak podgrzewać żadnych potraw w komorze gotowania.

Postępuj zgodnie z opisem w poniższej sekcji.

- Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy jest ono w idealnym stanie. i uruchomione po prawidłowej instalacji przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka.
- Przed użyciem piekarnika do przygotowywania potraw należy go najpierw podgrzewać przez około 30 minut, aż będzie pusty
z ustawieniami grzanie górne/dolne i 200°C
(informacje na temat obsługi i ustawień znajdują się w odpowiednich sekcjach).
- Podczas tego procesu pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane, dopóki zapachy lub opary nie znikną.
- Wytrzeć komorę wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.
- Następnie można używać urządzenia do podgrzewania żywności.
Postępuj zgodnie z instrukcjami w odpowiednich sekcjach.

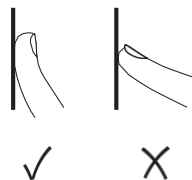
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Korzystanie ze sterowania dotykowego

Panel sterowania urządzenia składa się z przycisków sensorycznych reagujących na dotyk.

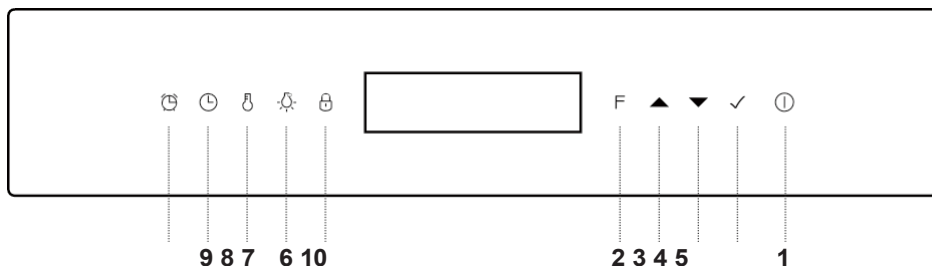
Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Użyj kulki palca, a nie jego czubka (patrz ilustracja) i obsługuj przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Zarejestrowanie dotknięcia zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Cienka warstwa wilgoci również może do tego prowadzić, że obsługa przycisków czujnika jest trudna lub niemożliwa.



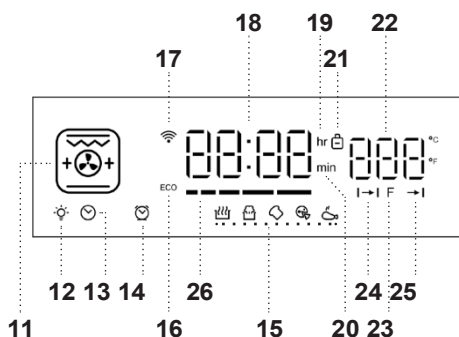
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

Poniższy przegląd zawiera krótki opis funkcji wyświetlacza i przycisków.
Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w poniższych sekcjach.



Elementy sterujące

- | | | |
|----|---|---|
| 1 | ⏻ | Wł. / Wył. (dotknięcie przez ok. 5 sekund) |
| 2 | F | Funkcje ogrzewania / programy automatyczne |
| 3 | ▲ | Zmiana ustawienia; w górę |
| 4 | ▼ | Zmiana ustawienia; w dół /
WLAN - Aktywacja trybu połączenia |
| 5 | ✓ | Potwierdzenie |
| 6 | 💡 | Włączanie/wyłączanie oświetlenia piekarnika |
| 7 | 🔔 | Ustawienie temperatury |
| 8 | 🕒 | Ustawienie czasu
(czas / czas gotowania) |
| 9 | 🕒 | Timer / Alarm |
| 10 | 🔒 | Blokada przed dziećmi (blokada klawiszy) |



Wyświetlacz

11		Funkcja ogrzewania / tryb ogrzewania	17		WLAN - Stan połączenia
12		Uswietlenie	18		Wyswietlanie czasu
13		Ustawienie czasu	19	hr	Ustawienie godziny
14		Funkcja alarmu	20	min	Ustawienie minutowe
			21		Blokada przed dziećmi (blokada klawiszy)
15		Aktualnie wybrany program automatyczny (patrz odpowiednia tabela)	22		Temperatura
			23	F	Funkcja ogrzewania / tryb ogrzewania
16	ECO	Tryb Eco	24	I→I	Ustawienie czasu gotowania
			25	→I	Ustawienie czasu rozpoczęcia
			26	---	Bieżący stan ogrzewania

4.3 Opis funkcji ogrzewania (trybów ogrzewania)

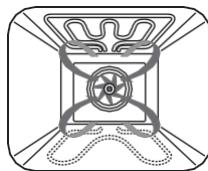


Etap odszraniania

Temperatura gotowania: 0°C, bez możliwości regulacji

Powietrze w komorze jest cyrkulowane bez ogrzewania.
Delikatnie przyspiesza to proces rozmrażania.

F--1



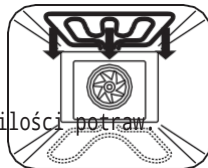
Grill o dużej powierzchni

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Duży obszar skoncentrowanego ciepła z góry powoduje przyrumienienie górnej części potrawy.

Nadaje się do grillowania i przyrumieniania dużych ilości potraw.

F--2



Ogrzewanie dolne

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Ciepło koncentruje się od dołu, nie powodując przyrumienienia górnej części potrawy.

Nadaje się do odgrzewania żywności lub do potraw o długim czasie gotowania, takich jak zapiekanki, gulasze lub ciasta, a także do czyszczenia parowego (opis znajduje się w rozdziale dotyczącym czyszczenia).

F--3



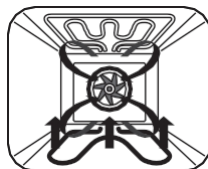
Poziom pizzy

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Skoncentrowane ciepło z dołu jest uzupełniane przez cyrkulację ogrzanego powietrza.

Nadaje się do przepisów z wilgotnymi dodatkami i chrupiącym ciastem, takich jak pizza, quiche, owoce i sernik. Zalecane jest wcześniejsze podgrzanie piekarnika.

F--4





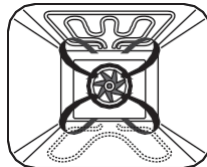
F--5

Gorące powietrze

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Powietrze w komorze jest jednocześnie cyrkulowane i ogrzewane. Przyspiesza to proces gotowania i zmniejsza ryzyko przypalenia żywności.

Nadaje się do gotowania na kilku poziomach.





Recyrkulacja powietrza

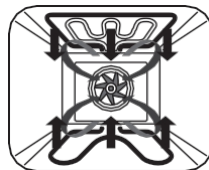
F--6

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Ciepło generowane równomiernie na górze i na dole jest szybko rozprowadzane po całej przestrzeni gotowania.

Jedzenie jest przyrumienione na zewnątrz i pozostaje soczyste w środku.

Nadaje się do pieczenia w wysokich temperaturach lub do dużych kawałków mięsa.



Ogrzewanie górne/dolne

F--7

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Ciepło jest równomiernie przekazywane do żywności z góry i z dołu.

Pieczenie jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Nadaje się do pieczenia w zapiekance, pieczenia na blasze, chleba itp.



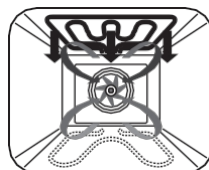
System grillowania / smażenia

F--8

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

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

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



Grill

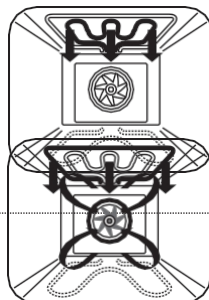
F--9

Wstępnie ustawiona temperatura gotowania: 180°C

Wierzch potrawy jest przyrumieniany przez skoncentrowane ciepło w środku od góry.

Umieść jedzenie na środku pod grillem.

Nadaje się do grillowania małych ilości i przyrumieniania potraw.



Szybkie nagrzewanie

F-10

Wstępnie ustawiona temperatura: 200°C

Funkcja podgrzewania do przyspieszonego nagrzewania piekarnika





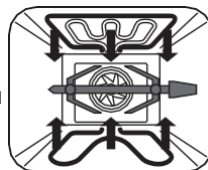
Ogrzewanie górne/dolne z funkcją różna

Temperatura zadana: 180°C

F-11

Jedzenie jest podgrzewane i przyrumieniane wyjątkowo równomiernie dzięki równomiernemu ciepłu generowanemu na górze i na dole oraz jednoczesnemu stałemu obrotowi różna przez silnik różna obrotowego.

Informacje na temat korzystania z różna znajdują się w odpowiedniej sekcji.



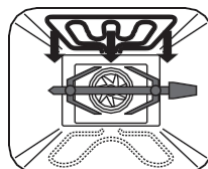
Grill o dużej powierzchni z funkcją różna

Temperatura zadana: 180°C

F-12

Dzięki dużej powierzchni skoncentrowanego ciepła z góry i jednoczesnemu ciągłemu obracaniu różna przez silnik różna, żywność jest podgrzewana i przyrumieniana wyjątkowo równomiernie.

Informacje na temat korzystania z różna znajdują się w odpowiedniej sekcji.



Programy automatyczne

(z ustawieniami domyślnymi, z możliwością dostosowania w określonym zakresie)

**Temperatura
zadana**

**Wstępnie
ustawiony
czas
gotowania**

	P--1	Utrzymuj ciepło	65 °C	
	P--2	Rozgrzewka	40 °C	
	P--3	Tost	180 °C	10 min.
	P--4	Pizza	180 °C	18 min.
	P--5	Udka z kurczaka	190 °C	45 min.
	P--6	Chleb	190°C	25 min.
	P--7	Ciasto	200 °C	30 min.
	P--8	Wołowina	180 °C	30 min.
ECO	P--9	Tryb ECO (tryb oszczędzania energii)	180°C	

4.4 Działanie i ustawienia

Włączanie i wyłączanie urządzenia

- Aby włączyć lub wyłączyć piekarnik, dotknij
- ① przycisk włączania/wyłączania przez kilka sekund.

(i) Uwagi dotyczące uruchomienia:

- Po podłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się "12:00"
⌚ zostanie wyświetlony symbol
(migający kilka razy) oraz może zostać
wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Aby móc korzystać z piekarnika bez ograniczeń,
należy ustawić aktualny czas,
jak opisano poniżej.
- Podczas korzystania z piekarnika po raz
pierwszy należy go najpierw rozgrzać w
pustej przestrzeni do gotowania zgodnie z
opisem w części "Uruchomienie".

Ustawianie czasu

Służy do wyświetlania aktualnej godziny po włączeniu. Należy ją ustawić przed użyciem.

Aby móc korzystać z funkcji piekarnika bez ograniczeń, zwłaszcza w przypadku gotowania automatycznego, należy upewnić się, że, aby czas pokazywany na wyświetlaczu odpowiadał bieżącemu czasowi. Aby to ustawić, wykonaj następujące czynności:

- ⌚ Włącz urządzenie i naciśnij przycisk . Wskazanie godziny zacznie migać.
- ▲▼ Ustaw bieżącą liczbę godzin za pomocą przycisków i i odczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskazanie minut.
▲▼ Następnie ustaw liczbę minut za pomocą przycisków i .
- Po 3 sekundach bez wprowadzania dalszych danych wyświetlacz przestanie migać.
Ustawianie czasu zostało zakończone.

Wybór funkcji ogrzewania lub programów automatycznych

-   Użyj przycisku  , aby przełączać się między odpowiednimi menu wyboru. dla funkcji ogrzewania i programów automatycznych (patrz odpowiednie tabele).
-   Użyj przycisków  i  , aby wybrać żadaną funkcję ogrzewania lub program automatyczny.
-  Dotknij przycisku  , aby potwierdzić (Po 3 sekundach bez działania wybór zostanie automatycznie potwierdzony).

Ustawianie temperatury

-  Jeśli ustawisz funkcję/program ogrzewania, dotknij przycisku  . Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.
-   Użyj przycisków  i  , aby ustawić żadaną temperaturę docelową.
-  Dotknij przycisku  , aby potwierdzić (Po 3 sekundach bez działania wybór zostanie automatycznie potwierdzony).

Uwagi:

-  Jednoczesne dotknięcie przycisków  i  : można przełączać między stopniami Celsjusza i Fahrenheita.
-  Nie można wybrać temperatury dla etapu rozmrażania, ponieważ piekarnik nie jest ogrzewany podczas tej funkcji.  Wyświetlacz temperatury pokazuje  .

Ustawianie funkcji pauzy

Do przerywania procesu gotowania podczas pracy.

-  Dotknij przycisku  w trybie ogrzewania. Piekarnik zatrzymuje proces nagrzewania i przechodzi w tryb pauzy.
-  Aby wznowić działanie i wyjść z trybu wstrzymania, dotknij przycisku  .

Ustawianie czasu gotowania

Do gotowania przez wybrany okres czasu.

Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie. Czas gotowania można ustawić na maksymalnie 6 godzin.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury naciśnij przycisk jeden raz.
→ Na wyświetlaczu pojawi się symbol, a wskazanie godziny zacznie migać.
-  Użyj przycisków i , aby ustawić żadaną liczbę godzin, odczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskaźnik minut
 można również ustawić za pomocą przycisków i .
- Po 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych wyświetlacz przestanie migać, a wprowadzone dane zostaną automatycznie potwierdzone.
Rozpoczyna się proces ogrzewania.
- Po upływie ustawionego czasu proces ogrzewania zostaje zakończony i włącza się sygnał alarmowy.
 Aby go przerwać, dotknij jednego z przycisków , lub . Jeśli nie zostanie podjęte żadne działanie, alarm zostanie automatycznie anulowany po 2 minutach.

Ustawianie czasu rozpoczęcia

Służy do ustawiania opóźnionego czasu rozpoczęcia procesu gotowania.

Wybrany tryb grzania jest uruchamiany automatycznie po upływie ustawionego czasu.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury należy dwukrotnie nacisnąć przycisk ,
→ na wyświetlaczu pojawi się symbol .
 -  Gdy wyświetlacz godzin zacznie migać, użyj przycisków i , aby ustawić liczbę godzin do żadanego czasu rozpoczęcia, odczekaj 3 sekundy, aż wyświetlacz minut zacznie migać
 a także ustawić to za pomocą przycisków i .
 - Po 3 sekundach bez wprowadzania kolejnych danych wyświetlacz przestanie migać, a wprowadzone dane zostaną automatycznie potwierdzone.
 - Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się proces ogrzewania.
- Przykład:** Jeśli czas jest ustawiony na 1 godzinę (1:00) o godzinie

10:00, piekarnik rozpocznie nagrzewanie automatycznie o godzinie 11:00.

Ustawianie czasu rozpoczęcia i czasu gotowania - Czas trwania

Służy do ustawiania opóźnienia rozpoczęcia procesu gotowania dla określonego czasu gotowania.

Wybrany tryb grzania uruchamia się automatycznie po upływie ustawionego czasu, działa przez ustawiony czas gotowania i wyłącza się automatycznie po upływie tego czasu.

- Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury,
 dotknąć przycisku , aby na wyświetlaczu pojawił się symbol i ustawić żądany czas gotowania, jak opisano powyżej.
-  Teraz należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol i ustawić żądany czas do rozpoczęcia procesu gotowania, jak opisano powyżej.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się proces gotowania.
 Aby przerwać sygnał, dotknij jednego z przycisków , lub .
Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie anulowany po 2 minutach.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania tryb ogrzewania zostanie wyłączony i ponownie włączy się sygnał alarmowy.
 Aby przerwać tę czynność, dotknij jednego z przycisków , lub .
Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie anulowany po 2 minutach.

Ustawianie funkcji alarmu

Aby ustawić sygnał alarmowy po upływie określonego czasu jako przypomnienie, np. o włożeniu jedzenia po podgrzaniu, przyprawieniu lub natłuszczeniu podczas gotowania.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się tylko sygnał dźwiękowy. Proces ogrzewania nie zostanie przerwany.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Gdy wskazanie godziny zacznie migać,
  Użyj przycisków i , aby ustawić liczbę godzin do żadanego czasu alarmu,
 Odczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskaźnik minut
  a także ustawić to za pomocą przycisków i .
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał alarmowy.
 Aby go przerwać, dotknij jednego z przycisków , lub . Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie anulowany po 2 minutach. Nie ma to wpływu na proces ogrzewania.

Ustawianie blokady przed dziećmi (blokada klawiszy)

Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia lub ustawienia mogą zostać przypadkowo zmienione, np. przez dzieci. Po włączeniu panel sterowania jest zablokowany.

W tym stanie urządzenie można wyłączyć tylko poprzez krótkie dotknięcie przycisku

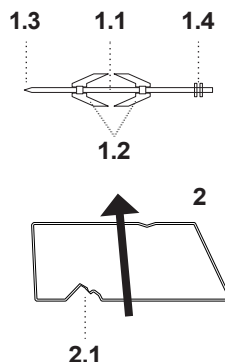
① Aby zatrzymać proces nagrzewania lub wyłączyć piekarnik, dotykając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania .

-  Aby zablokować panel sterowania, dotknij przycisku przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
 Panel sterowania jest teraz zablokowany, z wyjątkiem funkcji wyłączania przycisku włączania/wyłączania.
-  Aby ponownie odblokować panel sterowania, należy ponownie nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez 3 sekundy.
 Symbol zniknie i będzie można ponownie normalnie korzystać z urządzenia.

4.5 Korzystanie z obrotowego rożna

Do równomiernego przyrumienienia pieczeni można użyć rożna w połączeniu z odpowiednią funkcją podgrzewania. Postępuj w następujący sposób:

- Umieść jedzenie na rożnie i włożyć dwa widelce. Upewnij się, że jedzenie nie jest zgniecione, a jego waga jest dobrze wyważona. Należy również wziąć pod uwagę ruch obrotowy, aby zapobiec dalszemu wystawianiu części. nie mogą być obracane o elementy piekarnika itp. podczas pracy.
- Przesuń uchwyt rożna w kierunku pokazanym (2) na 3. (środkowym) poziomie wsuwania. do przestrzeni do gotowania.
- Poprowadzić tylny koniec obrotowego rożna (1.3) do jednostki napędowej na tylnej ścianie komory po prawej stronie wentylatora i włożyć końcówkę na końcu wentylatora. z wycięciem (1.4) w uchwycie wspornika szpikulca (2.1).
- Wsuń tacę wypełnioną niewielką ilością wody lub naczynie do piekarnika do zbierania tłuszczu i soków na najniższym poziomie półki w przestrzeni do gotowania.
-  Zamknij drzwiczki piekarnika i uruchom jedną z dwóch funkcji grzania z rożnem (lub , patrz "... Funkcje grzania").
- Aby wyjąć rożen po zakończeniu gotowania, należy postępować w odwrotnej kolejności, jak opisano powyżej i używać rękawic kuchennych, na przykład, aby uniknąć poparzenia!



4.6 Zdalne sterowanie piekarnikiem za pomocą aplikacji W

przytrzymaj go
sekundy.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję WLAN, która umożliwia ustawienie trybu ogrzewania, temperatury i czas gotowania zdalnie za pomocą aplikacji na smartfona.

Używaj ich w następujący sposób:



Instalacja aplikacji KKT Control

- Pobierz aplikację "KKT Control" ze sklepu Google Play lub APP Store i zainstaluj ją.

Możesz również użyć odpowiedniej aplikacji na smartfonie, aby zeskanować odpowiedni kod QR i skorzystać z odpowiedniego łącza.



Połączenie WLAN

- ▼Dotknij przycisku przez 3 sekundy w trybie gotowości, aby aktywować tryb połączenia WLAN.
📶Migający symbol wyświetlacza WLAN wskazuje aktywny tryb połączenia.
- ▼Dotknij przycisku ponownie i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby rozpocząć proces łączenia z siecią WLAN.
- Teraz otwórz aplikację KKT Control i dodaj urządzenie.
W razie potrzeby instrukcje dotyczące korzystania z aplikacji można znaleźć na naszej stronie internetowej.
- Aby nawiązać połączenie, wprowadź hasło sieci WLAN, do której podłączony jest telefon komórkowy.
- 📶Gdy wskaźnik WLAN przestanie migać świeci światłem ciągłym, połączenie zostało pomyślnie nawiązane.
Można teraz obsługiwać piekarnik za pomocą aplikacji.
- 📶Jeśli połączenie WLAN nie zostanie nawiązane w ciągu 120 sekund, wskaźnik WLAN zgaśnie.
- Aby rozłączyć połączenie WLAN, ponownie dotknij przycisku i ▼

iOs

Android

5. Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki

5.1 Ważne uwagi dotyczące korzystania z



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 chroń się.

np. za pomocą rękawic kuchennych, aby wyjąć coś z rozgrzanej przestrzeni do gotowania!

Podczas pracy urządzenia dzieci powinny zawsze znajdować się w bezpiecznej odległości!

Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania!

Powstające gorące opary mogą spowodować oparzenia, a ze względu na zmianę temperatury może spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej!



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem!

Podgrzewana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może szybko zapalić się w wysokiej temperaturze!

Żywność może się palić, powodować szkodliwy dym lub zapalić się!

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania!

Upewnić się, że papier do pieczenia, żywność itp. nie mogą wejść w kontakt z elementami grzejnymi lub rozgrzаныmi powierzchniami (np. przez wystające części lub przeciągi po otwarciu drzwiczek lub cyrkulację powietrza w komorze).

i zawsze utrzymuj komorę gotowania w czystości!

Nie otwierać drzwiczek urządzenia w przypadku pożaru, odłączyć zasilanie.

i pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed ponownym użyciem. przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę!



Tworzenie się akrylamidu w żywności i odpowiednie zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków

W wysokich temperaturach szkodliwy akrylamid tworzy się z cukru i białek budulcowych w produktach spożywczych, zwłaszcza 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 rozprowadź je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Zapewnij równomierne ogrzewanie, utrzymuj temperaturę w średnim zakresie i unikaj nadmiernego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią wilgotność.
- Nie podgrzewać żywności dłużej niż wskazuje na to temperatura gotowania.



Podczas pracy tworzy się kondensacja

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

np. na drzwiczkach piekarnika.

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

Po zakończeniu procesu gotowania nie należy pozostawiać żywności w **komorze** dłużej niż to konieczne, a w razie potrzeby po ostygnięciu należy całkowicie osuszyć pozostałą w komorze wilgoć.

5.2 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 ustawiona funkcja grzania, i dlatego mogą się znacznie różnić. Dlatego nie należy całkowicie polegać na zaprogramowanych ustawieniach programów automatycznych, informacjach zawartych w przepisach, tabelach gotowania itp.
Kontroluj stan gotowania i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
- Z reguły nie jest możliwe skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury.
(Danie jest zwykle gotowane szybciej na zewnątrz niż w środku).
- W przypadku gotowania na kilku poziomach należy użyć funkcji 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 temperatury piekarnika.
oraz, w razie potrzeby, do utrzymania stabilnej cyrkulacji powietrza.
- Aby zapobiec zabrudzeniu przestrzeni do gotowania rozpryskami tłuszczu
Jeśli to możliwe, należy wybrać temperaturę gotowania maks. 165°C.
- Aby określić, czy ciasto, zapiekanka lub podobny produkt jest upieczony, należy włożyć do niego drewniany patyczek.
Jeśli po wyjęciu nic się do niego nie przyklei, danie jest zazwyczaj ugotowane.

Energooszczędne użytkowanie urządzenia



Urządzenie jest zgodne z najnowszymi standardami a jego zapotrzebowanie na energię zostało już w znacznym stopniu zoptymalizowane. Aby zminimalizować zużycie energii podczas użytkowania, należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących oszczędzania energii:

- Przed włączeniem należy wyjąć z komory wszelkie niepotrzebne akcesoria, ponieważ ich podgrzanie spowoduje dodatkowe zużycie energii.
- Aby uniknąć strat ciepła, należy upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zawsze całkowicie zamknięte podczas pracy i nie otwierać ich częściej niż to konieczne.
- Jeśli to możliwe, należy używać ciemnych, lakierowanych na czarno, powlekanych lub emaliowanych form do pieczenia, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają ciepło piekarnika.
- Rozgrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub jest to absolutnie konieczne.
- Jeśli to możliwe, używaj trybu Eco.
- Jeśli chcesz podgrzać kilka potraw, użyj różnych poziomów półek w tym samym czasie z najwyższym wymaganym ustawieniem temperatury, dzięki czemu można podgrzewać potrawy w różnych temperaturach. przy niższych temperaturach gotowania, wyjąć wcześniej.
- Podczas gotowania kilku potraw po kolei można zaoszczędzić dużo energii, wykorzystując ciepło reszkowe, który byłby wymagany podczas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Wyłącz piekarnik, aby wydłużyć czas gotowania około 10 minut przed końcem gotowania, aby wykorzystać ciepło reszkowe do końcowego gotowania.
- Wyłącz oświetlenie piekarnika, jeśli nie jest potrzebne.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je całkowicie wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego

Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki

zabrudzeniem komory lub uszczelki, urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości.

5.3 Metody gotowania

Pieczeń

- Użyj ogrzewania górnego/dolnego, konwekcji lub gorącego powietrza.
- Jeśli to możliwe, używaj naczyń wykonanych z emalii, szkła ognioodpornego, gliny (Römertopf) lub żeliwa.
W przypadku bardzo dużych pieczeni stojak jest odpowiedni w połączeniu z głęboką tacą lub podobnym rozwiązaniem.
- Należy pamiętać, że pieczeń brązowieje szybciej w otwartym naczyniu. Pod przykryciem pozostaje soczysta, a przestrzeń do gotowania nie brudzi się.
- Zawsze upewnij się, że w brytfannie lub brytfannie na tłuszcz znajduje się wystarczająca ilość płynu, aby tłuszcz i soki mięsne, które się wydostaną, nie przypaliły się (powstawanie nieprzyjemnego zapachu i dymu).
- Umieść pieczeń w brytfannie najpierw stroną do pieczenia w dół i obróć ją w połowie pieczenia.

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednej z funkcji grzania Grill, Grill wielkopowierzchniowy lub Grill/system pieczenia i w miarę możliwości rozgrzej wstępnie przestrzeń do gotowania.



UWAGA!

Zwiększone ryzyko poparzeń podczas grillowania!

Ze względu na wysoką temperaturę podczas grillowania, niektóre części piekarnika są szczególnie gorące! Podjąć niezbędne środki w celu ochrony przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grilla i trzymając dzieci z dala od nich!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru!
Jedzenie może się szybko przypalić z powodu wysokiej temperatury!
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu żywności, umieść żywność na ruszcie tak, aby była wyśrodkowana pod elementem grilla i włóż pod spód tacę wypełnioną niewielką ilością wody lub tacę ociekową, aby zebrać soki.
- Płaskie plastry obrócić tylko raz, większe kawałki kilka razy szczypcami do grilla.
- Dokładnie wyczyść piekarnik i akcesoria, zwłaszcza po grillowaniu,

Zalecenia dotyczące aplikacji, wytyczne i wskazówki

aby zapobiec przywieraniu brudu.

Pieczenie

- W przypadku suchych ciast, chleba i biszkoptów należy używać grzania górnego/dolnego. Używaj tylko jednego poziomu półek i w miarę możliwości podgrzej przestrzeń do gotowania.
- Używaj gorącego powietrza do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych.
- W przypadku pieczenia na wilgotnych blachach (np. ciast owocowych) należy włożyć maksymalnie 2 blachy ze względu na tworzenie się pary.
- Należy pamiętać, że w przypadku pieczenia na kilku blachach czas pieczenia może się różnić, a jedna blacha może wymagać wcześniejszego wyjęcia z komory pieczenia.
- Przygotuj herbatniki o tej samej grubości i rozmiarze, aby równomiernie się zrumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto/wypiek, należy wbić mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu pieczenia. i pociągnij go z powrotem.
Jeśli ciasto nie przykleja się do niego, danie jest zazwyczaj gotowe.
- Aby zapobiec zapadaniu się wypieków 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 przygotować przetwory 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.
- Napełnić ok. 1 litrem wody, aby zapewnić odpowiednią wilgotność. w odpowiednio głębokiej tacy i umieścić w niej słoiki tak, aby się nie stykały.
- Wsuń blachę ze słoikami na dolną półkę piekarnika i wybierz temperaturę 180°C.
- Pilnuj przetworów, aż płyn w słoikach zacznie bulgotać. Następnie wyłącz piekarnik i odstawić konfiturę na ok. 30 minut.

Odszranianie

- Użyj etapu rozmrażania.
- Nie przykrywaj rozmrażanego materiału i rozłóż małe kawałki równomiernie, aby nie nachodziły na siebie.
- Aby odsączyć płyny, na przykład podczas rozmrażania mięsa, użyj stojaka i umieść pod nim blachę do pieczenia lub tacę ociekową.
- 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.

5.4 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem

Stan przyrumienienia/gotowania jest nierównomierny.

- Wybierz niższą temperaturę, aby gotować wolniej i bardziej równomiernie (może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Należy używać środkowego poziomu półki, szczególnie w przypadku ogrzewania górnego/dolnego.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoria (patrz "Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku").
- Podczas gotowania delikatnych potraw należy podgrzać przestrzeń do gotowania i nie używać funkcji szybkiego nagrzewania.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, przytnij go do odpowiedniego rozmiaru, aby nie utrudniał rozprowadzania ciepła.
- Jeśli to możliwe, unikaj używania folii aluminiowej np. do zbierania płynów, aby przepływ powietrza nie był utrudniony. i aby uniknąć podrażnienia czujnika temperatury przez ich odbicie 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 funkcję ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od góry lub większą ilością ciepła od dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania (może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania).
- Używaj płaskich naczyń do zapiekank i zapiekank.

Spód naczynia gotuje się zbyt szybko w porównaniu do wierzchu.

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

Tył naczyńia 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. Nie ugniataj ani nie mieszaj ciasta zbyt energicznie.

Wypieki są znacznie wyższe w środku niż na zewnętrznych krawędziach.

- Nie smaruj boków tortownicy/formy do pieczenia i rozłóż ciasto lekko po bokach, aby ciasto mogło równomiernie 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 funkcji podgrzewania wspomaganego wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, kiedy będą gotowe.
- Upewnij się, że między półkami jest wystarczająco dużo miejsca, aby zoptymalizować cyrkulację powietrza.

6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem!

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub podobnych prac należy odłączyć urządzenie od zasilania!

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

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych ani strumieni pary!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Kontakt z gorącymi powierzchniami lub parą może prowadzić do poparzeń lub uszkodzeń!

Nie czyścić piekarnika i akcesoriów, gdy są gorące!

Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania!

Powoduje to wytwarzanie gorącej pary, która może powodować oparzenia i uszkodzenia spowodowane zmianą temperatury.

na powłoce emaliowanej!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Żywność i pozostałości środków czyszczących mogą z czasem uszkodzić powierzchnie urządzenia!

Wszystkie elementy i akcesoria piekarnika należy zawsze utrzymywać w czystości i natychmiast usuwać wszelkie pozostałości po czyszczeniu!

W szczególności uszkodzenie i zabrudzenie uszczelki może spowodować, że drzwiczki urządzenia nie będą się prawidłowo zamykać, a pobliskie powierzchnie mogą zostać uszkodzone przez ciepło wydostające się podczas pracy!

Zawsze upewnij się, że uszczelka jest w idealnym stanie!

Jeśli to możliwe, zawsze natychmiast usuwaj przypalone i stopione plamy, zwłaszcza te zawierające cukier (np. sok owocowy), aby zapobiec ich przywieraniu i niemożliwości usunięcia!

Nie używaj żadnych agresywnych (np. wybielających lub kwaśnych) środków czyszczących, ściernych środków czyszczących, ostrych, spiczastych lub ściernych narzędzi czyszczących lub podobnych

produktów, aby uniknąć uszkodzeń, szczególnie w obszarze elementów

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

operacyjnych!

Aby zapewnić, że urządzenie zachowa swój wygląd i pozostanie w pełni funkcjonalne, należy o nie ~~dbać~~; zawsze utrzymuj wszystkie części urządzenia w czystości i usuwaj wszelkie zabrudzenia tak szybko, jak to możliwe, jak opisano w poniższych sekcjach:

6.1 Czyszczenie frontu piekarnika

- Do czyszczenia przednich powierzchni należy używać miękkiej ściereczki i odpowiedniego komercyjnego środka czyszczącego. zgodnie z instrukcjami producenta.
- Do czyszczenia i pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej ~~można~~ używać dostępnych na rynku produktów do stali nierdzewnej zgodnie z instrukcjami producenta.
- Po czyszczeniu dobrze spłukać wodą i dokładnie osuszyć wszystkie powierzchnie miękką ściereczką.

Uwagi dotyczące czyszczenia panelu sterowania

Wyświetlacz i elementy obsługi są trwale zintegrowane lub nadrukowane. Nie należy ich usuwać w celu wyczyszczenia!

Nawet niewielka, być może ledwo rozpoznawalna warstwa wilgoci na panelu sterowania może prowadzić do zaburzeń działania. Po czyszczeniu należy dokładnie osuszyć obszar.

6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwiczek urządzenia

- Po zakończeniu pracy należy sprawdzić, czy drzwiczki i gumowa uszczelka nie są zawilgocone, np. w wyniku kondensacji pary wodnej. i w razie potrzeby osuszyć miękką ściereczką.
- Regularnie sprawdzaj stan uszczelki. Jeśli ~~jest~~ uszkodzony, przed dalszym użytkowaniem piekarnika należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanej osobie.
- Aby ułatwić czyszczenie, można otworzyć drzwiczki piekarnika z piekarnika, jak opisano w odpowiedniej sekcji.
- Użyj papieru kuchennego lub ~~miękkiej~~ ściereczki/gąbki i odpowiedniego komercyjnego środka czyszczącego, do usuwania plam.

Uwagi dotyczące szyby drzwi

Aby zapobiec uszkodzeniu szyby drzwi i ryzyko pęknięcia szkła, należy obchodzić się z nim szczególnie ostrożnie i unikać szoków termicznych, zwłaszcza podczas czyszczenia!

Na przykład, nie należy rozpoczynać ich czyszczenia, gdy są gorące! Nie używaj również ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi, aby uniknąć ryzyka jej uszkodzenia!

6.3 Czyszczenie komory gotowania

- Utrzymanie połysku emaliowanych powierzchni,
Jeśli to możliwe, należy czyścić komorę po każdym użyciu.
- Piekarnik jest łatwiejszy do czyszczenia, gdy ~~jest~~ jeszcze ciepły w dotyku, ale nigdy nie powinien być gorący.
- Zdejmij wszystkie zdejmowane części w celu wyczyszczenia i ewentualnie drzwi piekarnika, jak opisano w poniższych sekcjach.
- Wytrzyj przestrzeń do gotowania miękką ściereczką i wodą do płukania.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcjami producenta.
Upewnić się, że żadne powierzchnie inne niż emaliowane (np. elementy grzejne, uszczelki itp.) nie mają kontaktu z tym środkiem czyszczącym!
Uwaga: Po użyciu specjalnego środka czyszczącego należy rozgrzać piekarnik do maksymalnej temperatury przez 15-20 minut,
aby usunąć pozostałości w piekarniku.
- Następnie dokładnie wyczyścić czystą wodą, tak aby wszystkie pozostałości po czyszczeniu zostały całkowicie usunięte i osuszyć miejsce do gotowania miękką ściereczką.



Proces czyszczenia parą ułatwia czyszczenie komory:

Metoda ta wykorzystuje parę wodną i ciepło do rozpuszczenia brudu w komorze, co znacznie ułatwia czyszczenie.

- Wyjąć akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i ruszt, z przestrzeni roboczej.
- Wlać około 0,4 litra wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń do naczynia żaroodpornego, naczynia żaroodpornego lub podobnego. i wsunąć je do komory gotowania na najniższym poziomie.
- Zamknij drzwiczki urządzenia i wybierz ogrzewanie dolne w temperaturze 50°C.
- Po około 30 minutach ~~wyłącz~~ urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Usunąć resztki jedzenia zmiękczone przez odparowaną wodę za pomocą miękkiej ściereczki.
- Do przypalonych zabrudzeń
Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia wymienionymi powyżej.

6.4 Czyszczenie akcesoriów

- Wyczyść blachę (blachy) do pieczenia, stelaż itp. oraz szyny stelaża gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych plam, zmiekczyć je miękką ściereczką. w gorącej wodzie do płukania i wyczyścić szmatką lub miękką szczotką.
- Teleskopowe wysuwane elementy należy czyścić z zewnątrz za pomocą dostępnych w handlu środków czyszczących.
Aby usunąć go z kratki wsuwanej, patrz odpowiednia sekcja.
Uwaga: Nie zanurzać przewodnic teleskopowych w płynach, nie czyścić ich w zmywarce i nie ~~sterować~~!

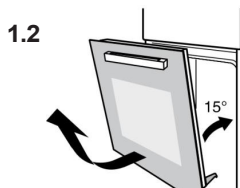
7. Demontaż i montaż części i akcesoriów urządzenia

7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek piekarnika

Zdjęcie drzwiczek piekarnika znacznie ułatwia dostęp i czyszczenie jego wnętrza.

Wykonaj następujące czynności:

- Całkowicie otwórz drzwi.
- Złóż wsporniki na dwóch zawiasach drzwi całkowicie do przodu (1.1).
- Przytrzymaj drzwi i ostrożnie zamknij je do kąta otwarcia ok. 15°.
- Następnie podnieś drzwi, aby zawiasy się poluzowały i wyjąć go z uchwytu (1.2).
- Przed czyszczeniem umieścić drzwiczki piekarnika na miękkiej powierzchni, aby zabezpieczyć uchwyt i przód przed uszkodzeniem.



Aby wymienić drzwiczki, należy postępować w kolejności odwrotnej do opisanej powyżej.

- W tym celu należy dokładnie wyznaczyć punkty mocowania zawiasów i uchwytów zawiasów przed wsunięciem drzwi z powrotem do uchwytu.
- Upewnij się, że zawiasy są ponownie całkowicie zamknięte, aby nie zostały uszkodzone podczas zamykania drzwiczek piekarnika.

7.2 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych prowadnic teleskopowych

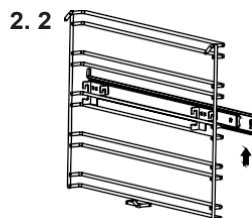
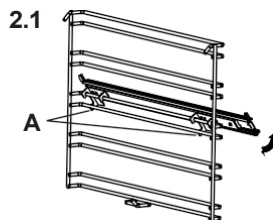
Aby zdemontować wysuwane elementy teleskopowe z szyn bocznych,

Postępuj w następujący sposób dla każdego z nich:

Demontaż szuflad teleskopowych

Do demontażu po lewej stronie (odbicie lustrzane po prawej stronie):

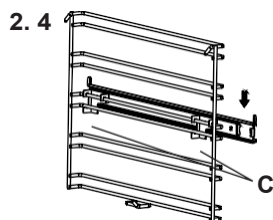
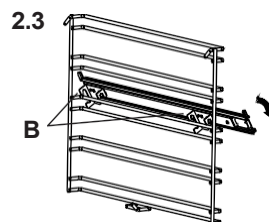
- Nacisnąć haki wysuwanego elementu teleskopowego w punktach oznaczonych literą **A**, aż odłączy się od wsuwanej kratki a następnie obrócić jego dolną krawędź lekko w lewo / do góry (2.1).
- Lekko podnieść wysuwany element teleskopowy, dzięki czemu można wyjąć z siatki bez zaczepiania o niego haczyków.
- Teraz można wyjąć wysuwaną szufladę teleskopową z piekarnika (2.2).



Wkładanie prowadnic teleskopowych

Do montażu po lewej stronie (odbicie lustrzane po prawej stronie):

- Ustawić haki wysuwanej szuflady teleskopowej w punktach oznaczonych **B** na górnej szynie prowadzącej żądane poziome wsuwanie w siatce wsuwania a następnie obrócić dolną krawędź wysuwanego elementu teleskopowego lekko w prawo / w dół (2.3).
- Wciśnij haki wysuwanej prowadnicy teleskopowej na dolną szynę prowadzącą w punktach oznaczonych literą **C**, aż do "zatrzasknięcia" (2.4).
- Przed zamknięciem drzwiczek urządzenia upewnij się, że wszystkie prowadnice teleskopowe są całkowicie wsunięte.



7.3 Zdejmowanie i zakładanie kratki szyn bocznych

Usunięcie wsuwanych rusztów szynowych znacznie ułatwia dostęp i czyszczenie wewnętrznych ścian komory.

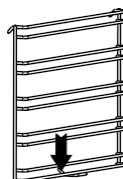
Wykonaj następujące czynności dla każdej strony:

- Wyjąć wszystkie akcesoria, takie jak stelaż, blacha do pieczenia i prowadnice teleskopowe.
- Docisnąć kratkę szyny lekko w dół w punkcie mocowania, jak pokazano na rysunku (3.1). i zwolnić go z kotwicy.
- Odchylić kratkę od ściany komory pod kątem ok. 45°. a następnie lekko podnieść, tak aby zwolnić górne haki z ich otworów do zawieszenia (3.2-3.3).
- Podczas i po wyjęciu rusztu z komory należy upewnić się, że haki i krawędzie nie stykają się z delikatnymi powierzchniami, aby ich nie zarysować.

Aby ponownie zamontować wsuwane kratki szyn, należy postępować w odwrotnej kolejności jak opisano powyżej.

- Włożyć ruszt szynowy do komory pod niewielkim kątem, zaczepić górne haki w otworach ustalających i obrócić dolny koniec rusztu w kierunku ściany komory.
- Wciśnij najniższą listwę kratki lekko w dół w punkcie mocowania, a następnie w kierunku wewnętrznej ściany piekarnika do uchwytu.
- Upewnij się, że kratka szyny zatrzasnęła się na swoim miejscu i jest dobrze osadzona.

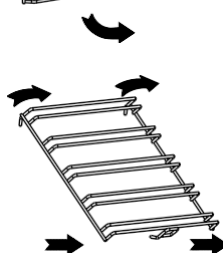
3.1



3.2



3.3



7.4 Zmiana oświetlenia piekarnika

Aby wymienić żarówkę w komorze, należy wykonać następujące czynności:



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem!

Gniazdo lampy może być pod napięciem i spowodować porażenie prądem podczas wyjmowania żarówki!

Przed wymianą odłącz urządzenie od zasilania!

- Odkręć szklaną osłonę lampy piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (4.1).
- Wyjmij żarówkę (4.2) i wymień ją na żarówkę tego samego typu.



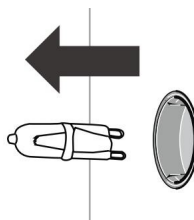
Cechy oświetlenia piekarnika

- Odporność na wysokie temperatury (do 300°C)
 - AC 220 V
 - Moc: 25 W
- Ponownie przykręć szklaną pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i podłącz urządzenie do zasilania.

4.1



4.2



8. Rozwiązanie problemu



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub wadliwe!

To może być bardzo niebezpieczne!

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób

i może również powodować uszkodzenia!

Nigdy nie przeprowadzaj napraw samodzielnie

ani modyfikacji urządzenia i nie wolno go demontować!

W poniższych tabelach wymieniono niektóre z podstawowych problemów, które mogą wystąpić podczas pracy, a także możliwe przyczyny i odpowiadające im rozwiązania.

Może to pomóc w samodzielnym rozwiązaniu problemu.

Jeśli sugerowane rozwiązania nie rozwiążą problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Wynik gotowania nie jest zadowalający.	Niekorzystna aplikacja lub ustawienia	Należy postępować zgodnie z instrukcjami i zaleceniami opisanymi w niniejszej instrukcji (patrz w szczególności zalecenia dotyczące użytkowania).
	Przybory używane do gotowania nie są dobrze przystosowane do użytku w piekarniku.	W przypadku korzystania z ogrzewania promiennikowego (funkcje ogrzewania bez wentylatora), należy w miarę możliwości używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń kuchennych.
Podczas użytkowania w piekarniku gromadzi się wilgoć.	Podczas procesu gotowania tworzy się kondensacja	Nie można uniknąć kondensacji pary wodnej powstającej podczas procesu gotowania, ale nie ma ona wpływu na działanie urządzenia. Wysuszyć piekarnik po Schłodzenie.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do nienaruszonego źródła zasilania i że bezpiecznik nie został wyzwolony. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma awarii zasilania.
Operacja nie rozpoczyna się.	Ustawienia nie zostały wprowadzone całkowicie / poprawnie.	Ustaw parametry procesu gotowania zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.
Urządzenie nie może być obsługiwane.	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz urządzenie.
	Panel sterowania jest zablokowany (Wyświetlacz).	Odblokować panel sterowania (patrz część dotycząca blokady przycisków w sekcji "Obsługa i ustawienia").
Urządzenie jest trudne w obsłudze.	Panel sterowania jest wilgotny lub zabrudzony.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy (patrz "Korzystanie z panelu dotykowego").
	Przyciski nie są używane prawidłowo.	Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi korzystania z przycisków czujnika w sekcji "Korzystanie ze sterowania dotykowego".
Nie można włączyć oświetlenia.	Należy wymienić żarówkę w piekarniku.	Wymień żarówkę zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.

9. Instalacja i montaż

9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

To urządzenie może być instalowane/podłączane, uziemiane i ~~uruchamiane~~ wyłącznie przez uprawnionego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Jest to bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

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

Przed instalacją

Przed instalacją należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji "Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia"!

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

- Upewnij się przed instalacją urządzenia, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz). W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Łatwo dostępny przełącznik izolacyjny (bezpiecznik) musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem, który zapewnia całkowite odłączenie od zasilania i jest zgodny z lokalnymi przepisami (patrz także "Podłączanie płyty kuchennej do zasilania").
- Informacje na temat podłączania do źródła zasilania znajdują się w odpowiedniej sekcji tego rozdziału.

Wymagania dotyczące miejsca instalacji / Środowiska instalacji

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich wymiarów i odległości podanych w niniejszej instrukcji oraz innych obowiązujących przepisów!
- Upewnić się, że meble kuchenne przeznaczone do instalacji urządzenia zapewniają wystarczającą wentylację i odprowadzanie ciepła!
Z przodu wnęki do zabudowy nie może znajdować się żaden panel tylny ani drzwiczki itp.
a odległość między tyłem urządzenia a ścianą musi wynosić co najmniej 45 mm!
- Jeśli to możliwe, urządzenie należy zainstalować w szafce kuchennej o standardowej szerokości 600 mm, tak aby było zlicowane z frontami szafki.
- Materiały przylegających i otaczających powierzchni, a także stosowane kleje, muszą być ognioodporne / odporne na temperaturę do 120°C, aby zapobiec deformacji powierzchni lub oderwaniu powłok!
- Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek, ponieważ uciekające ciepło spowoduje niepotrzebnie wysokie zużycie energii. i może pogorszyć ich funkcjonowanie!
- Do instalacji wymagane są co najmniej 2 osoby!
- Upewnij się, że podłoże pod kuchenkę wytrzyma jej ciężar, jest równe i poziome oraz gwarantuje wysoki stopień stabilności!
- W przypadku instalacji płyty grzewczej nad piekarnikiem należy upewnić się, że przewody zasilające piekarnika i płyty grzewczej są poprowadzone oddzielnie, aby w razie potrzeby można było zdemontować piekarnik niezależnie od płyty grzewczej!

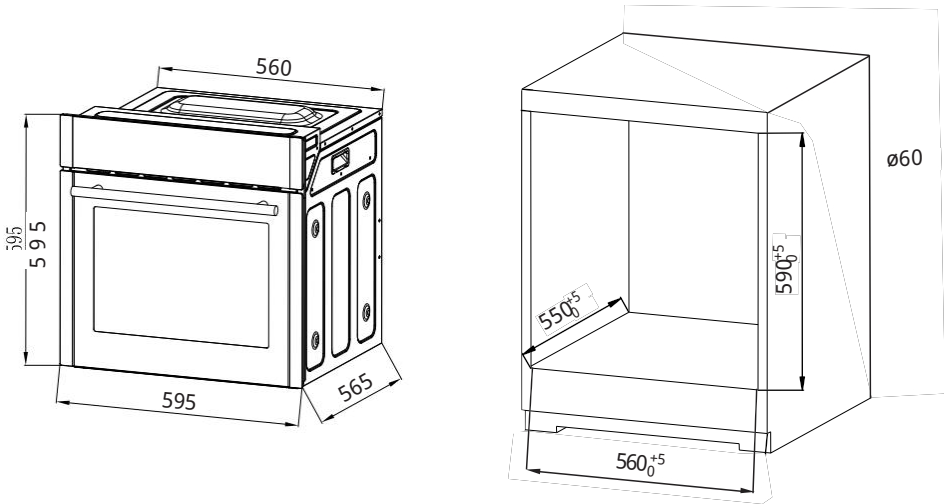
Rysunek wymiarowy dla instalacji

Przestrzegać wymiarów urządzenia i wnęki montażowej wymaganej do instalacji.

(i) Uwaga dotycząca sprawdzania wymiarów

Aby uniknąć problemów po przygotowaniu instalacji, sprawdzić, czy podane wymiary dokładnie odpowiadają wymiarom na produkcie.

Wymiary w mm



9.2 Podłączenie elektryczne piekarnika



OSTRZEŻENIE!

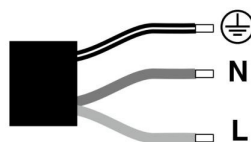
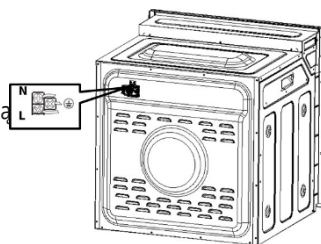
Ryzyko porażenia prądem!

Jeśli urządzenie zostanie podłączone przez niewykwalifikowane osoby, istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

To urządzenie może być instalowane/podłączane i ~~używane~~ wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Ważne uwagi dotyczące podłączania do sieci elektrycznej

- Długość kabla połączeniowego musi być tak dobrana, aby możliwe było podłączenie urządzenia przed instalacją.
- Przewód ochronny musi być ~~zainstalowany~~ w taki sposób, aby był podłączony tylko za przewodami pod napięciem. żyły kabla łączącego są poddawane obciążeniu rozciągnięcia.
- Instalator musi upewnić się, że łatwo dostępny wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) o rozstawie styków co najmniej 3 mm jest zintegrowany z obwodem elektrycznym urządzenia, co jest zgodne z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia od zasilania w sytuacji awaryjnej.
- Urządzenie jest przeznaczone do instalacji na stałe za pomocą trójbiegunowego kabla sieciowego i musi zostać podłączone przez instalatora zgodnie ze schematem połączeń.
- Kabel musi być ułożony w taki sposób, aby nie mógł zostać zagięty, zgnieciony lub skręcony i nie mógł wejść w kontakt z ostrymi krawędziami lub gorącymi powierzchniami.
- Kabel sieciowy może być wymieniany wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie używaj wielu wtyczek, gniazdek lub



L	przewodzący prąd / przewodzący	brązowy
N	Neutralny	niebieski
PE	Uziemienie	żółto-zielony

przedłużaczy, ponieważ istnieje ryzyko pożaru w przypadku ich przeciążenia.

9.3 Instalacja piekarnika



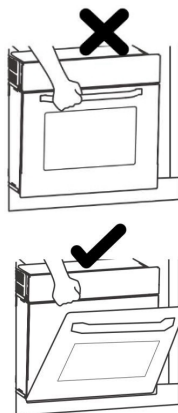
UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

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

- Przygotować otwór montażowy do instalacji pieca zgodnie ze specyfikacją wymiarową (patrz odpowiednia sekcja).
i wyczyścić urządzenie oraz obszar wokół miejsca instalacji.
- Nie trzymaj urządzenia za uchwyt podczas instalacji drzwi urządzenia, ale jak pokazano na rysunku (1.1).
- Wsuń urządzenie do niszy tak daleko, jak to możliwe. Upewnij się, że kabel nie ~~jest~~ załamany, zgnieciony lub skręcony!
- Otwórz drzwiczki urządzenia i przymocuj piekarnik do mebli do zabudowy, wkładając dostarczone śruby w otwory montażowe po lewej i prawej stronie. od otwieranej ramy komory (1.2) (w razie potrzeby odpowiednio nawiercić otwory na śruby w ramie komory).

1.1

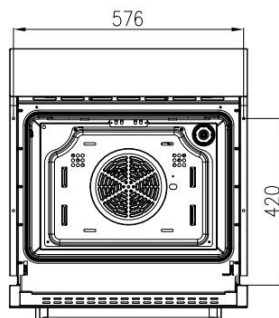
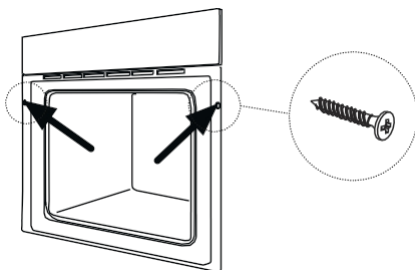


UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

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

1.2



10. Dane techniczne

Nazwa modelu	EB8317HC
Producent	KKT KOLBE
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI)	79,8
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii w konwencjonalnym trybie ogrzewania	0,77 kWh / cykl
Zużycie energii w trybie ogrzewania powietrzem obiegowym	0,67 kWh / cykl
Emisje radiowe	+20 dBm
Liczba komór do gotowania	1
Objętość komory gotowania	70 L
Źródło ciepła	elektryczny
Wydajność	2800 W
Napięcie	220-240 V 50/60 Hz
Długość kabla	1,2 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Waga	29 kg

Uwaga dotycząca zgodności produktu



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG niniejszym oświadcza, że system radiowy typu

EB8317HC

jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

www.kolbe.de

Można również uzyskać kompletne dokumenty na pisemny wniosek za pośrednictwem następującego adresu kontaktowego:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17

D-96175 Pettstadt

info@kolbe.de

The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'Jan Kolbe', written over a light gray rectangular background.

Jan Kolbe

Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych lub problemów z urządzeniem lub jeśli coś się zepsuje. Możesz

skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Dział Obsługi Klienta KKT



KOLBE Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

Uwaga:

20-cyfrowy numer seryjny można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia lub na zewnętrznej stronie opakowania. Jeśli został on odnotowany, można go również znaleźć na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.

Podręcznik użytkownika

do piekarnika do zabudowy

Model: **EB8317HC**



Numer seryjny mojego urządzenia:



KKT KOLBE

Podręcznik użytkownika

Wbudowana płyta indukcyjna, model: EB8317HC

Wersja 2.1

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co

KG KKT KOLBE jest zastrzeżonym znakiem
towarowym.

Dziękujemy za zaufanie i gratulujemy zakupu nowego piekarnika do zabudowy!

Przed rozpakowaniem urządzenia należy uważnie i dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i użytkowania, a także ważne ostrzeżenia dotyczące korzystania z urządzenia.

Zaznacz ważne dla Ciebie fragmenty, zachowaj instrukcję, abyś mógł się do niej odwołać w dowolnym momencie, a także przekazać ją innym użytkownikom, a także instalatorowi urządzenia.

W związku z ciągłym rozwojem, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania niezbędnych zmian w urządzeniu i/lub instrukcji obsługi.

w celu lepszego spełnienia wymagań dotyczących łatwości obsługi, ochrony użytkownika i aktualnych standardów technicznych.

Najnowszą wersję instrukcji obsługi oraz inne dane, dokumenty i informacje można znaleźć na odpowiedniej stronie produktu lub w sekcji "Pytania i odpowiedzi" w naszym sklepie internetowym pod adresem www.kolbe.de.

Wybrałeś dobre urządzenie, które będzie Ci służyć przez wiele lat przy prawidłowej obsłudze i konserwacji.

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

Z przyjemnością ci pomożemy.

Aby zapewnić sprawny proces w przypadku jakichkolwiek pytań, zalecamy zanotowanie odpowiedniego 20-cyfrowego numeru seryjnego urządzenia w odpowiednim polu na wewnętrznej stronie pokrywy.

Informacje te można znaleźć na etykiecie znamionowej urządzenia lub na jego opakowaniu.

Twój zespół KKT KOLBE

Spis treści

Ważne instrukcje bezpieczeństwa	6
Dalsze uwagi i ikony	19
1. Przegląd produktów.....	23
1.1 Lista pakowania	
1.2 Komponenty urządzenia	
1.3 Cechy i dodatkowe właściwości	
2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia.....	26
2.1 Działanie elementów grzejnych	
2.2 Wentylator chłodzący	
2.3 Korzystanie z akcesoriów	
2.4 Korzystanie z wysuwanych szuflad teleskopowych	
2.5 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika	
3. Uwagi przed użyciem	29
3.1 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia	
3.2 Uruchomienie	
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie	31
4.1 Korzystanie z dotykowych elementów sterujących	
4.2 Panel sterowania i wyświetlacz	
4.3 Opis funkcji ogrzewania (rodzaje ogrzewania)	
4.4 Ustawienia i obsługa	
4.5 Korzystanie z różna	
4.6 Zdalne sterowanie piekarnikiem za pomocą aplikacji WIFI	

5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji.....	44
5.1 Ważne uwagi dotyczące użytkowania	
5.2 Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku	
5.3 Metody gotowania	
5.4 Wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów związanych z gotowaniem	
6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia	53
6.1 Czyszczenie frontu piekarnika	
6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwiczek piekarnika	
6.3 Czyszczenie komory gotowania	
6.4 Czyszczenie akcesoriów	
7. Demontaż i montaż części i akcesoriów urządzenia.....	57
7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia	
7.2 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych prowadnic teleskopowych	
7.3 Wyjmowanie i wkładanie wsuwanych stojaków na szyny	
7.4 Zmiana oświetlenia piekarnika	
8. Rozwiązywanie problemów	61
9. Montaż i instalacja	63
9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji	
9.2 Podłączenie elektryczne piekarnika	
9.3 Montaż piekarnika	
10. Dane techniczne	68
Obsługa klienta KKT Kolbe.....	70

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

bezpieczeństwa

**Niniejsza instrukcja stanowi podstawę
bezpiecznego użytkowania urządzenia.**

**Przed uruchomieniem i obsługą systemu
magazynowania energii należy uważnie przeczytać
instrukcje i postępować zgodnie z nimi!**

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

Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenia dla życia i zdrowia oraz ryzyko uszkodzeń!

To urządzenie może stanowić potencjalne
zagrożenie dla osób i środowiska z powodu
braku

warunków wstępnych lub wiedzy do korzystania z niego!

Aby tego uniknąć, należy przestrzegać poniższych instrukcji!

- Dzieci poniżej 8 roku życia i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
- Dzieci w wieku od 8 lat i starsze lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy nie mogą używać, czyścić lub ogólnie konserwować tego urządzenia, chyba że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją związane z tym zagrożenia!
- 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 jest przeznaczone wyłącznie do montażu w meblach kuchennych. Podczas instalacji należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim rozdziale!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów nad poziomem morza!
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym!

- Do przygotowywania potraw zawsze używaj naczyń żaroodpornych!
- Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy może pojawić się nieprzyjemny zapach, a także niewielkie nagromadzenie oparów.
Jest to normalne i nieszkodliwe.
Najpierw jednak należy ogrzać puste urządzenie zgodnie z opisem w sekcji "Uruchomienie",
przed użyciem go do przygotowywania żywności i dobrze wietrzyć pomieszczenie, aż zapach zniknie.
- Nieużywane urządzenia elektryczne stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa! Nie należy pozostawiać nieużywanego urządzenia włączonego i odłączać go od zasilania, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy ~~czas~~!

Ogólne ostrzeżenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo dla życia i obrażeń!

- To urządzenie może być instalowane i uruchamiane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego elektryka, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, a także odpowiednimi instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, przy użyciu odpowiednich narzędzi! W tym celu urządzenie musi być odłączone od zasilania!

W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i obrażeń zagrażających życiu!

Instalator jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia na miejscu.

- Używanie wadliwego lub uszkodzonego sprzętu może być bardzo niebezpieczne! Przed użyciem należy upewnić się, że produkt i jego komponenty są kompletne i w idealnym stanie! W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia nie należy używać urządzenia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym personelem!

- Wszystkie materiały opakowaniowe, akcesoria montażowe i drobne części należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych! Mogą one być bardzo niebezpieczne, jeśli na przykład zostaną wciągnięte przez głowę lub połknięte!
- Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym i pożaru, jeśli urządzenie jest naprawiane, modyfikowane lub serwisowane przez niewykwalifikowane osoby!
Czynności te mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, w tym instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a urządzenie musi być w tym celu odłączone od zasilania!
Nigdy nie próbuj samodzielnie dokonywać zmian w elementach urządzenia, kablach lub wtyczkach i nie demontuj żadnych części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji!
Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogą być naprawiane przez użytkownika!
- Krawędzie i komponenty mogą mieć ostre krawędzie i spowodować obrażenia! Podczas obsługi należy zachować odpowiednią ostrożność i w razie potrzeby zabezpieczyć się.
np. w rękawicach roboczych!
- Podczas otwierania i zamykania urządzenia istnieje ryzyko zakleszczenia!

Nie sięgaj do obszaru zawiasów!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

- Aby uniknąć porażenia prądem i uszkodzeń, należy odłączyć urządzenie od zasilania podczas instalacji, konserwacji lub innych prac!
- Przed użyciem należy sprawdzić, czy dane techniczne na tabliczce znamionowej urządzenia są zgodne z lokalnymi warunkami!
Jeśli tak nie jest, należy zwrócić urządzenie do punktu sprzedaży!
W razie jakichkolwiek niejasności należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!
- Instalator musi upewnić się, że urządzenie jest podłączone do nienaruszonego systemu uziemienia.
zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami oraz czy jest łatwo dostępny testowany rozłącznik (bezpiecznik) o szerokości rozwarcia styków min. 3 mmco pozwala na całkowite odłączenie urządzenia od sieci w razie potrzeby!
- Modyfikacje systemu zasilania może być wykonywana wyłącznie przez certyfikowanego elektryka! W przypadku osób niewykwalifikowanych istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym zagrażającym życiu!

- Nie używaj wielu gniazd lub przedłużaczy do podłączenia urządzenia!
Nie zapewniają one niezbędnego bezpieczeństwa!
- Kontakt cieczy lub wilgoci z częściami pod napięciem może spowodować zwarcie lub porażenie prądem!
Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani parowych!
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego prądem pełzającym, nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi, a podczas pracy należy nosić obuwie!

 OSTRZEŻENIE!
Ryzyko poparzenia!

- Podczas użytkowania, a także po jego zakończeniu, niektóre dostępne części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia! Należy uważać, aby nie dotknąć rozgrzanych powierzchni, a zwłaszcza szczególnie elementów grzejnych i wewnętrznych powierzchni komory gotowania, ciałem, ubraniem lub przedmiotami oraz trzymać dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia!
- Akcesoria i przybory kuchenne stają się bardzo gorące podczas pracy piekarnika!
Zawsze należy chronić się przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych do wyjmowania

Ważne instrukcje

bezpieczeństwa

przedmiotów z rozgrzanej komory!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia w trakcie pracy lub po jej zakończeniu może wydobywać się gorąca para, która w zależności od temperatury może być niewidoczna! Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze chwytać za klamkę pośrodku i trzymać się z dala od krawędzi drzwi!
- Nie wlewać wody do gorącej komory pieczenia ani na rozgrzaną blachę do pieczenia! W ten sposób powstaje gorąca para, która może spowodować obrażenia! Wynikająca z tego zmiana temperatury może również spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej!

 OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem!

- Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa! Należy ściśle przestrzegać odległości bezpieczeństwa i instrukcji podanych w niniejszym podręczniku! Nie instaluj urządzenia za drzwiczkami mebli lub podobnymi elementami, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przegrzaniem!
- Opary alkoholu mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania! Należy podgrzewać tylko niewielkie ilości żywności o wysokiej zawartości alkoholu! Ostrożnie otwieraj drzwiczki urządzenia!
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane! Żywność może się przypalić.

Ważne instrukcje

bezpieczeństwa

spowodować szkodliwy dym lub pożar! Podgrzana żywność zawierająca tłuszcz, olej lub alkohol może się szybko zapalić!

- Nigdy nie zostawiaj przedmiotów, które nie są żaroodporne i ognioodporne, takich jak pojemniki wykonane z tworzywa sztucznego lub folii aluminiowej w komorze gotowania! Mogą się one zapalić, stopić, zdeformować lub uszkodzić podczas nagrzewania komory gotowania!
- Nie podgrzewać zamkniętych pojemników ani puszek w piekarniku! Mogą one eksplodować z powodu nadciśnienia wytworzonego podczas podgrzewania!
- Papier do pieczenia itp. może się zapalić, jeśli wejdzie w kontakt z elementami grzejnymi! Zawsze upewnij się, że nie wystaje, w razie potrzeby przyciąć go do odpowiedniego rozmiaru i załadować tak, aby nie mógł być przemieszczany np. przez cyrkulację powietrza wentylatora.
lub przeciąg podczas otwierania drzwi!
- Przed przystąpieniem do pracy należy usunąć grubsze zabrudzenia z komory gotowania, elementów grzejnych i akcesoriów! Luźne resztki żywności, tłuszcz i inne pozostałości mogą ulec zapłonowi, zapalić się lub spowodować szkodliwe zadymienie!
- Jeśli w komorze gotowania pojawi się ogień lub dym, nie wolno otwierać drzwiczek urządzenia!
Wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę sieciową

Ważne instrukcje

bezpieczeństwa

lub wyłączyć wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników! Po ostrygu urządzenia należy zlecić jego sprawdzenie uprawnionemu elektrykowi!

- Nie należy przechowywać łatwopalnych lub wybuchowych substancji w pobliżu piekarnika, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego wzrostem temperatury otoczenia podczas pracy!



OSTRZEŻENIE!

Przyczyny uszkodzeń i upośledzeń funkcjonalnych z możliwymi zagrożeniami następczymi dla życia i zdrowia!

Należy pamiętać, że uszkodzenie lub wada systemu może być bardzo niebezpieczne i spowodować porażenie prądem lub obrażenia!

Aby tego uniknąć, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe i blokady transportowe zostały usunięte z urządzenia, zwłaszcza z komory gotowania, przed włączeniem urządzenia, aby uniknąć jego uszkodzenia, np. w wyniku spalenia lub stopienia!
- Nie instalować urządzenia w środowisku o wysokich temperaturach, w pobliżu kuchenek gazowych lub parafinowych!

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Aby uniknąć uszkodzenia kabla zasilającego i związanych z tym zagrożeń, należy upewnić się, że nie jest on zgięty, zgnieciony lub skręcony i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami, ostrymi krawędziami itp. !
Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka za kabel, lecz chwycić ją bezpośrednio!
- Nie przykrywać dna komory folią, papierem do pieczenia lub akcesoriami i nie umieszczać żadnych naczyń na dnie komory, gdy ustawiona jest temperatura powyżej 50°C, aby uniknąć uszkodzenia emalii z powodu nagromadzonego ciepła!
- Upewnić się, że folia aluminiowa w komorze gotowania nie styka się z szybą drzwiczek! Może to spowodować trwałe odbarwienie szyby drzwi!
- Nie używaj silikonowych form, mat, pokrowców ani akcesoriów zawierających silikon!
Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika!
- Jeśli to możliwe, po pracy w wysokich temperaturach należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przy zamkniętych drzwiczkach i otwierać drzwiczki urządzenia w celu osuszenia tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża ilość wilgoci!
Nie mocuj żadnych przedmiotów w drzwiczkach urządzenia!
Nawet jeśli drzwi są uchylone tylko podczas chłodzenia, meble lub fronty urządzeń mogą z czasem ulec

uszkodzeniu!

- Zawsze utrzymuj uszczelkę w czystości i wymieniaj ją, jeśli jest uszkodzona, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym uciekającym ciepłem! Na przykład, 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 pozostawić urządzenie do wyschnięcia!
Nie należy pozostawiać wilgotnych potraw w zamkniętym piekarniku przez dłuższy czas!
Nie przechowywać żywności w komorze gotowania!
- Zawsze utrzymuj piekarnik w czystości!
Pozostałości żywności mogą z czasem uszkodzić powierzchnie piekarnika!
- Unikaj słodkich plam, takich jak sok owocowy w komorze gotowania, ponieważ mogą one nie być możliwe do usunięcia po schłodzeniu!
Podczas przygotowywania bardzo wilgotnych potraw, takich jak ciasta owocowe, nie przykrywaj zbyt obficie blachy do pieczenia i używaj głębokiej blachy do pieczenia!
- Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie

powierzchni!

Nie używaj środków czyszczących w sprayu w obszarze uszczelnienia! Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i pielęgnacji w odpowiednim rozdziale!

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Rysy na szkłe drzwiczek urządzenia mogą przerodzić się w pęknięcie lub nawet stłuczenie!
Do czyszczenia nie należy używać skrobaków do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani środków pomocniczych!
- Aby uniknąć uszkodzenia drzwiczek urządzenia, nie należy ich obciążać!
Na przykład, nie umieszczaj na nim żadnych przyborów kuchennych ani akcesoriów i nie wieszaj na nim żadnych przedmiotów!
- Nie przenosić ani nie trzymać urządzenia za uchwyt drzwi!
Uchwyt drzwi nie wytrzyma ciężaru urządzenia i może pęknąć!
- Aby zapewnić bezpieczną obsługę i uniknąć uszkodzeń, akcesoria należy zawsze wsuwać do komory w prawidłowy sposób i do końca!

Dalsze uwagi i ikony

W niniejszej instrukcji

Symbole oznaczające zagrożenia i informacje



Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie dla osób i uszkodzeniach

Należy szczególnie uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa oznaczone tym symbolem i postępować zgodnie z nimi.

aby uniknąć niebezpieczeństwa!

Przekaż również te instrukcje innym użytkownikom i instalatorowi!

Klasyfikacja zagrożeń za pomocą połączonych słów sygnalizacyjnych:

OSTRZEŻENIE!

Wskazanie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie unika, może skutkować śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

UWAGA!

Wskazanie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie unika, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

UWAGA!

Wskazanie sytuacji, która, jeśli się jej nie unika, może spowodować uszkodzenie produktu lub przedmiotów w jego otoczeniu.



Informacje i wskazówki

Wskazówki i przydatne informacje pozwalające uniknąć problemów i ułatwić odpowiednią procedurę

Uwaga dotycząca ilustracji

Rysunki w niniejszej instrukcji mają charakter poglądowy i mogą czasami nieznacznie różnić się od wyglądu.

Urządzenia, komponenty i akcesoria

Symbole na częściach urządzenia, akcesoriach itp.

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

Nie usuwaj ani nie uszkadzaj ich, zawsze zapewnij dobrą widoczność i wymieniaj uszkodzone symbole!



Ogólne ostrzeżenie o niebezpieczeństwie!

Istnieje potencjalne zagrożenie!

Zachowaj odpowiednią ostrożność!



Ostrzeżenie przed gorącą powierzchnią!

Produkt może nagrzewać się podczas pracy, powodując obrażenia ciała i uszkodzenia!

Nie dotykaj go, dopóki nie ostygnie i zachowaj odstępów wokół urządzenia zalecane w niniejszej instrukcji!



Ostrzeżenie przed napięciem elektrycznym!

Niektóre komponenty produktu są pod napięciem podczas pracy, a także po jej zakończeniu!

Należy uważać, aby nie wejść z nimi w kontakt i w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne!



Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję, przed użyciem produktu i przekazać odpowiednie informacje innym użytkownikom i instalatorowi!



Zgodność z normami UE

Produkt jest zgodny z obowiązującymi wymogami UE w zakresie bezpieczeństwa, ochrony środowiska i ochrony zdrowia.

Ochrona środowiska i usuwanie odpadów

Uwaga dotycząca ochrony środowiska poprzez oszczędzanie energii

- Postępuj zgodnie z odpowiednimi zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji, aby oszczędzać energię poprzez wydajne korzystanie z urządzenia, a tym samym przyczyniać się do ochrony środowiska.

Ikony notatek do usunięcia



Zakaz wyrzucania do odpadów domowych (oznaczenie WEEE)

Nie wyrzucać produktu jako nieposortowanego odpadu!
Zanieść go do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu ponownego użycia i odzysku.
W tym celu należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi usunięcie kabla.



Materiał nadający się do recyklingu (pasek Möbiusa)

Należy oddzielić poszczególne elementy produktu od odpadów reszkowych i zutylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami.



Materiał nadający się do recyklingu (symbol Triman)

Oddzielenie produktu lub jego składników od odpadów reszkowych do utylizacji zgodnie z dołączoną instrukcją sortowania.

Ogólne uwagi dotyczące sprzedaży

- Niewłaściwa utylizacja może stanowić zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi! Pomóż uniknąć możliwych zagrożeń, zapewniając prawidłową utylizację produktu i jego opakowania!
Dotyczy to również utylizacji starych urządzeń, jeśli ma to zastosowanie.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi!
Można go zwrócić sprzedawcy, producentowi lub odpowiednim lokalnym firmom zajmującym się utylizacją odpadów.
- Aby odinstalować urządzenie, należy wykonać czynności instalacyjne opisane w niniejszej instrukcji w odwrotnej kolejności.
- Zastosowane materiały opakowaniowe zostały starannie dobrane i powinny być poddawane recyklingowi, aby zmniejszyć zużycie surowców i ilość odpadów. Należy je segregować według rodzaju i odpowiednio utylizować.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat aktualnych metod utylizacji i recyklingu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sprzedawcą.

Dalsze uwagi i ikony

Uwagi dotyczące transportu urządzenia

W przypadku konieczności przetransportowania urządzenia po jego rozpakowaniu / w późniejszym czasie, należy przestrzegać następujących instrukcji aby uniknąć uszkodzeń:

- Zachowaj oryginalne opakowanie produktu i zawsze transportować zapakowane w nią urządzenie w taki sam sposób, w jaki zostało **dostarczone!**
Zwróć uwagę na oznaczenia!

Jeśli oryginalne opakowanie nie jest obecne:

- Zabezpiecz wszystkie luźne / odłączane części, aby nie mogły się ze sobą stykać!
- Należy unikać jakiegokolwiek wpływu na produkt i jego komponenty, a w razie potrzeby podjąć odpowiednie środki ochronne!
- Zapewnić poziomą pozycję podczas transportu i odkładania!

Instrukcje przechowywania

W przypadku konieczności przechowywania produktu przez określony czas należy przestrzegać poniższych instrukcji, aby uniknąć jego uszkodzenia:

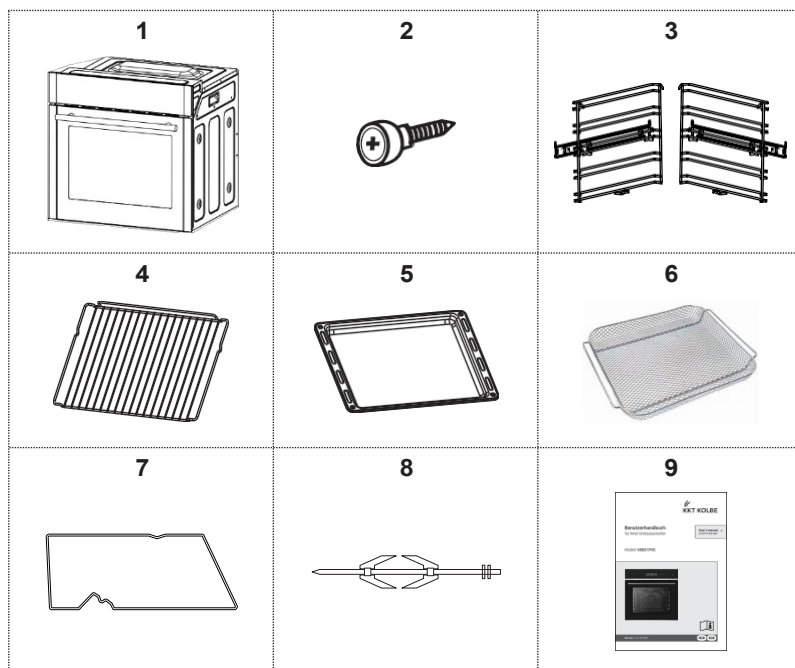
- Zapakować urządzenie razem z workami ze środkiem osuszającym w miarę możliwości w oryginalnym kartonie lub podobnym opakowaniu i zakleić taśmą samoprzylepną!
- Wybierz suche i czyste miejsce do przechowywania!
- Upewnij się, że utrzymujesz go w pozycji poziomej!
- Nie ładować opakowania!
- Urządzenie należy przechowywać tylko tak długo, jak jest to absolutnie konieczne!
- Nie przechowywać produktu w pobliżu substancji agresywnych chemicznie lub żrących, aby uniknąć korozji!
- Regularnie sprawdzaj urządzenie pod kątem

widocznych uszkodzeń w okresie
przechowywania.
i w razie potrzeby wymienić opakowanie!

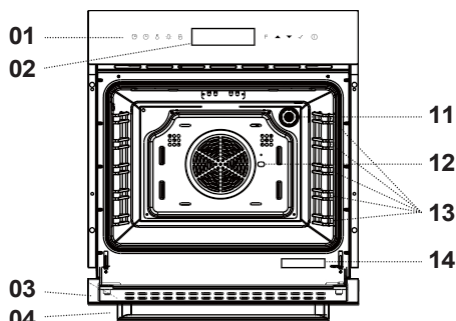
1. Przegląd produktów

1.1 Lista pakowania

- 1 1× Piekarnik do zabudowy, model EB8317HC
w tym boczne wsuwane stojaki na szyny, kabel połączeniowy i wtyczka
- 2 2× Śruby montażowe
- 3 2× (1 × 2) Wsuwane szuflady teleskopowe
- 4 1× Ruszt do gotowania
- 5 2× Blachy do pieczenia
- 6 1× Taca do grillowania i smażenia na powietrzu
- 7 1× Wspornik różna
- 8 1× Rożen do różna
- 9 1× Podręcznik użytkownika



1.2 Komponenty urządzenia



Przód piekarnika

01 Panel sterowania
(opis znajduje się w
odpowiedniej
sekcji)

02 Wyświetlacz

03 Drzwiczki
piekarnika

04 Klamka drzwi

Wnętrze piekarnika / komora gotowania:

11 Oświetlenie piekarnika

12 Napęd różna obrotowego (opis w
odpowiednich sekcjach)

13 Wsuwane szyny na akcesoria
(licząc od dołu do góry)

14 Tabliczka znamionowa

Elementy grzejne

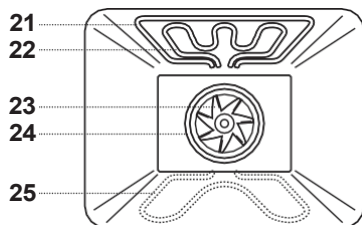
21 Górny zewnętrzny element
grzejny

22 Element grilla

23 Wentylator

24 Pierścieniowy element grzejny

25 Dolny element grzejny
(ukryty pod dnem komory
gotowania)



1.3 Cechy i dodatkowe właściwości

- Sterowanie dotykowe i wyświetlacz LED
- Podwójne szyby termoizolacyjne
- 5 wsuwanych poziomów
- Teleskopowe wysuwane szuflady na 2 wsuwanych poziomach dla łatwego wkładania i wyjmowania akcesoriów
- Obrotowy rożen z odpowiednim napędem

Funkcje do wyboru

(informacje na temat obsługi znajdują się w odpowiednim rozdziale)

- Ustawianie funkcji ogrzewania i temperatury krok po kroku
- 12 funkcji ogrzewania:
 - Odszranianie
 - Grill o pełnej szerokości
 - Ogrzewanie dolne
 - Funkcja pizzy
 - Gorące powietrze
 - Konwekcja
 - Ogrzewanie górne/dolne
 - System grillowania / pieczenia
 - Grill
 - Szybkie nagrzewanie
 - Ogrzewanie górne / dolne z obrotowym napędem różną
 - Grill o pełnej szerokości z obrotowym różnem
- 9 programów automatycznych:
 - Tryb utrzymywania ciepła
 - Tryb ogrzewania
 - Tryb opiekania
 - Tryb pizzy
 - Tryb udek kurczaka
 - Tryb chleba
 - Tryb ciasta
 - Tryb wołowiny
 - Tryb ECO (Tryb oszczędzania energii)
- Programowalne funkcje timera:
 - Ustawienie czasu rozpoczęcia procesu gotowania z automatycznym włączaniem
 - Ustawienie czasu trwania gotowania z automatycznym wyłączaniem
 - Połączone ustawienie czasu rozpoczęcia i czasu trwania gotowania z automatycznym włączaniem i wyłączaniem
 - Funkcja alarmu bez funkcji automatycznego włączania/wyłączania
- Blokada na klucz / blokada przed dziećmi:
Dezaktywacja wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania
- Funkcja pauzy:
wstrzymanie operacji

2. Zasada działania i użytkowanie urządzenia

2.1 Działanie elementów grzejnych

Po uruchomieniu piekarnik jest podgrzewany do ustawionej temperatury przez elementy grzejne odpowiadające wybranej funkcji grzania.

Po osiągnięciu temperatury docelowej (tj. zmierzonej przez czujnik temperatury) elementy grzejne są automatycznie wyłączane.

Aby utrzymać ustawioną temperaturę, proces podgrzewania rozpoczyna się automatycznie, gdy tylko temperatura w komorze gotowania spadnie i zatrzymuje się po jej osiągnięciu.

2.2 Wentylator chłodzący

Aby zapewnić niską temperaturę elementów sterujących i klamki drzwi podczas pracy oraz zapobiec nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia, wbudowany wentylator generuje przepływ powietrza w celu chłodzenia.

Jest ona aktywowana po ustawieniu funkcji ogrzewania.

Powietrze wydostaje się między drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania.

W zależności od ciepła resztkowego, wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu, aby umożliwić szybsze schłodzenie urządzenia po zakończeniu pracy.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Należy uważać, aby nie zablokować ścieżek wentylacyjnych aby uniknąć przegrzania urządzenia i ryzyka uszkodzenia termicznego!



Emisja hałasu podczas pracy

Podczas chłodzenia może być słyszalny lekki szum wentylatora chłodzącego.

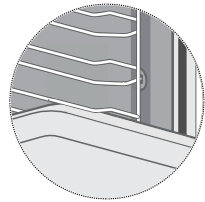
Ponadto, w zależności od czasu użytkowania i wytwarzanie ciepła, podczas cyrkulacji gorącego powietrza mogą występować niewielkie odgłosy pracy/wibracje wentylatora w komorze gotowania. Jest to normalne i nieszkodliwe.

2.3 Korzystanie z akcesoriów

Wsuwane półki po bokach komory mają 5 poziomów (z teleskopowymi wysuwanymi półkami na 2 poziomach), które są liczone od dołu do góry i służą do przechowywania blach do pieczenia, rusztów i innych akcesoriów.

Należy przestrzegać następujących instrukcji obsługi:

- Jeśli to możliwe, należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W przypadku korzystania z akcesoriów z pałkami zabezpieczającymi przed wyrwaniem należy upewnić się, że są one ustawione prawidłowo (pałką zabezpieczającą przed wyrwaniem do tyłu).
- Do wsuwania na szynę bez wysuwu teleskopowego, umieścić tylne rogi każdego akcesorium między dwoma metalowymi prętami wybranej szyny wsuwanej i wsunąć je do komory do oporu.
(informacje na temat korzystania z wysuwanej szuflady teleskopowej znajdują się w następnej sekcji).
- Jeśli chcesz korzystać z kilku poziomów ~~jednocześnie~~, wybierz tryb ogrzewania wspomagany wentylatorem, jeśli to możliwe, aby uzyskać optymalne wyniki gotowania.
- W przypadku szyn bez wysuwu teleskopowego akcesoria można wysunąć mniej więcej do połowy bez ryzyka przewrócenia.
czy zostały prawidłowo włożone.



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

Piekarnik, a także akcesoria i naczynia, nagrzewa się podczas pracy i może spowodować oparzenia! Podczas wyjmowania przedmiotów z rozgrzanej komory należy zachować szczególną ostrożność i zabezpieczyć się np. rękawicami kuchennymi!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

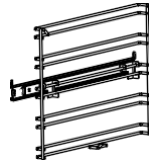
Zasada działania i użytkowanie urządzenia

Aby uniknąć uszkodzeń, należy zawsze upewnić się, że wszystkie akcesoria, w tym wysuwane elementy teleskopowe, są całkowicie wsunięte i nie dotykają drzwiczek piekarnika przed ich zamknięciem.

2.4 Korzystanie z wysuwanych szuflad teleskopowych

Stojaki boczne w komorze gotowania mają teleskopowe wysuwane elementy na 2 poziomach / na 2 szynach każdy.

Ułatwiają one wsuwanie i wysuwanie rusztu do gotowania, blachy do pieczenia i innych akcesoriów, a także zapewnia dodatkową ochronę przed przewróceniem podczas ich wyciągania (informacje na temat demontażu/montażu i czyszczenia znajdują się w odpowiednich sekcjach).



Używaj ich w następujący sposób:

- Wyciągnąć teleskopowe wysuwy jednego poziomu (po obu stronach) z komory w kierunku do przodu.
- Umieść żądane akcesoria (np. blachę do pieczenia, ruszt do gotowania) na przedłużonych szynach.
- Wsuń je do komory gotowania tak daleko, jak to możliwe, naciskając z obu stron.
- Nie zamykać drzwiczek piekarnika przed całkowitym wsunięciem wysuwanych przewodnic teleskopowych i wszystkich akcesoriów.

2.5 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika

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



Uwaga! Ryzyko poparzenia!

Aby uniknąć poparzeń parą wydostającą się z kuchenki komory, należy zachować odległość od krawędzi drzwi podczas otwierania ogrzewanego urządzenia i nie chwytać klamki drzwi zbyt mocno w bok! Należy pamiętać, że w zależności od temperatury wydostająca się para może nie być widoczna.



Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy, proces nagrzewania jest automatycznie zatrzymywany dla bezpieczeństwa

Zasada działania i użytkowanie urządzenia

użytkownika

i wznowia działanie po zamknięciu drzwi.

3. Uwagi przed użyciem

3.1 Rozpakowywanie i przygotowywanie urządzenia

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



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń i porażenia prądem!

Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenie urządzenia, jego kabli lub innych komponentów, nie podłączaj go i nie uruchamiaj! Może to być bardzo niebezpieczne! Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

- Zalecamy zapisanie 20-cyfrowego numeru seryjnego (S/N) na pierwszej stronie niniejszej instrukcji na potrzeby ewentualnych zapytań.
- Jeśli urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane (patrz odpowiednie sekcje), przed jego użyciem należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki, folie ochronne i materiały zabezpieczające przed transportem zostały usunięte z produktu.
i odpowiednio zutylizowane
oraz że wszelkie pozostałe drobne części, takie jak materiały montażowe, są bezpiecznie przechowywane.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Małe części, folie itp. mogą być bardzo niebezpieczne, jeśli zostaną na przykład przytrzaśnięte lub przeciągnięte przez głowę!

Należy zawsze przechowywać je poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i ryzyko uszkodzenia!

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

- Wyjąć z komory wszystkie akcesoria i stelaże boczne, a

Uwagi przed

użyciem

następnie wyczyścić komorę i akcesoria zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.

3.2 Uruchomienie

Ustawianie godziny i daty przed użyciem

Podczas włączania po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie

☺Awaria zasilania, ustawienie zegara zostanie zresetowane (wyświetlenie godziny 12:00 i ikony, możliwy sygnał dźwiękowy) i musi być ustawione tak, aby możliwe było

aby korzystać z urządzenia bez żadnych ograniczeń. W tym celu należy postępować zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji "Obsługa i ustawienia".

Zapach i opary podczas pierwszego uruchomienia

Podczas pierwszego użycia urządzenia materiały izolacyjne i elementy grzejne mogą powodować specyficzny zapach i może pojawić się lekka para. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, jednak w takim przypadku nie należy podgrzewać żadnych potraw w komorze gotowania.

Postępuj zgodnie z poniższym opisem.

- Urządzenie należy uruchamiać tylko wtedy, gdy jest w idealnym stanie i zostało prawidłowo zainstalowane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przed użyciem piekarnika do przygotowywania potraw należy najpierw nagrzewać go na pusto przez około 30 minut przy ustawieniach Ogrzewanie górne/dolne i 200°C (informacje na temat obsługi i ustawień znajdują się w odpowiednich rozdziałach).
- Podczas tego procesu pomieszczenie powinno być dobrze wentylowane, dopóki nie znikną ewentualne zapachy lub dym.
- Wytrzeć komorę gotowania wilgotną ściereczką i dobrze wysuszyć.
- Następnie można użyć komory do podgrzewania żywności. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami w odpowiednich sekcjach.

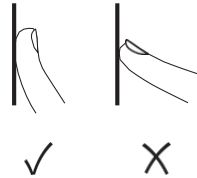
4. Obsługa, ustawienia i użytkowanie

4.1 Korzystanie z dotykowych elementów sterujących

Panel sterowania urządzenia składa się z przycisków sensorycznych reagujących na dotyk.

Aby z nich korzystać, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

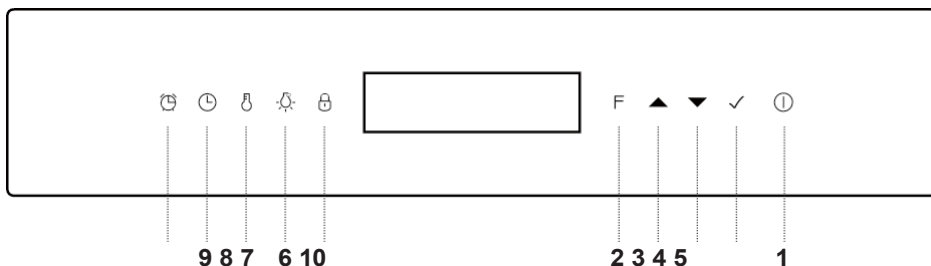
- Nie wywieraj dużego nacisku na elementy sterujące. Wystarczy ich dotknąć.
- Używaj kulki palca, a nie jego czubka (patrz ilustracja) i obsługuj przyciski czujnika w sposób opisany w poniższych sekcjach.
- Po zarejestrowaniu dotknięcia zostanie ono potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy. Nawet cienka warstwa wilgoci może utrudnić lub uniemożliwić obsługę przycisków czujnika.



4.2 Panel sterowania i wyświetlacz

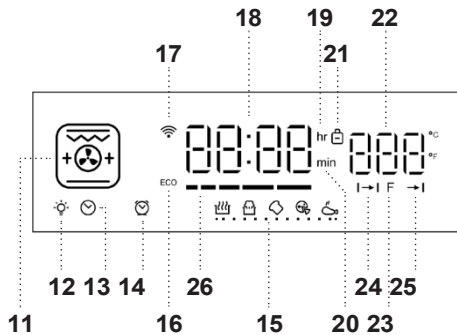
Poniższy przegląd zawiera krótki opis wyświetlacza i funkcji przycisków.

Szczegółowe instrukcje obsługi znajdują się w poniższych sekcjach.



Elementy operacyjne

- 1 ⌚ Wł. / Wył. (dotknięcie przez ok. 5 sekund)
- 2 F Funkcje ogrzewania / Programy automatyczne
- 3 ▲ Zmiana ustawienia; w górę
- 4 ▼ Zmiana ustawienia; w dół /
Ustawianie trybu połączenia
WIFI
- 5 ✓ Potwierdzenie
- 6 💡 Włączanie/wyłączanie oświetlenia piekarnika
- 7 🔔 Ustawienie temperatury
- 8 ⌚ Ustawienie czasu (zegar / czas trwania
gotowania / początek czasu
gotowania)
- 9 ⌚ Timer / Alarm
- 10 🔒 Blokada przed dziećmi (zamek na klucz)



Wyświetlacz

11		Funkcja ogrzewania / Typ ogrzewania	17		Status połączenia WIFI
12		Oswietlenie piekarnika	18		Wyswietlanie czasu
13		Ustawienie czasu	19		Ustawienie godziny
14		Funkcja alarmu	20		Ustawienie minutowe
15		Aktualnie wybrany program automatyczny (patrz odpowiednia tabela)	21		Blokada przed dziećmi (zamek na klucz)
16		Tryb Eco	22		Wyświetlacz temperatury
			23		Funkcja ogrzewania / Typ ogrzewania
			24		Ustawienie czasu gotowania
			25		Ustawienie czasu rozpoczęcia
			26		Bieżący stan ogrzewania

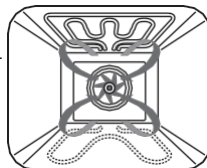
4.3 Opis funkcji ogrzewania (rodzaje ogrzewania)



Odszranianie

F--1

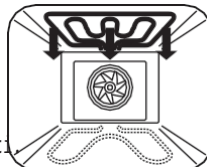
Temperatura gotowania: 0°C, bez możliwości regulacji.
Powietrze w komorze gotowania jest cyrkulowane bez podgrzewania.
Delikatnie przyspiesza to proces rozmrażania.



Grill o pełnej szerokości

F--2

Domyślna temperatura: 180°C
Duże skoncentrowane ciepło z góry przyrumienia wierzch potrawy.
Nadaje się do grillowania i przyrumieniania większych ilości.



Ogrzewanie dolne

F--3

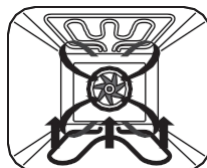
Domyślna temperatura: 180°C
Ciepło koncentruje się od dołu, nie powodując przyrumienienia górnej części potrawy.
Nadaje się do odgrzewania żywności lub potraw o długim czasie gotowania, takich jak zapiekanki, gulasze lub ciasta, a także do czyszczenia parą (opis, patrz rozdział dotyczący czyszczenia).



Funkcja pizzy

F--4

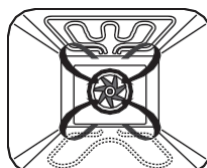
Domyślna temperatura: 180°C
Skoncentrowane ciepło z dołu jest uzupełniane przez cyrkulację ogrzanego powietrza.
Nadaje się do przepisów z wilgotnymi dodatkami i chrupiącym ciastem, takich jak pizza, quiche, ciasta owocowe i serowe. Zalecane wcześniejsze nagrzanie piekarnika.



Gorące powietrze

F--5

Domyślna temperatura: 180°C
Powietrze w komorze gotowania jest jednocześnie cyrkulowane i podgrzewane. Przyspiesza to proces gotowania i zmniejsza ryzyko przypalenia żywności.
Nadaje się do gotowania na kilku poziomach.





Konwekcja

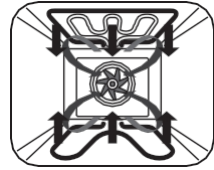
Domyślna temperatura: 180°C

F--6

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

Jedzenie jest przyrumienione na zewnątrz i pozostaje soczyste w środku.

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



Ogrzewanie górne/dolne

Domyślna temperatura: 180°C

F--7

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

Pieczenie jest możliwe tylko na jednym poziomie.

Nadaje się do pieczenia w garnku rzymskim, blach, chleba itp.



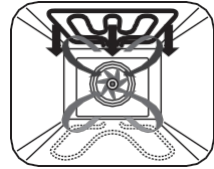
System grillowania / pieczenia

Domyślna temperatura: 180°C

F--8

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

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



Grill

Domyślna temperatura: 180°C

F--9

Wierzch potrawy przyrumienia się pod wpływem ciepła skoncentrowanego centralnie od góry. Umieść gotowaną potrawę centralnie pod grillem.

Nadaje się do grillowania małych ilości i przyrumieniania potraw.

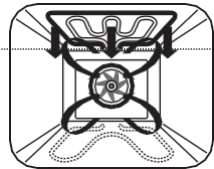


Szybkie nagrzewanie

Domyślna temperatura: 200°C

F-10

Funkcja podgrzewania do przyspieszonego nagrzewania piekarnika





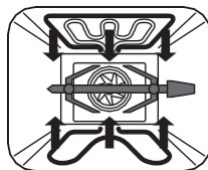
F-11

Ogrzewanie górne/dolne z różnym obrotowym

Domyślna temperatura: 180°C

Dzięki równomiernemu wytwarzaniu ciepła na górze i na dole oraz jednoczesnemu ciągłemu obracaniu różna przez silnik różna, żywność jest podgrzewana i przyrumieniana wyjątkowo równomiernie.

Informacje na temat korzystania ze spluwaczki znajdują się w odpowiedniej sekcji.

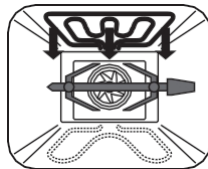


F-12

Grill o pełnej szerokości z różnym obrotowym

Domyślna temperatura: 180°C

Ze względu na ciepło skoncentrowane na dużej powierzchni od góry i jednoczesny ciągły obrót różna przez silnik różna, żywność jest podgrzewana i przyrumieniana szczególnie równomiernie. Informacje na temat korzystania z różna, patrz odpowiednia sekcja.



Programy automatyczne

(z ustawieniami domyślnymi, regulowanymi w odpowiednim podanym zakresie)

			Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania
	P--1	Tryb utrzymywania ciepła	65 °C	
	P--2	Tryb ogrzewania	40 °C	
	P--3	Tryb opiekania	180 °C	10 min
	P--4	Tryb pizzy	180 °C	18 min
	P--5	Tryb udek kurczaka	190 °C	45 min
	P--6	Tryb chleba	190°C	25 min
	P--7	Tryb ciasta	200 °C	30 min
	P--8	Tryb wołowiny	180 °C	30 min

ECO

P-9

Tryb ECO
(Tryb oszczędzania
energii)

180°C

4.4 Ustawienia i obsługa

Włączanie/wyłączanie

- Aby włączyć lub wyłączyć piekarnik, przytrzymaj przycisk On/Off przez kilka sekund.

Uwagi dotyczące uruchomienia:

- Po podłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się "12:00"
 i ikona (migająca kilka razy)
oraz może zostać wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Aby móc korzystać z urządzenia bez żadnych ograniczeń, należy ustawić zegar w sposób opisany poniżej.
- Podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy, najpierw podgrzać go w pustej komorze, jak opisano w punkcie "Uruchomienie".

Ustawianie zegara

Wyświetlanie aktualnej godziny po włączeniu. Należy to ustawić przed użyciem.

Aby móc korzystać z funkcji piekarnika bez ograniczeń, zwłaszcza w przypadku gotowania automatycznego, należy się upewnić, że czas pokazywany na wyświetlaczu odpowiada bieżącemu czasowi. Aby ustawić godzinę, wykonaj następujące czynności:

-  Włącz urządzenie i dotknij przycisku .
Wskazanie godziny zacznie migać.
-   Za pomocą przycisków i ustaw bieżącą liczbę godzin i poczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskazanie minut.   Następnie użyj przycisków i , aby ustawić liczbę minut.
- Po 3 sekundach bez wykonywania dalszych czynności wyświetlacz przestanie migać. Ustawianie czasu zostało zakończone.

Wybór funkcji ogrzewania lub programów automatycznych

- FZa pomocą przycisku można przełączać się między odpowiednimi menu wyboru funkcji ogrzewania i programów automatycznych (patrz odpowiednie tabele).
- ▲▼Użyj przycisków i , aby wybrać żadaną funkcję ogrzewania lub program automatyczny.
- ✓Dotknij przycisku , aby potwierdzić. (Po 3 sekundach bez wykonania żadnej czynności wybór zostanie potwierdzony automatycznie).

Ustawianie temperatury

- ⌚Po ustawieniu funkcji/programu ogrzewania dotknij przycisku . Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu zacznie migać.
- ▲▼Użyj przycisków i , aby ustawić żadaną temperaturę docelową.
- ✓Dotknij przycisku , aby potwierdzić. (Po 3 sekundach bez wykonania żadnej czynności wybór zostanie potwierdzony automatycznie).

Uwagi:

- ⌚Przez jednoczesne dotknięcie przycisków i , można przełączać między stopniami Celsjusza i Fahrenheita.
- ❄W przypadku rozmrażania nie można wybrać temperatury, ponieważ piekarnik nie jest ogrzewany w tej funkcji. Lo° Wyświetlacz temperatury pokaże .

Ustawianie funkcji pauzy

Służy do wstrzymywania procesu gotowania podczas pracy urządzenia.

- ⏸Dotknij przycisku podczas ~~gotowania~~ grzania. Piekarnik zatrzymuje proces nagrzewania i przechodzi w stan wstrzymania.
- ✓Aby kontynuować pracę i wyjść z trybu wstrzymania, dotknij przycisku .

Ustawianie czasu trwania gotowania

Do gotowania przez wybrany okres czasu.

Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.

Czas gotowania można ustawić na maksymalnie 6 godzin.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury dotknij przycisku jeden raz.  Na wyświetlaczu pojawi się ikona , a wskazanie godziny zacznie migać.
-   Użyj przycisków i , aby ustawić żadaną liczbę godzin i odczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskazanie minut,   a następnie użyj przycisków i , aby ustawić minuty.
- Po 3 sekundach bez dalszych działań wyświetlacz przestanie migać, a ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie. Rozpoczyna się proces ogrzewania.
- Po upływie ustawionego czasu proces ogrzewania zostaje zakończony i włącza się sygnał alarmowy.   Aby przerwać alarm, dotknij jednego z przycisków , lub . Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 2 minutach.

Ustawianie czasu rozpoczęcia gotowania

Służy do ustawiania opóźnionego czasu rozpoczęcia procesu gotowania. Wybrany tryb grzania jest uruchamiany automatycznie po upływie ustawionego czasu.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury dotknij przycisku dwukrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona .
-   Gdy wyświetlacz godziny zacznie migać, użyj przycisków i , aby ustawić liczbę godzin na żądany czas rozpoczęcia,   poczekaj 3 sekundy, aż zacznie migać wskazanie minut, a następnie użyć przycisków i , aby ustawić minuty.
- Po 3 sekundach bez dalszych działań wyświetlacz przestanie migać, a ustawienie zostanie potwierdzone automatycznie.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał ~~dzwieki~~ i rozpocznie się proces ogrzewania.

Przykład: Jeśli czas jest ustawiony na 1 godzinę (1:00) o

godzinie 10:00, piekarnik zacznie nagrzewać się
automatycznie o godzinie 11:00.

Ustawianie czasu rozpoczęcia i czasu trwania gotowania

Służy do ustawiania opóźnionego startu dla określonego czasu gotowania. Wybrany tryb grzania uruchamia się automatycznie po upływie ustawionego czasu rozpoczęcia, działa przez ustawiony czas gotowania i wyłącza się automatycznie po jego upływie.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury dotykaj przycisku , aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i ustawić żądany czas gotowania, jak opisano powyżej.
-  Teraz dotknij przycisku  kilka razy, aż pojawi się ikona  na wyświetlaczu i ustawić żądany czas rozpoczęcia procesu gotowania w sposób opisany powyżej.
- Po upływie ustawionego czasu rozpoczęcia rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozpocznie się proces gotowania.
 - ▲▼  Aby przerwać sygnał, dotknij jednego z przycisków , lub . Jeśli nie zostanie podjęte żadne działanie, alarm zostanie automatycznie przerwany po 2 minutach.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania, tryb ogrzewania zostanie zakończony i ponownie rozlegnie się sygnał alarmowy. ▲▼  Aby przerwać ten proces, dotknij jednego z przycisków , lub . Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 2 minutach.

Ustawianie funkcji alarmu

Do ustawiania sygnału alarmowego po określonym czasie jako przypomnienia, np. do wkładania żywności po podgrzaniu lub do przyprawiania lub natłuszczania podczas gotowania.

Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się tylko sygnał dźwiękowy. Proces ogrzewania nie zostanie przerwany.

-  Po wybraniu trybu ogrzewania i temperatury należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się ikona .
-   Gdy wskazanie godziny zacznie migać, użyj przycisków i , aby ustawić liczbę godzin odpowiadającą żądanemu czasowi alarmu,
  poczekać 3 sekundy, aż zacznie migać wskazanie minut, a następnie użyć przycisków i , aby ustawić minuty.
- Po upływie ustawionego czasu włączy się alarm. 
 Aby go przerwać, dotknij jednego z przycisków , lub .
Jeśli nie zostaną podjęte żadne działania, alarm zostanie automatycznie wyłączony po 2 minutach. Nie ma to wpływu na proces ogrzewania.

Ustawianie blokady przed dziećmi (blokada klawiszy)

Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia lub niezamierzonej zmianie ustawień, np. przez dzieci. Po aktywacji panel sterowania jest zablokowany.

W tym stanie można zatrzymać proces nagrzewania tylko poprzez dotknięcie przycisku

① przycisk włączania/wyłączania lub wyłącz piekarnik, przytrzymując go.

-  Aby zablokować panel sterowania, dotknij i przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona

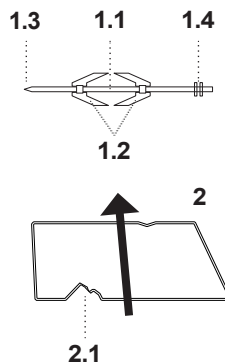
Panel sterowania jest teraz zablokowany z wyjątkiem funkcji wyłączenia przycisku On/Off.

- Aby odblokować panel sterowania,
 ponownie dotknąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy.  Ikona zniknie i będzie można ponownie normalnie korzystać z urządzenia.

4.5 Korzystanie z rożna

W celu równomiernego przyrumienienia pieczeni można użyć rożna w połączeniu z odpowiednią funkcją podgrzewania. Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

- Umieść jedzenie na rożnie i włóż dwa widelce. Upewnij się, że jedzenie nie jest zgniecione, a jego waga jest dobrze wyważona. Należy również wziąć pod uwagę ruch obrotowy, aby zapobiec obracaniu się wystających części o elementy piekarnika itp. podczas pracy.
- Wsuń wspornik rożna do komory pieczenia na trzecim (środkowym) poziomie w pokazanym kierunku (2).
- Włożyć tylny koniec rożna (1.3) do urządzenia napędowego na tylnej ścianie komory gotowania po prawej stronie wentylatora i włożyć przedni koniec z wycięciem (1.4) do uchwytu wspornika rożna (2.1).
- Włóż tacę lub naczynie żaroodporne wypełnione niewielką ilością wody do komory gotowania na najniższym poziomie. do łapania tłuszczu i sosu.
-  Zamknąć drzwiczki piekarnika i uruchomić jedną z dwóch funkcji grzania z rożnem (lub , patrz "... funkcje grzania").
- Aby wyjąć rożen po zakończeniu procesu gotowania, należy postępować w odwrotnej kolejności do opisanej powyżej i na przykład używać rękawic kuchennych, aby się nie poparzyć!



4.6 Zdalne sterowanie piekarnikiem za pomocą aplikacji WIFI

Piekarnik jest wyposażony w funkcję WIFI, która umożliwia zdalne ustawienie rodzaju grzania, temperatury i czasu gotowania za pomocą aplikacji na smartfona.

Użyj go w następujący sposób:



iOs

Instalacja aplikacji KKT Control

- Pobierz aplikację "KKT Control" z Google PlayStore lub APP Store i zainstaluj ją.

W tym celu można również zeskanować odpowiedni kod QR za pomocą odpowiedniej aplikacji na smartfonie i użyj odpowiedniego linku.



Android

Połączenie WIFI

- ▼Dotknij przycisku przez 3 sekundy w trybie gotowości, aby aktywować tryb połączenia WIFI.
📶Miganie wskaźnika WIFI oznacza aktywny tryb połączenia.
- ▼Ponownie dotknij przycisku przez 3 sekundy, aby rozpocząć połączenie WIFI.
- Teraz otwórz aplikację KKT Control i dodaj urządzenie.
W razie potrzeby instrukcje dotyczące korzystania z aplikacji można znaleźć na naszej stronie internetowej.
- Aby się połączyć, wprowadź hasło do sieci WIFI, z którą połączony jest telefon komórkowy.
- 📶Gdy wskaźnik WIFI przestanie migać i zacznie świecić stałym światłem, połączenie zostało pomyślnie nawiązane.
Piekarnik można teraz obsługiwać za pomocą aplikacji.
- 📶Jeśli połączenie WIFI nie zostanie nawiązane w ciągu 120

Obsługa, ustawienia i użytkowanie

sekund, wskaźnik WIFI zgaśnie.

- ▼ Aby rozłączyć połączenie Wi-Fi, ponownie dotknij przycisku i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

5. Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji

5.1 Ważne uwagi dotyczące użytkowania



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Piekarnik, a także akcesoria i naczynia, podczas pracy stają się bardzo gorące 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 powinny znajdować się 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!



OSTRZEŻENIE!

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 nagrzanymi powierzchniami.

(np. przez wystające części, przeciągi po otwarciu drzwiczek lub z powodu cyrkulacji powietrza w komorze gotowania).

i zawsze utrzymuj komorę gotowania w czystości!

W przypadku pożaru nie otwierać drzwiczek urządzenia, odłączyć zasilanie.

i przed dalszym użytkowaniem zlecić sprawdzenie urządzenia odpowiednio wykwalifikowanemu specjalistcie!



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, w razie potrzeby rozłóż je równomiernie i regularnie obracaj jedzenie.
Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta gotowych produktów.
- Zapewnia równomierne ogrzewanie, utrzymuje temperaturę w średnim zakresie i unikać mocnego przyrumienienia.
- Upewnij się, że żywność zachowuje odpowiednią ~~wilgotność~~ **wilgotność**
- Nie podgrzewać potrawy dłużej niż do ~~osiągnięcia~~ **osiągnięcia** temperatury gotowania.



Kondensacja podczas pracy

W zależności od ilości i konsystencji potrawy, w piekarniku wytwarza się coraz więcej pary, co może prowadzić do kondensacji, np. na drzwiczkach piekarnika.

Nie można tego uniknąć, ale nie ma to wpływu na działanie urządzenia. Po zakończeniu gotowania nie należy pozostawiać żywności w ~~komorze~~ dłużej niż to konieczne, a w razie ~~potrzeby~~ **potrzeby** należy całkowicie osuszyć pozostałą w komorze wilgoć po ~~ostygnięciu~~ **ostygnięciu**.

5.2 Ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku

- Należy używać wyłącznie akcesoriów niezbędnych do procesu gotowania i, jeśli to możliwe, oryginalnych, a także odpowiednich naczyń kuchennych, które umieszcza się na środku rusztu.
Odpowiednie są na przykład naczynia z ciemnego metalu, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło. Jasne, błyszczące powierzchnie, ceramika lub szkło odbijają ciepło i dlatego nie są odpowiednie.
- Należy pamiętać, że wymagany czas gotowania i temperatura piekarnika zależą od wielu czynników, takich jak ilość / grubość potrawy, konsystencja i jakość potrawy lub ustawiona funkcja grzania, a zatem mogą się znacznie różnić.
Dlatego nie należy całkowicie polegać na zaprogramowanych ustawieniach programów automatycznych, specyfikacjach w przepisach, tabelach gotowania itp. Kontroluj stan gotowania i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.
- Z reguły nie jest możliwe skrócenie zalecanego czasu gotowania poprzez zwiększenie temperatury (potrawa zwykle gotuje się szybciej na zewnątrz niż wewnątrz).
- Do gotowania na kilku poziomach można użyć funkcji ogrzewania wspomaganego wentylatorem, która 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 rozpryskującym się tłuszczem, należy w miarę możliwości wybrać temperaturę gotowania maks. 165°C.
- Aby sprawdzić, czy ciasto, zapiekanka lub podobny produkt jest gotowy, należy włożyć do niego drewniany patyczek.
Jeśli po wyciągnięciu nic się do niego nie przyklei, danie jest zazwyczaj ugotowane.



Energooszczędne użytkowanie urządzenia

Urządzenie jest zgodne z najnowszymi standardami a jego zużycie energii zostało już w dużym stopniu zoptymalizowane pod względem technicznym. Aby dodatkowo utrzymać zużycie energii na jak najniższym poziomie podczas użytkowania, należy przestrzegać następujących instrukcji w celu oszczędzania energii:

- Przed włączeniem należy wyjąć z komory wszelkie niepotrzebne akcesoria, ponieważ ich podgrzanie zużyłoby dodatkową energię.
- Aby uniknąć strat ciepła, należy upewnić się, że drzwiczki piekarnika są zawsze całkowicie zamknięte podczas pracy i nie otwierać ich częściej niż to konieczne.
- Jeśli to możliwe, używaj ciemnych, czarnych, powlekanych lub emaliowanych foremek, ponieważ szczególnie dobrze pochłaniają one ciepło piekarnika.
- Rozgrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy jest to określone w przepisie lub absolutnie konieczne.
- W miarę możliwości należy korzystać z trybu Eco.
- Jeśli chcesz podgrzać kilka potraw, użyj różnych poziomów półek w tym samym czasie z najwyższym wymaganym ustawieniem temperatury, wyjmując wcześniej naczynia o niższej temperaturze gotowania.
- Podczas nagrzewania pustego piekarnika potrzeba dużo energii. Można zatem zaoszczędzić energię, piekąc kilka potraw jedna po drugiej, ponieważ ciepło resztkowe jest wykorzystywane optymalnie.
- Wyłączyć piekarnik na około 10 minut przed końcem dłuższego czasu pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.
- Gdy oświetlenie piekarnika nie jest potrzebne, należy je wyłączyć.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy je całkowicie wyłączyć.
- Aby uniknąć zwiększonego zużycia energii spowodowanego zabrudzeniem komory gotowania lub uszczelki, zawsze utrzymuj urządzenie w czystości.

5.3 Metody gotowania

Pieczenie

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

Grillowanie i zapiekanie

- Użyj jednej z funkcji grzania: 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!

Podejmij niezbędne środki w celu ochrony przed oparzeniami, np. używając rękawic kuchennych lub szczypiec do grillowania i trzymając dzieci z daleka!

- Nie pozostawiaj procesu grillowania bez nadzoru!
Żywność może się szybko przypalić z powodu intensywnego ciepła!
- Posmaruj ruszt olejem, aby zapobiec przywieraniu potraw, umieść jedzenie na ruszcie tak, aby było wyśrodkowane pod elementem grillowym i wsuń pod spód tacę lub patelnię wypełnioną niewielką ilością wody.
do zbierania soków z pieczenia.
- Płaskie plastry obróć tylko raz, większe kawałki kilka razy szczypcami do grilla.

Zalecenia, wskazówki i porady dotyczące aplikacji

- Należy pamiętać, że ciemne mięso brązowieje lepiej i szybciej niż jasne mięso wieprzowe lub cielęce.
- Dobrze wyczyść piekarnik i akcesoria, zwłaszcza po grillowaniu, aby zapobiec osadzaniu się brudu.

Pieczenie

- Używaj grzania górnego/dolnego do suchych ciast, chleba i biszkoptów. Należy używać tylko jednego poziomu półek i w miarę możliwości podgrzać komorę gotowania.
- Używaj gorącego powietrza do pieczenia na kilku poziomach, a także do wilgotnych ciast i ciast owocowych.
- W przypadku wilgotnych ciast na blasze (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 piekarnika. niż drugi.
- Jeśli to możliwe, przygotuj herbatniki o tej samej grubości i rozmiarze, aby równomiernie się przyrumieniły.
- Aby sprawdzić ciasto / upieczony produkt, włóż mały szpikulec pod koniec zalecanego czasu gotowania i wyciągnij ją z powrotem. Jeśli ciasto nie przywiera do niego, danie jest z reguły gotowe.
- Aby zapobiec zapadaniu się ciasta / wypieku po jego usunięciu, można spróbować odpowiednio wydłużyć czas pieczenia i w razie potrzeby obniżyć temperaturę o 10°C.

Zachowanie

- Użyj gorącego powietrza.
- Należy używać wyłącznie świeżej żywności i przygotowywać przetwory oraz słoiki w zwykły sposób.
- Należy używać wyłącznie dostępnych na rynku słoików z gumowymi pierścieniami i szklanymi pokrywkami.
Nieodpowiednie są słoiki z zakrętkami lub pokrywkami bagietowymi, 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 pozwól konfiturom odpocząć przez około 30 minut.

Odszranianie

- Użyj odszraniania
- Nie przykrywaj rozmrażanej żywności i rozłóż małe kawałki równomiernie, aby nie nachodziły na siebie.
- Do odsączania płynów, np. podczas rozmrażania mięsa, użyj rusztu i włóż pod niego blachę do pieczenia lub tacę ociekową.
- Podczas rozmrażania należy od czasu do czasu obracać i mieszać żywność.
- Podczas rozmrażania i przygotowywania mrożonych dań gotowych należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

5.4 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).
- Używaj środkowego poziomu wsuwania, szczególnie w przypadku ogrzewania górnego/dolnego.
- Upewnij się, że używasz odpowiednich naczyń i akcesoriów (patrz ogólne zalecenia dotyczące gotowania w piekarniku).
- W przypadku gotowania delikatnych potraw należy wstępnie rozgrzać komorę gotowania i powstrzymać się od korzystania z funkcji szybkiego nagrzewania.
- Jeśli używasz papieru do pieczenia, przytnij go tak, aby pasował aby nie utrudniać dystrybucji ciepła.
- Jeśli to możliwe, nie używaj folii aluminiowej, np. do zbierania płynów, aby nie blokować przepływu powietrza i uniknąć podrażnień.
czujnik temperatury poprzez 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 funkcję ogrzewania z mniejszą ilością ciepła od góry lub większą ilością ciepła od dołu.
- Ustaw niższą temperaturę gotowania
(Może to spowodować wydłużenie czasu gotowania).
- Używaj płaskich naczyń do zapiekanek i zapiekanek.

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

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

od góry.

Tył naczyńia brązowieje zbyt szybko w porównaniu z przodem.

- W połowie czasu gotowania obrócić potrawę o 180°.

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

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

Danie jest zbyt suche.

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

Wypiek znacznie traci na objętości.

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

Wypiek jest znacznie wyższy w środku niż na zewnętrznej krawędzi.

- Nie 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 użyć funkcji podgrzewania wspomagane wentylatorem i wyjmować tace pojedynczo, gdy każda z nich jest gotowa.
- Upewnij się, że pomiędzy wsuwanymi poziomami jest wystarczająca przestrzeń dla optymalnej cyrkulacji powietrza.

6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem!

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

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

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać myjek ciśnieniowych ani ~~par~~ par!



UWAGA!

Ryzyko poparzenia!

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

Nie wlewać wody do gorącej komory gotowania! Spowoduje to wytworzenie gorącej pary, która może spowodować oparzenia, a także może uszkodzić powłokę ~~całkowicie~~ ~~całkowicie~~ powodu zmiany temperatury!



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

Żywność i pozostałości środków czyszczących mogą z czasem uszkodzić powierzchnie urządzenia!

Zawsze utrzymuj w czystości wszystkie elementy piekarnika, a także akcesoria i natychmiast usuwaj wszelkie pozostałości po czyszczeniu!

W szczególności uszkodzenie i zabrudzenie uszczelki może prowadzić do nieprawidłowego zamykania drzwiczek urządzenia

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

Zawsze upewnij się, że uszczelka jest w idealnym stanie!

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

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych (np. wybielających lub kwaśnych) środków czyszczących, środków do szorowania, ostrych,

Czyszczenie i konserwacja urządzenia

spiczastych lub ściernych narzędzi ani podobnych produktów, aby uniknąć uszkodzeń, szczególnie w obszarze elementów operacyjnych!

Aby urządzenie wyglądało dobrze i było w pełni funkcjonalne, dbać o urządzenie; zawsze utrzymywać wszystkie części urządzenia w czystości i, jeśli to możliwe, natychmiast usuwać wszelkie plamy, jak opisano w odpowiednich sekcjach poniżej:

6.1 Czyszczenie frontu piekarnika

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

Uwagi dotyczące czyszczenia panelu sterowania

Wyświetlacz i element sterujący są mocno zintegrowane lub ~~zintegrowane~~ **zintegrowane**. Nie należy ich usuwać w celu wyczyszczenia!

Nawet niewielka warstwa wilgoci na panelu sterowania, które mogą być ledwo widoczne, mogą prowadzić do upośledzenia funkcji. Po ~~czyszczeniu~~ **czyszczeniu** należy dobrze osuszyć obszar.

6.2 Czyszczenie i konserwacja drzwiczek piekarnika

- Po zakończeniu pracy sprawdzić drzwiczki i gumową uszczelkę pod kątem wilgoci, np. przed kondensacją, a w razie potrzeby osuszyć je miękką ściereczką.
- Regularnie sprawdzaj stan uszczelki. Jeśli jest uszkodzony przed dalszym użytkowaniem piekarnika ~~nie~~ **zlecić** jego wymianę wykwalifikowanej osobie.
- Aby ułatwić czyszczenie, można zdjąć drzwiczki z piekarnika w sposób opisany w odpowiedniej sekcji.
- Użyj papieru kuchennego lub miękkiej ściereczki/gąbki. i odpowiedni komercyjny detergent ~~do~~ **do** usuwania plam.



Uwagi dotyczące szyby drzwi

Aby uniknąć uszkodzenia szyby drzwi i ryzyka jej pęknięcia, należy obchodzić się z nią ze szczególną ostrożnością

i unikać szoków termicznych, zwłaszcza podczas czyszczenia!

Na przykład nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, gdy urządzenie jest gorące!

Nie używaj również ostrych metalowych skrobaków do

czyszczenia szyby drzwi, aby uniknąć ryzyka jej

uszkodzenia.

6.3 Czyszczenie komory gotowania

- Aby zachować połysk emaliowanych powierzchni, należy w miarę możliwości czyścić komorę po każdym użyciu.
- Piekarnik jest łatwiejszy do czyszczenia, gdy jest jeszcze ciepły w dotyku, ale nigdy nie powinien być gorący.
- W celu wyczyszczenia należy zdemontować wszystkie wyjmowane części i ewentualnie drzwiczki piekarnika zgodnie z opisem w poniższych sekcjach.
- Wytrzyj komorę gotowania miękką ściereczką, używając niewielkiej ilości wody do płukania.
- W przypadku uporczywych lub silnych zabrudzeń można użyć komercyjnego środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcjami producenta. Upewnić się, że żadne powierzchnie inne niż emaliowane (np. elementy grzejne, uszczelka ...) nie mają kontaktu z tym środkiem czyszczącym. **Uwaga:** Po użyciu specjalnego środka czyszczącego należy podgrzać piekarnik do maksymalnej temperatury przez 15-20 minut, aby usunąć pozostałości z piekarnika.
- Następnie dokładnie wyczyść czystą wodą, tak aby wszystkie pozostałości po czyszczeniu zostały całkowicie usunięte.
i osuszyć komorę gotowania miękką ściereczką.



Metoda czyszczenia parą ułatwia czyszczenie komory gotowania:

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

- Wyjąć z komory akcesoria, takie jak blacha do pieczenia i ruszt do gotowania.
- Wlej około 0,4 litra wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń do blachy do pieczenia, brytfanny lub podobnego naczynia i wsuń je do komory na najniższym poziomie.
- Zamknij drzwiczki urządzenia i wybierz ogrzewanie dolne w temperaturze 50°C.
- Po około 30 minutach wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.
- Usunąć pozostałości jedzenia zmiękczone przez odparowaną wodę za pomocą miękkiej szmatki.
- W przypadku przypalenia należy postępować zgodnie z podanymi wcześniej instrukcjami czyszczenia.

6.4 Czyszczenie akcesoriów

- Wyczyść blachę (blachy) do pieczenia, ruszt do gotowania itp. oraz wsuwane półki gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- W przypadku uporczywych plam należy namoczyć je w gorącej wodzie i wyczyścić szmatką lub miękką szczotką.

- Teleskopowe wysuwane elementy należy czyścić z zewnątrz za pomocą dostępnych w handlu środków czyszczących.

Aby wyjąć je z wsuwanego stojaka w tym celu, patrz odpowiednia sekcja.

Uwaga: Nie zanurzać wysuwanych elementów teleskopowych w płynach i nie myć ich w zmywarce. i nie smarować ich.

7. Demontaż i montaż części i akcesoriów urządzenia

7.1 Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

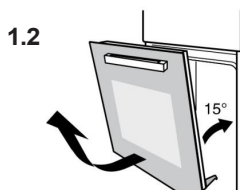
Zdjęcie drzwiczek piekarnika znacznie ułatwia dostęp do jego wnętrza i jego czyszczenie.

Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

- Całkowicie otwórz drzwi.
- Złóż wsporniki na dwóch zawiasach drzwi całkowicie do przodu (1.1).
- Przytrzymaj drzwi i ostrożnie zamknij je do kąta otwarcia ok. 15°.
- Następnie podnieś drzwiczki tak, aby zawiasy wysunęły się i wyjmij je z uchwytu (1.2).
- Przed czyszczeniem umieścić drzwiczki piekarnika na miękkiej powierzchni, aby zabezpieczyć uchwyt i przód przed uszkodzeniem.

Aby ponownie włożyć drzwiczki, należy postępować w kolejności odwrotnej do opisanej powyżej.

- W tym celu należy dokładnie wyrównać punkty mocowania zawiasów i uchwytów zawiasów przed wsunięciem drzwi z powrotem do uchwytu.
- Należy upewnić się, że wsporniki zawiasów są całkowicie zamknięte, aby nie zostały uszkodzone podczas zamykania drzwiczek piekarnika.



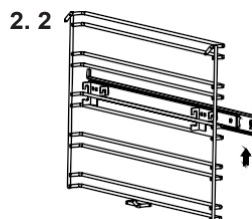
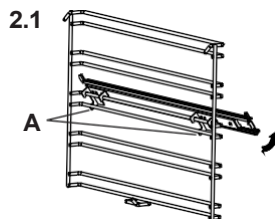
7.2 Wyjmowanie i wkładanie wysuwanych prowadnic teleskopowych

Aby wyjąć wysuwane elementy teleskopowe ze stojaków bocznych, należy wykonać następujące czynności dla każdego z nich:

Demontaż szuflad teleskopowych

Do demontażu po lewej stronie
(prawe lustro odwrócone):

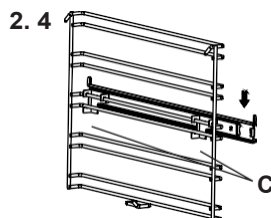
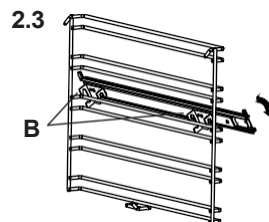
- Nacisnąć na zaczepy wysuwanej prowadnicy teleskopowej w punktach oznaczonych literą **A**, aż zostaną zwolnione. z półki wsuwanej, a następnie lekko obrócić jej dolną krawędź w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara / do góry (**2.1**).
- Lekko unieść wysuwaną prowadnicę teleskopową dzięki czemu można go zdjąć ze stojaka bez zaczepiania haczyków.
- Teraz można wyjąć wysuwaną szufladę teleskopową z piekarnika (**2.2**).



Mocowanie szuflad teleskopowych

Do montażu po lewej stronie
(prawe lustro odwrócone):

- Umieścić zaczepy szyny wysuwanej teleskopowo w punktach oznaczonych literą **B** na górnej szynie prowadzącej żądanego poziomu wsunięcia w regale wsuwanym, a następnie obrócić jej górną krawędź w prawo / w dół (**2.3**).
- Wciśnij zaczepy szyny wysuwanej teleskopowo w punkтах oznaczonych literą **C** na dolnej szynie prowadzącej, aż się "zatrząsną" (**2.4**).
- Przed zamknięciem drzwiczek urządzenia upewnij się, że wszystkie wysuwane prowadnice teleskopowe są całkowicie wsunięte.



7.3 Wyjmowanie i wkładanie wsuwanych stojaków na szyny

Wyjęcie wsuwanych półek znacznie ułatwia dostęp do wewnętrznych ścian bocznych komory gotowania i ich czyszczenie.

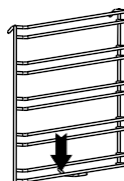
Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności dla każdej strony:

- Wyjąć wszystkie akcesoria, takie jak blachy do pieczenia, ruszt do gotowania i wysuwane szuflady teleskopowe.
- Lekko dociśnij stojak szynowy w dolnej części punktu mocowania, jak pokazano na rysunku (3.1) i zwolnij go z mocowania.
- Odchylić stelaż od ściany komory pod kątem ok. 45°, a następnie lekko unieść, tak aby górne haki wysunęły się z otworów (3.2-3.3).
- Podczas i po wyjęciu stelaża szynowego z komory należy upewnić się, że haki i krawędzie nie stykają się z delikatnymi powierzchniami, aby ich nie zarysować.

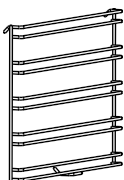
Aby ponownie włożyć szyny wsuwane, należy postępować w kolejności odwrotnej do opisanej powyżej.

- W tym celu należy włożyć stelaż szynowy do komory gotowania w lekko pochylonej pozycji, zawiesić górne haki w dół do otworów montażowych i odchylić dolny koniec stelaża w kierunku ściany komory gotowania.
- Docisnąć najniższy ruszt lekko w dół w punkcie mocowania, a następnie wepchnąć go w kierunku wewnętrznej ścianki piekarnika do uchwytu.
- Upewnij się, że stojak szynowy zatrzasnął się na swoim miejscu i jest dobrze osadzony.

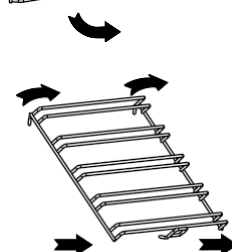
3.1



3.2



3.3



7.4 Zmiana oświetlenia piekarnika

Aby wymienić żarówkę w komorze gotowania, należy wykonać następujące czynności:



UWAGA!

Ryzyko porażenia prądem!

Gniazdo żarówki może być pod napięciem i spowodować porażenie prądem podczas wyjmowania żarówki. Przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

- Przekręć szklaną pokrywę lampy piekarnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (4.1).
- Wyjąć żarówkę (4.2) i zastąpić go tym samym typem.



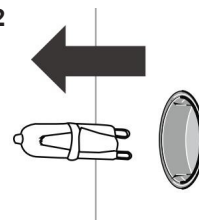
Właściwości oświetlenia piekarnika

- Odporność na wysokie temperatury (do 300°C)
 - AC 220 V
 - Moc: 25 W
- Przykręć pokrywę szklaną zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ponownie podłączyć urządzenie do zasilania sieciowego.

4.1



4.2



8. Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem, obrażeń i uszkodzeń!

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

Naprawy i modyfikacje są bardzo niebezpieczne dla niewykwalifikowanych osób i mogą spowodować uszkodzenia!

Nigdy nie dokonuj samodzielnych napraw lub modyfikacji urządzenia i nie demontuj go!

W poniższych tabelach wymieniono niektóre z podstawowych problemów które mogą wystąpić podczas pracy, możliwe przyczyny i odpowiadające im możliwe rozwiązania.

Może to pomóc w **samodzielnym** rozwiązaniu problemu.

Jeśli sugerowane powyżej rozwiązania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z działem obsługi klienta lub odpowiednio wykwalifikowanym specjalistą!

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Wynik gotowania nie jest zadowalający.	Niekorzystna metoda użytkowania lub ustawienia	Należy postępować zgodnie z instrukcjami i zaleceniami opisanymi w niniejszej instrukcji (patrz w szczególności zalecenia dotyczące aplikacji).
	Przybory używane do gotowania nie są dobrze przystosowane do użytku w piekarniku.	W przypadku korzystania z ogrzewania promiennikowego (funkcje ogrzewania bez wentylatora) należy w miarę możliwości używać matowych, ciemnych i lekkich naczyń.
Podczas użytkowania w piekarniku gromadzi się wilgoć.	Kondensacja podczas procesu gotowania	Nie można uniknąć kondensacji pary wodnej powstającej podczas procesu gotowania, ale nie ma to wpływu na działanie urządzenia. Wysuszyć piekarnik po ostygnięciu w dół.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia.	Brak zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do nienaruszonego źródła zasilania, a bezpiecznik nie uległ uszkodzeniu. Sprawdź, czy w domu lub jego otoczeniu nie wystąpiła awaria zasilania.
Operacja nie rozpoczyna się.	Ustawienia nie zostały wprowadzone całkowicie / poprawnie.	Ustaw parametry procesu gotowania zgodnie z opisem w odpowiednim rozdziale.
Urządzenie nie może być obsługiwane.	Urządzenie nie jest włączone.	Włącz urządzenie.
	Panel sterowania jest zablokowany (wyświetlacz).	Odblokowanie panelu sterowania (patrz część dotycząca blokady przycisków w sekcji "Ustawienia i obsługa").
Urządzenie jest trudne w obsłudze.	Panel sterowania jest mokry lub poplamiony.	Upewnij się, że panel sterowania jest całkowicie czysty i suchy (patrz "Korzystanie z dotykowych elementów sterujących").
	Przyciski nie są obsługiwane prawidłowo.	Postępuj zgodnie z instrukcjami obsługi przycisków sensorycznych w sekcji "Korzystanie z dotykowych elementów sterujących".
Światło nie włącza się.	Należy wymienić żarówkę w piekarniku.	Wymień żarówkę zgodnie z opisem w odpowiedniej sekcji.

9. Montaż i instalacja

9.1 Ważne uwagi i wymagania dotyczące instalacji



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem i obrażeń!

To urządzenie może być instalowane/podłączane, uziemiane i uruchamiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.

i standardy!

Jest to bardzo niebezpieczne dla

niewykwalifikowanych osób! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala!



UWAGA!

Ryzyko obrażeń!

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

Przed instalacją

Przed instalacją należy przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale "Rozpakowanie i przygotowanie urządzenia"!

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa elektrycznego

- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że lokalne napięcie i częstotliwość odpowiadają informacjom na tabliczce znamionowej (informacje w V i Hz).
W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem i zgodny z lokalnymi przepisami (patrz "Podłączanie płyty kuchennej do sieci").
- Informacje na temat podłączania do źródła zasilania znajdują się w odpowiedniej sekcji tego rozdziału.

Wymagania dotyczące miejsca instalacji

- Podczas instalacji należy przestrzegać wszystkich specyfikacji wymiarowych i wymagań dotyczących odstępów zawartych w niniejszej instrukcji, a także innych obowiązujących przepisów!
- Upewnij się, że meble kuchenne dla instalacji urządzenia gwarantuje wystarczającą wentylację i promieniowanie ciepłe!
Wbudowana wnęka nie może mieć tylnej ściany, a z przodu nie mogą znajdować się żadne drzwi ani podobne elementy.
a odległość między tylną ścianą urządzenia a ścianą musi wynosić co najmniej 45 mm!
- Jeśli to możliwe, urządzenie należy zainstalować w szafce kuchennej o standardowej szerokości 600 mm, tak aby było zlicowane z frontem meblowym.
- Materiały przylegających i otaczających powierzchni, a także dołączone kleje, muszą być ognioodporne / odporne na ciepło do 120°C, aby wykluczyć deformację.
powierzchni lub oderwanie powłok!
- Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek, ponieważ uciekające ciepło może prowadzić do niepotrzebnie wysokiego zużycia energii i pogorszyć ich działanie!
- Do instalacji wymagane są co najmniej 2 osoby!
- Upewnić się, że powierzchnia instalacji kuchenki jest w stanie utrzymać jej ciężar, jest równa i pozioma oraz zapewnia wysoki stopień stabilności!
- W przypadku instalacji płyty grzewczej nad piekarnikiem należy upewnić się, że kable zasilające piekarnika i płyty grzewczej są poprowadzone oddzielnie
aby w razie potrzeby można było wyjąć piekarnik niezależnie od płyty!

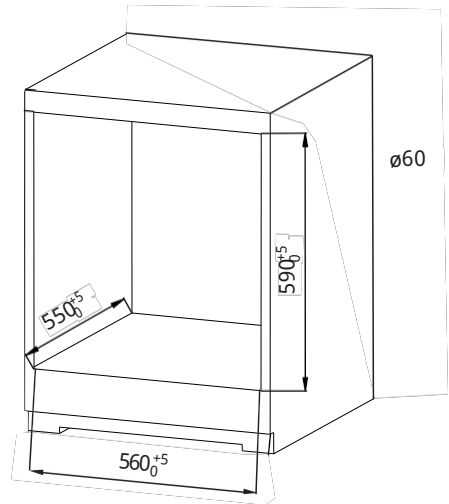
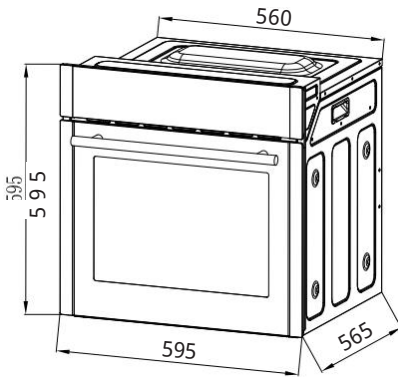
Rysunek wymiarowy dla montażu

Przestrzegać wymiarów urządzenia i wnęki montażowej wymaganej do instalacji.

(i) Uwaga dotycząca weryfikacji danych wymiarowych

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

Wymiary w mm



9.2 Podłączenie elektryczne piekarnika



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

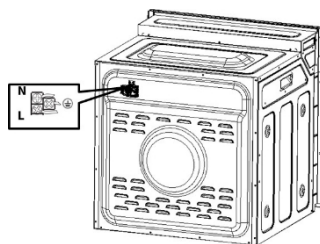
Istnieje ryzyko śmiertelnego porażenia prądem jeśli urządzenie jest podłączane przez niewykwalifikowane osoby!

To urządzenie może być instalowane/podłączane i uziemiane wyłącznie przez certyfikowanego elektryka.

zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami!

Ważne uwagi dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej

- Długość kabla połączeniowego musi być odpowiednio dobrana aby urządzenie mogło zostać podłączone przed włożeniem.
- Przewód ochronny musi być zwymiarowany w taki sposób, że jest on poddawany naprężeniom rozciągającym dopiero po żyłach kabla łączącego, jeśli odciążenie ulegnie awarii.
- Instalator musi upewnić się, że łatwo dostępny wyłącznik automatyczny (bezpiecznik) z przerwą stykową wynoszącą co najmniej 3 mm jest zintegrowany z obwodem urządzenia, co jest zgodne z obowiązującymi przepisami i zapewnia całkowite odłączenie urządzenia. od zasilania w przypadku awarii.
- Urządzenie jest przeznaczone do instalacji na stałe z trójbiegunowym kablem sieciowym i powinno zostać podłączone przez instalatora zgodnie z przedstawionym schematem połączeń.
- Kabel musi być ułożony w taki sposób, aby nie mógł zostać załamany, zgnieciony lub skręcony i nie mógł wejść w kontakt z ostrymi krawędziami lub gorącymi powierzchniami.
- Kabel sieciowy może zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nie używaj wielu wtyczek, listew gniazdowych lub przedłużaczy, ponieważ istnieje ryzyko pożaru w



L	pod napięciem / przewodzący	brązowy
N	Neutralny	niebieski
PE	Uziemienie	żółty - zielony

.....
przypadku ich przeciążenia.

9.3 Montaż piekarnika

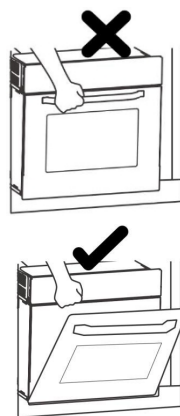


UWAGA! **Ryzyko obrażeń!**

Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie! Należy chronić się przed obrażeniami podczas montażu, np. poprzez noszenie rękawic roboczych!

- Przygotuj wnękę montażową dla piekarnika zgodnie ze specyfikacją wymiarową (patrz odpowiednia sekcja).
i wyczyść urządzenie oraz obszar wokół miejsca instalacji.
- Podczas instalacji nie należy trzymać urządzenia za uchwyt drzwiczek urządzenia, lecz w sposób pokazany na ilustracji (1.1).
- Wsuń urządzenie do niszy tak daleko, jak to możliwe.
Upewnij się, że kabel nie jest zagięty, ściśnięty lub skręcony!
- Otworzyć drzwiczki urządzenia i przymocować piekarnik do mebli do zabudowy, wkręcając dostarczone śruby w otwory montażowe znajdujące się odpowiednio po lewej i prawej stronie otwieranej ramy komory pieczenia (1.2).
(W razie potrzeby należy odpowiednio nawiercić otwory na śruby w ramie mebla).

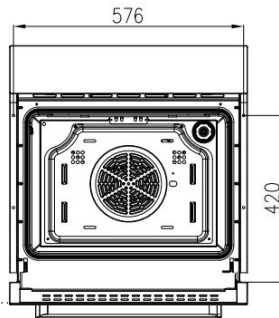
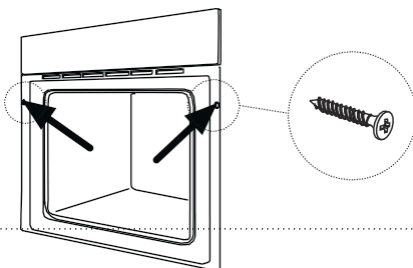
1.1



UWAGA! **Ryzyko uszkodzenia!**

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

1.2



10. Dane techniczne

Nazwa modelu	EB8317HC
Nazwa dostawcy	KKT KOLBE
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI)	79.8
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii na cykl w trybie konwencjonalnym	0,77 kWh / cykl
Zużycie energii na cykl w trybie konwekcji	0,67 kWh / cykl
Emisje radiowe	+20 dBm
Liczba ubytków	1
Objętość wnętrza	70 L
Źródło ciepła	Elektryczność
Moc	2800 W
Napięcie	220-240 V 50/60 Hz
Długość kabla	1.2 m
Wymiary urządzenia (szer. × głęb. × wys.)	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Waga	29 kg

Uwaga dotycząca zgodności produktu



KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. K niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego

EB8317HC

jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

www.kolbe.de

Kompletne dokumenty można również uzyskać na pisemny wniosek za pośrednictwem następującego adresu kontaktowego:

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

Jan Kolbe
Dyrektor ds. zarządzania produktami

Obsługa klienta

Obsługa klienta KKT Kolbe

Chętnie pomożemy w przypadku pytań technicznych
lub problemów z systemem magazynowania
energii,
lub jeśli coś się ~~zepsuje~~ ~~zepsuje~~.

Możesz skontaktować się z naszym działem obsługi klienta pod adresem:

Obsługa klienta KKT KOLBE Tel.



0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Prosimy o przygotowanie następujących informacji:

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

Uwaga:

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

Jeśli jest to zaznaczone, można je również znaleźć na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co KG

Ohmstrasse 17
96175 Pettstadt
Niemcy

www.kolbe.de



**Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy dobrej zabawy
z urządzeniem.**

Dziękujemy za przeczytanie.
Życzymy dużo zabawy z urządzeniem.