

User Manual

# GETTING STARTED? EASY.



ZCV550G1WA  
ZCV550G1XA

PL Instrukcja obsługi  
Kuchenka

# ZANUSSI

## **INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

---

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

### **BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH RUCHOWYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH**



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje ryzyko uduszenia lub odniesienia obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwodostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

### **OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.

- Urządzenie należy podłączyć do sieci za pomocą przewodu typu H05VV-F, dostosowanego do temperatury tylnego panelu.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na statkach, łodziach lub okrętach.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno instalować go za drzwiami dekoracyjnymi.
- Nie instalować urządzenia na platformie.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach lub szkła w uchylnych pokrywach płyty grzejnej nie należy ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego lub powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury.

Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- W stałej instalacji należy zastosować wyłącznik umożliwiający odłączenie zasilania zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

---

### INSTALACJA



**OSTRZEŻENIE!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Szafka kuchenna i wnęka na urządzenie muszą mieć odpowiednie wymiary.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Niektóre elementy urządzenia przewodzą prąd. Należy zabudować urządzenie, aby zakryć części, których dotknięcie mogłoby być niebezpieczne.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy je odpowiednio ustabilizować. Patrz rozdział Instalacja.

## PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wyrzucanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

## EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie obrażeniami ciała i poparzeniem. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.



**OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczy i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczaj w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.

- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamieć emalię.
- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu ani bezpośrednio na spodzie urządzenia.
- Naczynia żelazne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowania. Dlatego nie należy przesuwając ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.



**OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie lamp tego samego typu.

## UTYLIZACJA



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## SERWIS

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji wyłączyć urządzenie. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.

## INSTALACJA

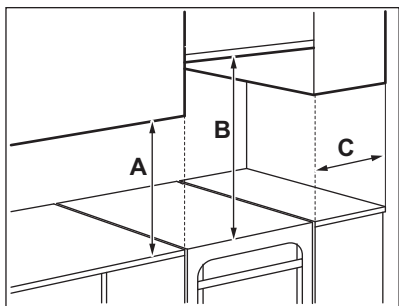


**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## MIEJSCE INSTALACJI URZĄDZENIA

Urządzenie wolnostojące można ustawić obok szafek kuchennych (z jednej lub obu stron) oraz w rogu pomieszczenia.

Minimalne odległości montażowe są podane w tabeli.



### Minimalne odległości

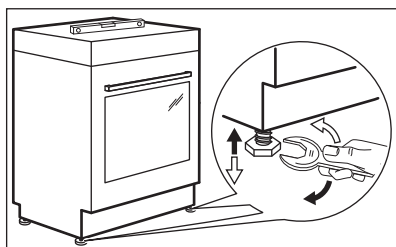
Wymiar	mm
A	400
B	650
C	150

### DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 - 60 Hz
Klasa urządzenia	1

Wymiary	mm
Wysokość	858
Szerokość	500
Głębokość	600

### POZIOMOWANIE URZĄDZENIA



W celu ustawienia górnej powierzchni urządzenia na równi z przylegającymi powierzchniami należy

użyć regulowanych nóżek umieszczonych na dole urządzenia.

### ZABEZPIECZENIE PRZED PRZECHYLENIEM

Przed zamocowaniem zabezpieczenia przed przechyleniem należy ustalić odpowiednią wysokość i miejsce ustawienia urządzenia.



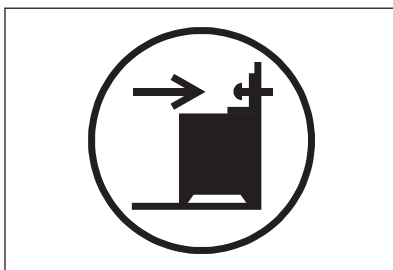
**UWAGA!** Zamontować zabezpieczenie na odpowiedniej wysokości.



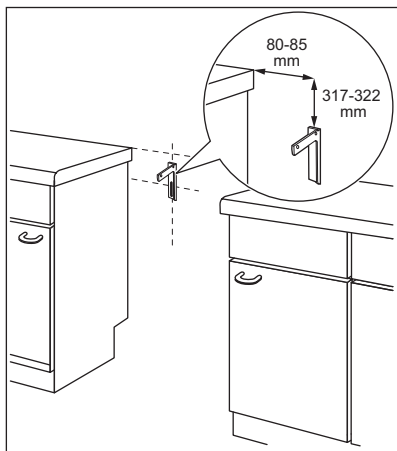
Sprawdzić, czy powierzchnia za urządzeniem jest gładka.

Konieczne jest zamontowanie zabezpieczenia przed przechyleniem. W przeciwnym razie urządzenie może się przechylić.

To urządzenie oznaczono przedstawionym na ilustracji symbolem (jeśli dotyczy), który przypomina o konieczności zainstalowania zabezpieczenia przed przechyleniem.



1. Zamocować zabezpieczenie przed przechyleniem w odległości 317-322 mm poniżej górnej powierzchni urządzenia i 80-85 mm od bocznej krawędzi urządzenia, wykorzystując okrągły otwór we wsporniku. Przykręcić wspornik do stabilnego materiału lub zastosować odpowiednie wzmocnienie ściany.



2. Specjalny otwór znajduje się po lewej stronie z tyłu urządzenia. Unieść przód urządzenia i umieścić je pośrodku przestrzeni między szafkami. Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.



Po zmianie położenia kuchni należy odpowiednio zmienić ustawienie zabezpieczenia przed przewróceniem.



**UWAGA!** Jeśli przestrzeń między szafkami jest większa niż szerokość urządzenia, należy dokonać regulacji bocznych odległości, aby wyśrodkować urządzenie.

## INSTALACJA ELEKTRYCZNA



**OSTRZEŻENIE!** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Urządzenie jest dostarczane bez wtyczki lub przewodu zasilającego.



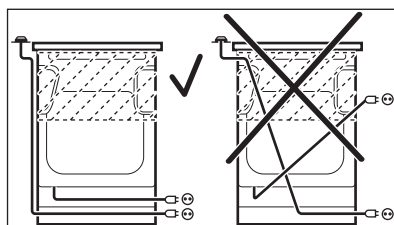
**OSTRZEŻENIE!** Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy zmierzyć napięcie pomiędzy fazami w domowej instalacji elektrycznej. Następnie należy zapoznać się z etykietą połączeń z tyłu urządzenia w celu prawidłowego podłączenia urządzenia do instalacji elektrycznej. Ta część procedury chroni przed nieprawidłowym podłączeniem i uszkodzeniem podzespołów elektrycznych urządzenia.

## Odpowiednie rodzaje przewodów stosowane dla różnych faz:

Faza	Min. przekrój przewodu izolowanego
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 z przewodem zerowym	5x1,5 mm <sup>2</sup>



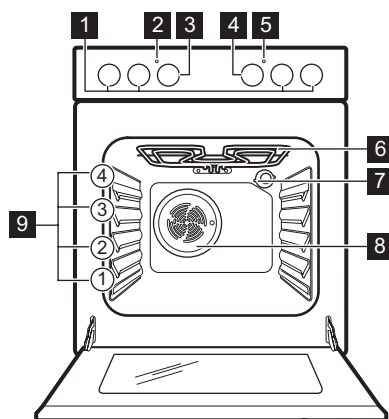
**OSTRZEŻENIE!** Przewód zasilający nie może dotykać części urządzenia zaciemnionej na ilustracji.





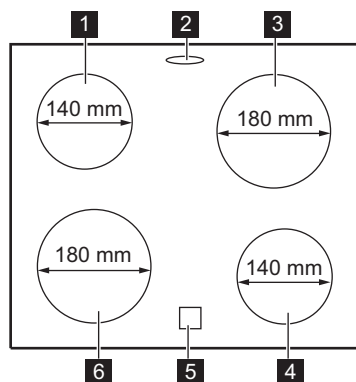
# OPIS URZĄDZENIA

## INFORMACJE OGÓLNE



- 1 Pokrętła płyty grzejnej
- 2 Wskaźnik/symbol temperatury
- 3 Pokrętko regulacji temperatury
- 4 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 5 Kontrolka/symbol/wskaźnik płyty grzejnej
- 6 Grzałka
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylator
- 9 Poziomy umieszczenia potraw

## UKŁAD POWIERZCHNI GOTOWANIA



- 1 Pole grzejne 1200 W
- 2 Wylot pary – liczba i położenie zależy od modelu
- 3 Pole grzejne 1700 W
- 4 Pole grzejne 1200 W
- 5 Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6 Pole grzejne 1700 W

## AKCESORIA

- **Ruszt**  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Aluminiowa blacha do pieczenia**  
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Schówek**

Schówek znajduje się poniżej komory piekarnika. Aby uzyskać dostęp do schówka, należy unieść przednie dolne drzwi, a następnie pociągnąć je w dół.



**OSTRZEŻENIE!** Podczas pracy urządzenia schówek może się nagrzewać.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## CZYSZCZENIE WSTĘPNE

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria.





Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.  
Umieścić akcesoria w początkowym położeniu.

## WSTĘPNE NAGRZEWANIE

Należy wstępnie nagrzać puste urządzenie w celu wypalenia pozostałości smaru.

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączone urządzenie na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę. Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
4. Pozostawić włączone urządzenie na 15 minut.

Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z urządzenia może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Jest to normalne zjawisko. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

# PŁYTA GRZEJNA – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## USTAWIENIE MOCY GRZANIA

Symbole	Funkcja
0	Położenie wyłączenia
1 - 6	Ustawienie mocy grzania



Wykorzystanie ciepła resztkowego pozwala ograniczyć zużycie energii. Wyłączyć pole grzejne na około 5-10 minut przed zakończeniem gotowania.

Obrócić pokrętkę do położenia żądanej mocy grzania.

Włączy się wskaźnik płyty grzejnej.

Aby zakończyć proces gotowania, należy obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.

Gdy zostaną wyłączone wszystkie pola grzejne, zgaśnie wskaźnik płyty grzejnej.

## WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźnik włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.

# PŁYTA GRZEJNA – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## NACZYNIA



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.



Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

## PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ KUCHARSKICH

Moc grzania:	Zastosowanie:
1	Utrzymywanie temperatury
2	Delikatne powolne gotowanie
3	Powolne gotowanie
4	Smażenie/przyrumienianie

Moc grzania:	Zastosowanie:
5	Zagotowywanie
6	Zagotowywanie / szybkie sma- żenie / smażenie w głębokim tłuszcz- czu

## PŁYTA GRZEJNA – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### INFORMACJE OGÓLNE

- Czyścić płytę grzejącą po każdym użyciu.
- Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejącej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejącej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### CZYSZCZENIE PŁYTY GRZEJNEJ

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejącej. Uważać, aby się nie oparzyć. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejąca wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejącą wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejącą do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## PIEKARNIK – CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA



**W zależności od modelu na urządzeniu mogą znajdować się kontrolki, symbole przy pokrętkach lub wskaźniki:**






- Kontrolka włącza się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje, czy za pomocą pokrętki modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika czy temperatury.
- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika w celu wybrania żądanej funkcji.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury w celu wybrania żądanej temperatury.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

## TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Nieprawidłowe działanie urządzenia lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

## FUNKCJE PIEKARNIKA

Symbol	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
	Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba Maksymalna temperatura dla tej funkcji wynosi 210°C.
	Dolna grzałka	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
	Pieczenie konwekcyjne	Do pieczenia mięsa lub do pieczenia mięsa i ciast wymagających jednakowej temperatury, na więcej niż jednym poziomie, bez przenikania zapachów.
	Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. W celu użycia tej funkcji pokrętkę regulacji temperatury musi znajdować się w położeniu wyłączenia.
	Pieczenie parowe	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Gdy używa się tę funkcję, temperatura w komorze może się różnić od temperatury nastawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnej z normą EN 60350-1.

## PIEKARNIK – KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

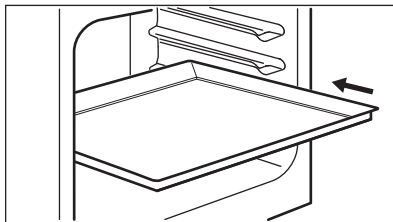
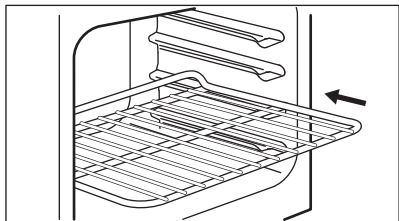


**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### WKŁADANIE AKCESORIÓW

Ruszt:

- i** Tylna część rusztu jest specjalnie ukształtowana, aby ułatwić obieg ciepła.



Umieścić blachę do pieczenia lub głęboką blachę na odpowiednim poziomie piekarnika. Sprawdzić, czy nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Wsunąć ruszt we właściwe położenie. Sprawdzić, czy nie dotyka tylnej ścianki piekarnika.

Blacha:

- i** Nie dosuwać blachy do pieczenia do tylnej ścianki w komorze. Uniemożliwia to obieg powietrza wokół blachy. Żywność może się przypalić, szczególnie w tylnej części blachy.

## PIEKARNIK – WSKAZÓWKI I PORADY



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyjątkowo charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

### INFORMACJE OGÓLNE

- W urządzeniu są cztery poziomy. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu.
- Urządzenie wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórką. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.
- Wewnątrz urządzenia lub na szklanych drzwiach może skraplać się wilgoć. Jest to normalne zjawisko. Otwierając drzwi podczas pieczenia, należy zawsze odsunąć się od urządzenia. Aby ograniczyć zjawisko skraplania pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

- Wycierać nadmiar wilgoci po każdym użyciu urządzenia.
- Podczas pieczenia nie należy kłaść przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia ani nie zakrywać jego elementów folią aluminiową. Może to wpłynąć na efekty pieczenia i spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

### PIECZENIE CIAST

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
- Piekać ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia

temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### PIECZENIE CIAST

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

### PIECZENIE MIĘSA I RYB

- Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

- Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.
- Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wody po trochu, za każdym razem, gdy wyparuje.

### CZASY PIECZENIA

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

### PIECZENIE TRADYCYJNE

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Ciasta przekładane	250	150	25 - 30	3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto <sup>1)</sup>	1000	160 - 170	30 - 35	2	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 190	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Ciasto w głębokiej blasze	1500	160 - 170	45 - 55 <sup>2)</sup>	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1350	200 - 220	60 - 70	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Kurczak, półorka	1300	190 - 210	35 + 30	3	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczone kotlety wieprzowe	600	190 - 210	30 - 35	3	Ruszt
				1	blacha do pieczenia
Krucze ciasto <sup>3)</sup>	800	230 - 250	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe <sup>4)</sup>	1200	170 - 180	25 - 35	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	170 - 190	60 - 70	2	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska <sup>4)</sup>	1900	200 - 220	30 - 40	1	blacha do pieczenia
Keks <sup>4)</sup>	2400	170 - 180	55 - 65 <sup>5)</sup>	2	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine <sup>4)</sup>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski <sup>6)</sup>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 blachy aluminiowe (długość: 20 cm)
Biszkopt rumuński <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Buleczki drożdżowe <sup>4)</sup>	800	200 - 210	10 - 15	2	blacha do pieczenia
Rolada biszkoptowa <sup>1)</sup>	500	150 - 170	15 - 20	1	blacha do pieczenia
Beza	400	100 - 120	40 - 50	2	blacha do pieczenia
Placek z kruszonką <sup>4)</sup>	1500	180 - 190	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Ciasto maślane <sup>1)</sup>	600	180 - 200	20 - 25	2	blacha do pieczenia

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.

3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 20 minut.

4) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.

5) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 10 minut.

6) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 18 minut.

**PIECZENIE KONWEKCYJNE** 

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasta przekładane <sup>1)</sup>	250	145	25	3	blacha do pieczenia
Ciasta przekładane <sup>1)</sup>	250 + 250	145	25	1 + 3	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto <sup>1)</sup>	1000	150	30	2	blacha do pieczenia
Cienkie ciasto <sup>1)</sup>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Ciasto drożdżowe z jabłkami	2000	170 - 180	40 - 50	3	blacha do pieczenia
Szarlotka	1200 + 1200	175	55	2	2 okrągłe aluminiowe blachy (średnica: 20 cm) na tym samym poziomie
Małe ciasteczka <sup>1)</sup>	500	155	30	2	blacha do pieczenia
Małe ciasteczka <sup>1)</sup>	500 + 500	155	40	1 + 3	blacha do pieczenia
Biszkopt niskokaloryczny <sup>1)</sup>	350	160	30	1	1 okrągła aluminiowa blacha (średnica: 26 cm)
Ciasto w głębokiej blasze	1200	150 - 160	30 - 35 <sup>2)</sup>	2	blacha do pieczenia
Kurczak, cały	1400	180	55	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Pieczeń wieprzowa	800	170 - 180	45 - 50	2	ruszt
				1	blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto drożdżowe	1200	150 - 160	20 - 30	2	blacha do pieczenia
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	blacha do pieczenia



<b>Produkt</b>	<b>Ilość (g)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Poziom piekarnika</b>	<b>Akcesoria</b>
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	blacha do pieczenia
Sernik	2600	160 - 170	40 - 50	1	blacha do pieczenia
Jabłkowa tarta szwajcarska <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Keks <sup>1)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	blacha do pieczenia
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 okrągła blacha (średnica: 26 cm)
Chleb wiejski <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	blacha do pieczenia
Biszkopt rumuński <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Rumuński biszkopt tradycyjny	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 blachy aluminiowe (długość: 25 cm) na tym samym poziomie
Buleczki drożdżowe <sup>1)</sup>	800	190	15	3	blacha do pieczenia
Buleczki drożdżowe <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	blacha do pieczenia
Rolada biszkopowa <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	blacha do pieczenia
Bezy	400	110 - 120	30 - 40	2	blacha do pieczenia
Bezy	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	blacha do pieczenia
Placek z kruśzonką	1500	160 - 170	25 - 35	3	blacha do pieczenia
Biszkopt <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	blacha do pieczenia

Produkt	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
Ciasto maślane 1)	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	blacha do pieczenia

- 1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
- 2) Po wyłączeniu urządzenia pozostawić ciasto w piekarniku na 7 minut.
- 3) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 15 minut.
- 4) Ustawić temperaturę na 250°C i nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 - 20 minut.
- 5) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 15 minut.

## PIECZENIE PAROWE

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Akcesoria
<b>Chleb i pizza</b>				
Drożdżówki	190	25 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Bułki	200	40 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Mrożona pizza 350 g	190	25 - 35	2	ruszt
<b>Ciastka na blasze do pieczenia</b>				
Rolada biszkoptowa	180	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Brownie	180	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Ciasta w foremce</b>				
Suflet	210	35 - 45	2	sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
Biszkoptowy spód tarty	180	25 - 35	2	forma do tarty na ruszcie
Biszkopt	150	35 - 45	2	foremka do ciasta na ruszcie
<b>Ryby</b>				
Ryby w woreczkach 300 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Cała ryba 200 g	180	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Filet rybny 300 g	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Aksesoria
<b>Mięso</b>				
Mięso w woreczku 250 g	200	35 - 45	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Szaszłyki mięsne 500 g	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Małe wypieki</b>				
Ciasteczka	170	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Makaroniki	170	40 - 50	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Babeczki	180	30 - 40	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Chrupkie pieczywo	160	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Ciasteczka kruche	140	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Tartaletki	170	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
<b>Wegetariańskie</b>				
Mieszanka warzywna w woreczku 400 g	200	20 - 30	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha
Omlot	200	30 - 40	2	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie
Warzywa na blasze 700 g	190	25 - 35	2	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha

#### INFORMACJE DLA OŚRODKÓW PRZEPROWADZAJĄCYCH TESTY

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	160	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Małe ciasteczka (16 sztuk na blasze)	Pieczenie konwekcyjne	150	blacha do pieczenia	3	20 - 30
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	190	ruszt	1	65 - 75

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom piekarnika	Czas (min)
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie konwekcyjne	180	ruszt	2	70 - 80
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	180	ruszt	2	20 - 30
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie konwekcyjne	160	ruszt	2	25 - 35
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	140	blacha do pieczenia	3	15 - 30
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Pieczenie konwekcyjne	140	blacha do pieczenia	3	20 - 30

## PIZZA



W przypadku przyrządzania pizzy najlepiej jest ustawić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika oraz temperaturę piekarnika w położeniu Pizza.

## PIEKARNIK – KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### UWAGI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Przód urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Aksesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi

przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

### URZĄDZENIA WYKONANE ZE STALI NIERDZEWNEJ LUB ALUMINIUM



Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką. Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

### WYJMOWANIE I MONTAŻ SZKLANYCH PANELI PIEKARNIKA

Wewnętrzne szklane panele można wyjąć w celu wyczyszczenia. Liczba szklanych paneli różni się w zależności od modelu urządzenia.

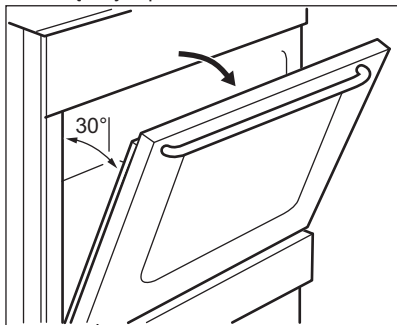


**OSTRZEŻENIE!** Podczas czyszczenia drzwi piekarnika powinny być lekko uchylone. Całkowicie otwarte drzwi mogą się przypadkowo zamknąć, powodując możliwe uszkodzenia.

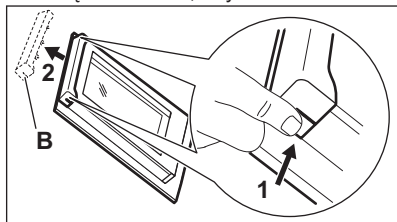


**OSTRZEŻENIE!** Nie używać urządzenia bez szklanych paneli.

1. Otworzyć drzwi tak, aby kąt ich otwarcia wynosił około 30°. Lekko uchylone drzwi zostaną w tym położeniu.



2. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



3. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



**OSTRZEŻENIE!** Podczas wyjmowania szklanych paneli drzwi piekarnika mogą się zamykać.

4. Przytrzymując szklane panele drzwi przy górnej krawędzi, po kolei wyciągnąć je do góry.

5. Umyć szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po umyciu najpierw włożyć szklane panele, a następnie zamontować drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszy panel, a następnie większy.



**UWAGA!** Nadruk na wewnętrznym szklanym panelu powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi.



**UWAGA!** Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szklanego panelu w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.



**UWAGA!** Upewnić się, że wewnętrzny szklany panel został osadzony prawidłowo.

## WYMIANA OŚWIETLENIA

Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.



**OSTRZEŻENIE!** Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

### Tyłne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
4. Zamontować klosz.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## CO ZROBIĆ, GDY...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie prawidłowo podłączono do zasilania.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią. Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Na wyświetlaczu piekarnika/płyty grzejnej pojawia się kod błędu nie wymieniony w tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	Wyłączyć urządzenie za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie je włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Zadziałał bezpiecznik.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

### DANE NAPRAWY

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### INFORMACJE DOTYCZĄCE PŁYTY GRZEJNEJ ZGODNIE Z NORMĄ UE 66/2014

Oznaczenie modelu	ZCV550G1WA ZCV550G1XA	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna w kuchence wolnostojącej	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Promiennikowe pole grzejne	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie Lewe przednie	14,0 cm 18,0 cm 14,0 cm 18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe tylne Prawe tylne Prawe przednie Lewe przednie	180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg 180,3 Wh/kg 179,4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		179,9 Wh/kg

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych.

### PŁYTA GRZEJNA – OSZCZĘDZANIE ENERGII

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

### ETYKIETA PRODUKTU I INFORMACJE DOTYCZĄCE PIEKARNIKÓW ZGODNIE Z NORMĄ UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	Zanussi
----------------	---------

Oznaczenie modelu	ZCV550G1WA ZCV550G1XA	
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9	
Klasa efektywności energetycznej	A	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.84 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.74 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Prąd elektryczny	
Pojemność	54 l	
Typ piekarnika	Piekarnik w kuchence wolnostojącej	
Masa	ZCV550G1WA	41.0 kg
	ZCV550G1XA	41.0 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## PIEKARNIK – OSZCZĘDZANIE ENERGII



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

### Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy. Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na

ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie. Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.


### Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

### Pieczenie parowe

Funkcja zapewni oszczędność energii podczas pieczenia. Dodatkowe informacje znajdują się w rozdziale „Piekarnik – codzienna eksploatacja”, Funkcje piekarnika.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie

wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.









[WWW.ZANUSSI.COM/SHOP](http://WWW.ZANUSSI.COM/SHOP)



CE

867342886-B-062019