

ELIZABETH SLIM

Wbudowany piekarnik elektryczny

10046684 10046685



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego produktu. Należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i postępować zgodnie z nimi, aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji lub niewłaściwym użytkowaniem.

SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa 4

Przegląd urządzenia i przyciski funkcyjne 6

Przegląd urządzenia i przyciski funkcyjne 8

Instalacja 10

Działanie 12

Piekarnik 16

Czyszczenie i konserwacja 18

Rozwiązywanie problemów 21

Sodatk :Stoły do pieczenia 22

Dodatek: Stoły do pieczenia 23

Karta informacyjna produktu 29

Instrukcja utylizacji 30

Producent 30

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046684, 10046685
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Całkowita wydajność	2000 W
Górny element	850 W
Elementy grilla	1100 W
Dolny element	1150 W

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne instrukcje

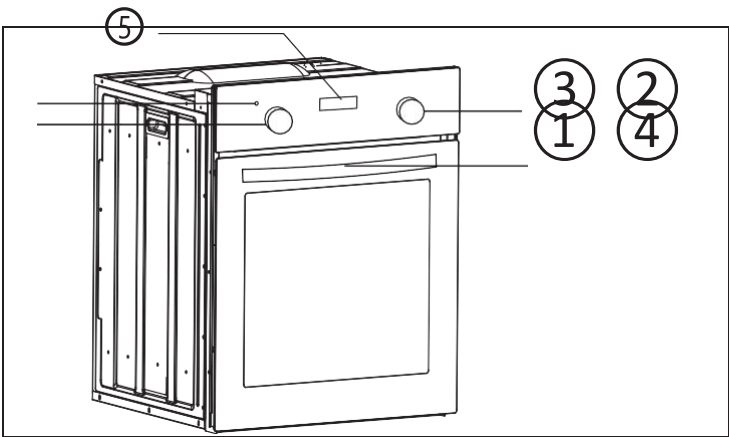
- Przed rozpoczęciem korzystania z tego produktu należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i odkładać do wykorzystania w przyszłości. Należy upewnić się, że inni użytkownicy produktu zapoznali się z niniejszymi instrukcjami.
- Przy pierwszym włączeniu piekarnika może wydzielać się nieprzyjemny zapach. Dzieje się tak za sprawą kleju zastosowanego na panelach izolacyjnych w piekarniku.
- Uruchom nowy pusty produkt przy użyciu funkcji pieczenia konwencjonalnego, 250 °C, 90 minut, aby wyczyścić zabrudzenia olejowe wewnątrz piekarnika.
- To całkiem normalne, że przy pierwszym użyciu w komorze piekarnika pojawia się lekki dym i zapach. Jeśli tak się stanie, przed włożeniem potrawy do piekarnika należy poczekać, aż zapach zniknie.
- Używaj urządzenia w wentylowanym pomieszczeniu.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do tego urządzenia i powinny być nadzorowane przez cały czas.
- Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie będzie się nagrzewać podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Nie dopuszczaj dzieci w pobliżu piekarnika podczas jego pracy, zwłaszcza gdy włączony jest grill.
- Przed wymianą lampy do pieczenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- Środki odłączające powinny być wbudowane w przewód zgodnie ze specyfikacjami okablowania elektrycznego.
- Dzieci muszą być pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem:
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub sensorycznych, nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem i otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z tego urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Łatwo dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.
- Odłącznik powinien być wbudowany w linię stałą zgodnie z zasadami okablowania.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, lub przez autoryzowany serwis, albo podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Nie wolno używać myjki parowej.
- Urządzenia nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym pilotem.

Specjalne instrukcje

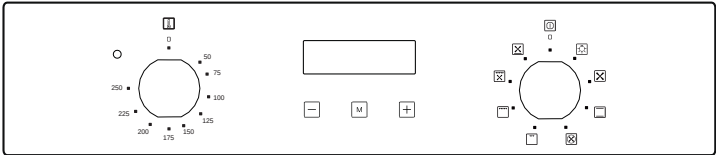
- Nie używaj piekarnika, jeśli nie masz czegoś na nogach. Nie odłączaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce lub stopy.
- Piekarnik: Drzwiczki piekarnika nie powinny być często otwierane podczas pieczenia.
- Urządzenie musi zostać zainstalowane i uruchomione przez autoryzowanego technika. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogły zostać spowodowane nieprawidłowym ustawieniem i instalacją przez osoby nieupoważnione.
- Jeśli drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozostawiać na nich żadnych przedmiotów, ponieważ może to spowodować zachwianie równowagi urządzenia lub uszkodzenie drzwiczek.
- Niektóre części urządzenia mogą zatrzymywać ciepło przez długi czas; przed dotknięciem punktów bezpośrednio narażonych na działanie ciepła należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Zaleca się odłączenie urządzenia, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy czas.

OPIS URZĄDZENIA I PRZYCISKI FUNKCYJNE

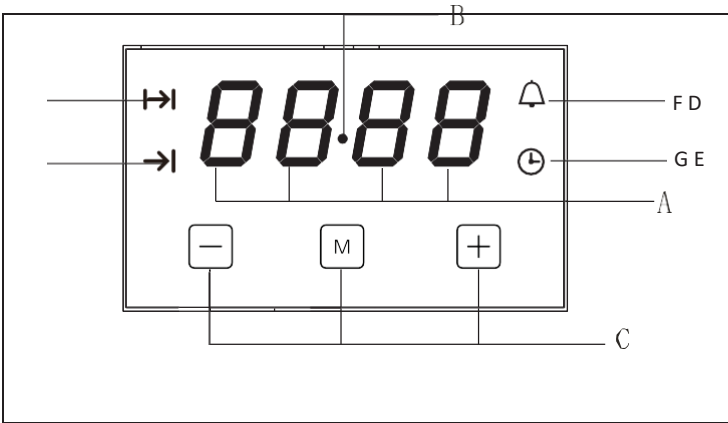


1	Pokrętko regulacji temperatury
2	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
3	Kontrolka wskaźnika temperatury piekarnika
4	Uchwyt drzwi piekarnika
5	Programator elektroniczny

Panel sterowania

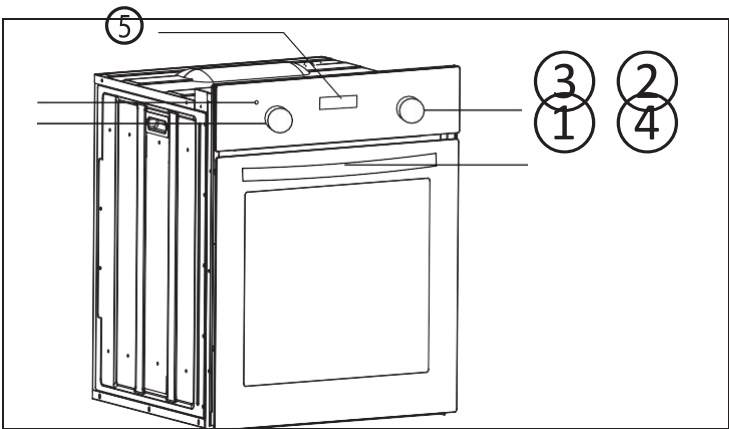


Wyświetlanie na wyświetlaczu



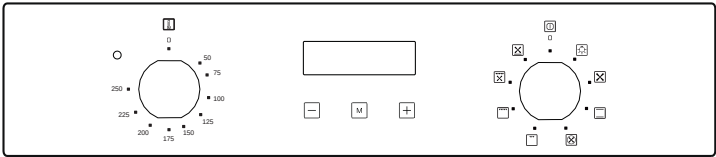
A	Pole wyświetlania	F	Ustawianie czasu gotowania
B	Ikona sekund	G	Koniec czasu gotowania
C	Przyciski	M	Wprowadzanie funkcji
D	Alarm	+	Zwiększenie
E	Ustawienie czasu	-	Redukcja

OPIS URZĄDZENIA I PRZYCISKI FUNKCYJNE



1	Pokrętko regulacji temperatury
2	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
3	Kontrolka wskaźnika temperatury piekarnika
4	Uchwyt drzwi piekarnika
5	Programator elektroniczny

Panel sterowania



Przyciski

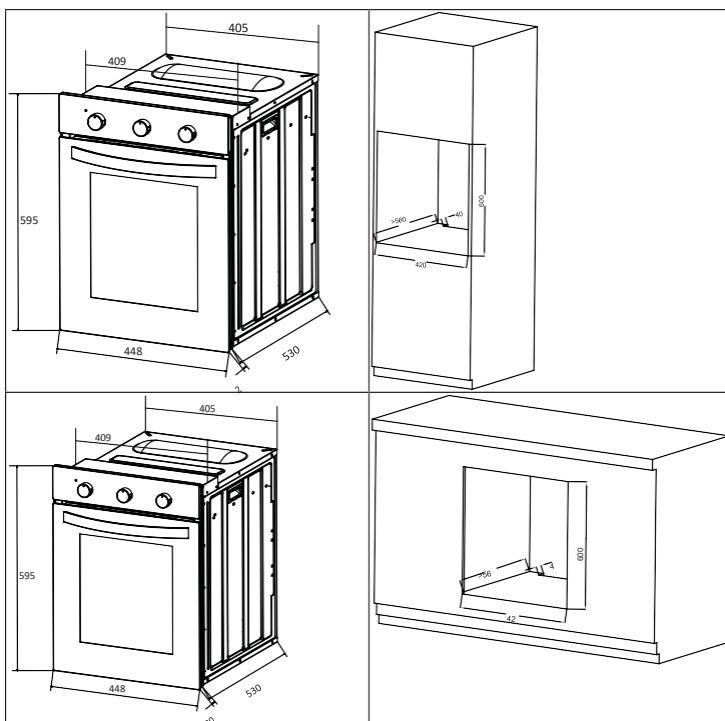
Piekarnikiem steruje się za pomocą pokrętła funkcji i pokrętła regulacji temperatury.

Uwaga: Wybierając dowolną funkcję grzania, piekarnik włączy się dopiero po ustawieniu temperatury za pomocą pokrętła regulacji temperatury.

	Pełny grill: Ta funkcja emituje ciepło z korpusu grilla i górnej części. Funkcja ta pozwala na uzyskanie wyższej temperatury w górnej części powierzchni grzewczej, co jest idealne do grillowania dużych porcji.
	Oddzielne oświetlenie piekarnika: Ustawienie pokrętła w tej pozycji powoduje włączenie oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	włączone są dolne i górne elementy grzejne. Ta funkcja wykorzystuje górne i dolne elementy grzejne do stworzenia piekarnika z naturalną konwekcją.
	Grill + termowentylator Piekarnik aktywuje funkcję górnego grzania grilla i wentylatora. W praktyce funkcja ta umożliwia przyspieszenie procesu grillowania. Grilla należy używać wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
	Wentylator (rozmrzanie): w tej funkcji działa tylko wentylator. Można schłodzić żywność lub komorę piekarnika lub rozmrozić żywność.
	Półgrill Użyj tej funkcji grillowania do grillowania małych ilości potraw
	Funkcja pieczenia: Program ten wykorzystuje ogrzewanie dolne i funkcję wentylatora. Jest to idealne rozwiązanie dla niektórych wypieków i zapiekanek.
	Wentylator piekarnika: włącz okrągły korpus i wentylator, ta funkcja pieczenia wdmuchuje powietrze do i wokół piekarnika. Temperatury są osiągnęte szybciej, co zmniejsza lub nawet eliminuje potrzebę wstępnego podgrzewania. Zarówno temperaturę, jak i czas gotowania można skrócić, aby uzyskać bardziej energooszczędny program gotowania. Uwaga: Po wybraniu tej funkcji i ustawieniu temperatury na 0, będzie działać jako program chłodzenia, umożliwiając schłodzenie żywności i/lub wewnątrz piekarnika.

MONTAŻ

- Kuchnia musi być sucha i dobrze wentylowana zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi.
- Główna rura za piekarnikiem musi być umieszczona w taki sposób, aby nie dotykała tylnej części piekarnika ze względu na ciepło wytwarzane podczas pracy.
- Jest to piec do zabudowy, co oznacza, że jego tylną i jedną boczną ścianę można ustawić obok wysokiego mebla lub ściany. Powłoki lub okleiny stosowane na meblach do zabudowy muszą być nakładane za pomocą kleju odpornego na wysoką temperaturę (100°C). Jeśli nie masz pewności co do odporności termicznej mebli, pozostaw około 2 cm wolnej przestrzeni wokół kuchenki. Ściana za kuchenką powinna być w stanie wytrzymać wysokie temperatury. Podczas pracy tylna część pieca może nagrzać się do temperatury o 5°C powyżej temperatury otoczenia.
- Utwórz otwór o wymiarach pokazanych na obrazku dla .
- Urządzenie musi być uziemione.
- Wsuń urządzenie całkowicie do otworu bez odkręcania czterech śrub w miejscach pokazanych na ilustracji.



Podłączenie elektryczne



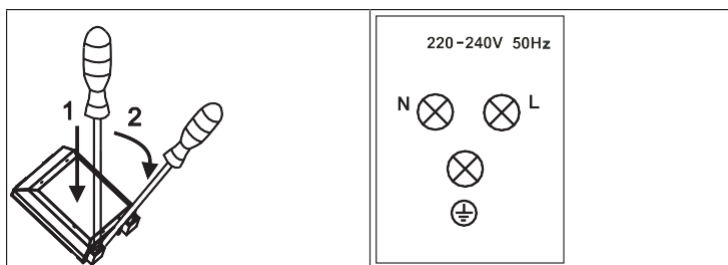
OSTRZEŻENIE

Wszystkie prace elektryczne muszą być wykonywane przez odpowiednio wykwalifikowanego i autoryzowanego elektryka. Nie należy wprowadzać żadnych zmian ani celowych zmian w dostawie energii elektrycznej.

- Przed podłączeniem należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada rzeczywistemu napięciu sieciowemu.
- Kabel zasilający powinien mieć co najmniej 1,5 metra długości.
- Ważne jest, aby przewód uziemiający był zainstalowany tak, aby był ostatnim przewodem, który zostanie wyciągnięty w przypadku awarii urządzenia zabezpieczającego kabel zasilający.
- Ważne jest, aby upewnić się, że przewód zasilający jest umieszczony tak, aby uniknąć kontaktu z tylnym panelem piekarnika z powodu ciepła wytwarzanego podczas pracy.
- Niezbędne jest użycie kabla o odpowiednim rozmiarze, w szczególności kabla typu H05VV-F 3X 5 mm. Konieczne jest, aby przewód uziemiający miał większą długość niż pozostałe przewody.
- Środki odłączające od sieci zasilającej powinny mieć izolację styków na wszystkich biegunach, aby zapewnić całkowite odłączenie w przypadku przepięcia w okablowaniu stałym zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.

Podłączenie (musi być wykonane przez autoryzowanego elektryka)

- Za pomocą dołączonego śrubokręta otwórz pokrywę złącza z tyłu urządzenia. Zwolnij dwie blokady znajdujące się po obu stronach dolnej części złącza.
- Ważne jest, aby kabel sieciowy był poprowadzony przez zabezpieczenie przed napięciem, aby zabezpieczyć kabel sieciowy przed rozłączeniem.
- Po wykonaniu tych czynności należy dokręcić urządzenie odciążające i zamknąć pokrywę złącza.



Kod koloru

L = LIVE, kolor fazy brązowy lub czarny.

N = NEUTRALNY, kolor niebieski lub biały. EARTH,

ZIEMIA = kolor zielony lub żółto-zielony.

Uwaga: Zwróć uwagę na prawidłowe połączenie N.

OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem

- Zdejmij opakowanie i wyczyść wnętrze piekarnika.
- Części piekarnika należy wyjąć i umyć ciepłą wodą z niewielką ilością detergentu. Włącz wentylację w pomieszczeniu lub otwórz okno.
- Rozgrzej piekarnik do 250°C na około 30 minut. Usuń wszystkie plamy i dokładnie wypierz.

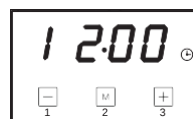


Uwaga

Nierzadko zdarza się, że po pierwszym rozgrzaniu piekarnika wydobywa się z niego dym i dziwny zapach. Należy się tego spodziewać i powinno to ustąpić po około 30 minutach.

Ustawienie czasu

1. Po włączeniu na wyświetlaczu pojawia się „12:00” i ikona zegara miga.



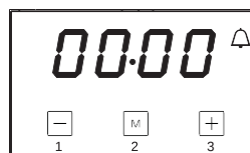
2. Bieżący czas można ustawić za pomocą przycisków 1 i 3. 5 sekund po ustawieniu czasu nowe dane zostaną zapisane.

Timer

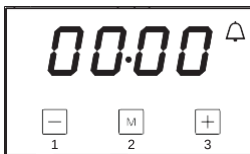
Timer można aktywować w dowolnym momencie i za pomocą dowolnej funkcji. Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut

Ustawienie czasomierza

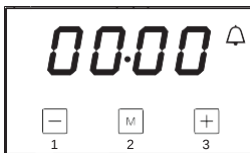
1. Naciśnij przycisk 2. Ikona alarmu miga i wchodzisz w ustawienia timera.



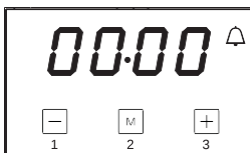
1. Ustaw timer za pomocą przycisków 1 i 3.



3. 5 sekund po ustawieniu godziny lub bezpośrednim naciśnięciu przycisku 2 funkcja alarmu zostanie aktywowana, a ustawienia zostaną zapisane.



4. Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał alarmowy i funkcja alarmu zaczyna ponownie migać.



5. Można nacisnąć przycisk andy, aby wyłączyć funkcję alarmu i sygnał alarmu. W przeciwnym razie alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Uwaga: Z wyjątkiem alarmu czasowego, wszystkie pozostałe alarmy można wyciszyć, naciskając dowolny przycisk. Jeśli alarm nie zostanie wyciszony ręcznie, wyciszy się automatycznie po 2 minutach.

Działanie półautomatyczne

1. Jeśli chcesz, aby grzejnik wyłączał się o określonej godzinie lub po określonym czasie, powinieneś to zrobić:
2. Obróć pokrętko funkcji i pokrętko regulacji temperatury na ustawienie, przy którym chcesz, aby grzejnik działał.
3. Naciśnij przycisk funkcyjny, grzejnik zacznie działać. będzie migać.
4. Naciśnij przycisk 1 lub 3, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.
5. Lub naciśnij dwukrotnie przycisk "MODE", a na wyświetlaczu pojawi się migający symbol funkcji. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw godzinę zakończenia.
6. Ustawiony czas zostanie zapisany w pamięci po 5 sekundach.
7. Po naciśnięciu dowolnego przycisku włączy się alarm dźwiękowy, a symbol funkcji zniknie. W przeciwnym razie alarm wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Czas gotowania i czas zakończenia gotowania:

- Zakres czasu gotowania: $0 < t < 10$ godzin
- Zakres czasu zakończenia gotowania: aktualny czas < koniec czasu pieczenia < aktualny czas + 10 godzin
- Czas zakończenia gotowania = aktualny czas + czas gotowania
- W przypadku korzystania z trybu półautomatycznego należy ustawić czas gotowania lub godzinę zakończenia gotowania.
- Jeśli ustawisz czas gotowania na 0 lub godzinę zakończenia gotowania na aktualną godzinę, funkcja automatyczna zostanie wyłączona.
- Gdy funkcja automatyczna jest wyłączona, czas gotowania zostanie ustawiony na 0, ale godzina zakończenia gotowania i bieżąca godzina pozostaną takie same.

Przykład:

Aktualna godzina to 2:00, chcesz, żeby piekarnik pracował 3 godziny, godzinę zakończenia pieczenia ustaw na 5:00 ($2:00 + 3:00 = 5:00$).

Istnieją dwa sposoby osiągnięcia tego ustawienia:

Pierwsza metoda

1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania.

2. Godzina zakończenia gotowania automatycznie zmieni się na 5:00.

Dруга metoda

1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw godzinę zakończenia gotowania.



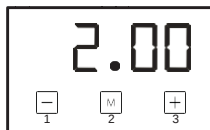
Czas gotowania zostanie automatycznie zmieniony na 3:00. po 5 sekundach od ustawienia funkcja automatyczna zostanie wyłączona. 3 godziny później aktualny czas pokazuje "5:00". Alarm jest włączony.

Czas pracy = koniec gotowania – czas gotowania

Na przykład

Jeśli aktualna godzina to 2:00, czas gotowania ustawiony jest na 3:00, a czas zakończenia gotowania ustawiony jest na 10:00, czas pracy wyniesie 7:00 (7:00=10:00-3:00:00).

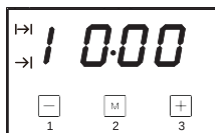
1. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas gotowania na „3,00”.



2. Za pomocą przycisków 1 i 3 ustaw czas zakończenia gotowania na „10:00”.



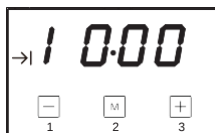
3. Pięć sekund po zakończeniu ustawień funkcja automatyczna zostanie aktywowana.



4. Gdy wybije godzina 7:00, piekarnik zacznie działać.



5. Po osiągnięciu godziny 10:00 aktywowany jest alarm. Piekarnik wyłącza się automatycznie.



Ostrzeżenie

- Koniec czasu gotowania > aktualny czas + czas gotowania <= 10 godzin
- Należy ustawić co najmniej jednogodzinny czas gotowania, czas gotowania i godzinę zakończenia gotowania.
- Jeśli czas gotowania jest ustawiony na 0 lub czas zakończenia gotowania jest ustawiony na bieżący czas, funkcja automatyczna zostanie wyłączona.
- Gdy funkcja automatyczna jest wyłączona, czas gotowania wynosi 0, a godzina zakończenia gotowania i bieżąca godzina pozostają takie same.

PIEKARNIK

Piekarnikiem steruje się za pomocą pokrętła funkcji i pokrętła regulacji temperatury.

Ostrzeżenie

Po wybraniu dowolnej funkcji grzania piekarnik włączy się dopiero po ustawieniu temperatury za pomocą pokrętła regulacji temperatury.

Ustawienia pokrętła funkcji piekarnika

Grill

Funkcja ta emituje ciepło z korpusu grilla i górnej części ciała. Funkcja ta pozwala na uzyskanie wyższej temperatury w górnej części powierzchni grzewczej, co jest idealne do grillowania dużych porcji.



Oddzielne oświetlenie piekarnika

Ustawienie pokrętła w tej pozycji spowoduje włączenie oświetlenia wewnątrz piekarnika.

Dolny i górny element grzejny są włączone

Funkcja ta wykorzystuje górne i dolne elementy grzejne do stworzenia naturalnego piekarnika konwekcyjnego.

Grill + wentylator

Piekarnik aktywuje górne ogrzewanie grilla i funkcję wentylatora. W praktyce funkcja ta umożliwia przyspieszenie procesu grillowania. Grill powinien być używany wyłącznie przy zamkniętych drzwiach piekarnika.



Wentylator (odmrażanie)

W tej funkcji działa tylko wentylator. Można schłodzić pojemnik lub komorę piekarnika lub rozmrozić żywność.

Pół grilla

Ta funkcja grilla służy do grillowania niewielkich ilości żywności.

Pieczenie

Ten program wykorzystuje funkcję ogrzewania dolnego i wentylatora. Jest to idealne rozwiązanie dla niektórych wypieków i zapiekanek.



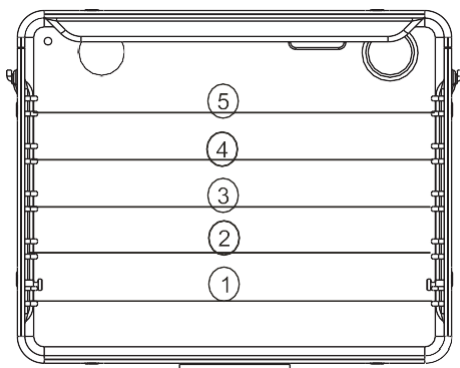
Wentylator + pieczenie

Wykorzystując okrągły korpus i wentylator, ta funkcja pieczenia wdmuchuje powietrze do piekarnika i wokół niego. Temperatury są osiągane szybciej, co zmniejsza lub nawet eliminuje potrzebę wstępnego podgrzewania. Zarówno temperaturę, jak i czas gotowania można skrócić, aby uzyskać bardziej energooszczędny program gotowania.

Uwaga: Po wybraniu tej funkcji i ustawieniu temperatury na 0, będzie ona działać jako program chłodzenia, umożliwiając schłodzenie potrawy i/lub wnętrza piekarnika.

Poziomy prowadnic piekarnika

Blachy do pieczenia i akcesoria (ruszt do pieczenia, blacha do pieczenia itp.) można umieścić w piekarniku na 5 poziomach prowadnic. Odpowiednie poziomy przedstawiono w poniższych tabelach. Zawsze licz od dołu do góry!



Zapewnienie odpowiedniego czyszczenia i konserwacji piekarnika może mieć duży wpływ na jego bezawaryjną pracę. Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnik musi być wyłączony i należy upewnić się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji "0". Czyszczenie należy rozpocząć dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem całkowicie ostudzić piekarnik.
- Nie czyść urządzenia gorącą parą pod ciśnieniem.
- Komorę piekarnika należy myć wyłącznie ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie parowe

- Do miski umieszczonej w piekarniku na pierwszym poziomie wlej 250 ml wody (1 szklanka) od dołu.
- Zamknij drzwiczki piekarnika.
- Ustaw pokrętkę temperatury na 100°C, a pokrętkę funkcji na dolną pozycję grzałki.
- Rozgrzewaj komorę piekarnika przez około 30 minut.
- Otwórz drzwiczki piekarnika, wytrzyj wewnątrz szmatką lub gąbką i umyć ciepłą wodą z detergentem.
- Po wyczyszczeniu komory osusz piekarnik.

PRZESTROGA: Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ściernie.

Wymiana żarówki w piekarniku

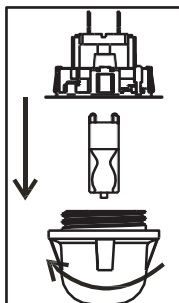
Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek konserwacji części elektrycznych, urządzenie należy odłączyć od sieci. Jeśli piekarnik był używany, przed przystąpieniem do konserwacji należy odczekać, aż jego wnętrze i elementy grzejne ostygną.

Wymiana żarówki

- Odkręć pokrywę ochronną. W tym momencie zalecamy umycie i wysuszenie szklanej osłony.
- Ostrożnie wyjmij starą żarówkę i włóż nową żarówkę odpowiednią do wysokich temperatur (300°C) o następujących parametrach: 220–240 V, 5 GHz, 25 W, złącze G9.
- Załóż z powrotem pokrywę ochronną.

Ważne:

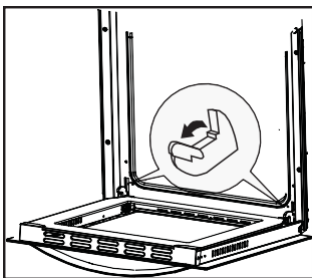
- Nigdy nie używaj śrubokrętów ani innych narzędzi do zdejmowania pokrywy oświetlenia. Może to spowodować uszkodzenie emalii piekarnika lub gniazda lampy. Demontuj tylko ręcznie.
- Nie wymieniaj żarówki gołymi rękami, ponieważ zanieczyszczenie palcami może spowodować przedwczesną awarię.
- Zawsze używaj czystej szmatki lub rękawiczek.
- Wymiana żarówki nie jest objęta gwarancją.



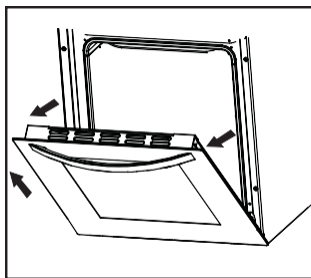
Demontaż drzwi

Aby uzyskać łatwiejszy dostęp do komory piekarnika w celu czyszczenia, można zdjąć drzwiczki.

Aby to zrobić, podnieś część zawiasu z zatrzaskiem bezpieczeństwa. Lekko zamknij drzwiczki, podnieś je i pociągnij do siebie. Aby założyć drzwiczki z powrotem na kuchenkę, należy zrobić to w odwrotnej kolejności. Podczas montażu należy upewnić się, że wycięcie zawiasu jest prawidłowo umieszczone na występie wspornika zawiasu. Po zamontowaniu drzwiczek w piekarniku należy ponownie ostrożnie opuścić zatrzask zabezpieczający. Jeśli zatrzask bezpieczeństwa nie jest ustawiony, zawias może zostać uszkodzony podczas zamykania drzwi.

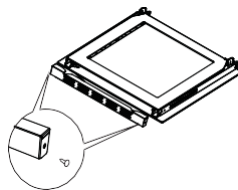


Składanie blokady zawiasów. Demontaż drzwi



Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

Odkręć i poluzuj plastikowy zatrzask znajdujący się w rogu u góry drzwi. Następnie zdejmij szybkę z drugiego mechanizmu blokującego i wyjmij ją. Po wyczyszczeniu włóż i zablokuj szklany panel oraz przykręć mechanizm blokujący.



Demontaż wewnętrznego panelu szklanego

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W nagłych wypadkach należy:

- Wyłącz wszystkie jednostki robocze piekarnika
- skontaktuj się z centrum serwisowym
- Niektóre drobne usterki można naprawić, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w poniższej tabeli. Przed skontaktowaniem się z centrum obsługi klienta lub centrum serwisowym należy sprawdzić następujące punkty wymienione w tabeli.

Problem	Przyczyna	Kroki
Urządzenie nie działa.	Przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź domową skrzynkę bezpieczników; Jeśli bezpiecznik jest przepalony, wymień go na nowy.
	Wybierz właściwą funkcję.	Sprawdź, czy pokrętko funkcji lub temperatury jest ustawione we właściwej pozycji.
Wyświetlacz "0.00" miga.	Urządzenie zostało odłączone od zasilania lub wystąpiła tymczasowa awaria zasilania.	Ustaw aktualną godzinę (patrz Korzystanie z programatora).
Oświetlenie piekarnika nie działa.	Żarówka jest poluzowana lub uszkodzona.	Dokręcenie lub wymiana przepalonej żarówki (patrz „Czyszczenie i konserwacja”)

DODATEK: TABELE PIECZENIA

Pieczenie ciast

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać funkcji piekarnika konwencjonalnego lub z wentylatorem.

Uwaga: Wskazówki dotyczące gotowania podane w poniższych tabelach mają charakter orientacyjny i można je dostosować w zależności od wcześniejszych doświadczeń i preferencji kulinarnych. Jeśli żądany rodzaj ciasta nie jest wymieniony na liście, użyj ciasta najbardziej do niego podobnego.

Konwencjonalny piekarnik

- Naturalna konwekcja tworzy doskonałą strefę pieczenia w środku piekarnika, idealną do suchych wypieków, chleba i ciastek.
- Zalecamy używanie ciemnych naczyń do pieczenia, ponieważ jasne naczynia odbijają ciepło i wypieki mogą się nie odpowiednio przyrumienione.
- Naczynia do pieczenia należy zawsze umieszczać na stojakach. Ruszt należy zdejmować wyłącznie podczas pieczenia na płaskiej blasze dostarczonej wraz z piekarnikiem.
- Nie wkładaj ciasta do piekarnika, dopóki nie osiągnie pożądanej temperatury.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Czy ciasto jest upieczone do końca?

Przebij ciasto drewnianym szpikulcem w najgrubszej części, jeśli ciasto się do niego nie przyklei, ciasto jest upieczone.

Ciasto się zawałiło

Sprawdź przepis. Następnym razem może być konieczne użycie mniejszej ilości płynnych składników. Należy przestrzegać czasu mieszania, zwłaszcza w przypadku korzystania z mikserów elektrycznych, aby uzyskać właściwą konsystencję.

Ciasto jest zbyt lekkie na spodzie

Aby uzyskać lepsze wyniki, zalecamy stosowanie ciemniejszych pojemników. Następnym razem możesz również spróbować piec o jeden poziom niżej lub użyć funkcji grzania dolnego, aby zakończyć proces pieczenia.

Sernik jest niedopieczony

Następnym razem obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

Uwaga: Zakresy temperatur i czasy gotowania podane w tabelach są przybliżone. Zalecamy wybranie niższej temperatury na początek i zwiększenie jej w razie potrzeby na późniejszych etapach gotowania.

DODATEK: TABELE PIECZENIA

Stół do pieczenia ciast

Tryb piekarnika	Konwekcja 		Górne/dolne ogrzewanie 		
Rodzaj ciasta	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Słodkie pieczywa					
Ciasto z rodzynkami	2	160-170	2	150-160	55-70
Tort w kształcie pierścienia	2	160-170	2	150-160	60-70
Tort w kształcie drzewa (forma do ciasta)	2	160-170	2	150-160	45-60
Sernik (forma do ciasta)	2	3	3	160-170	60-80
Ciasto owocowe	2	190-200	3	170-180	50-70
Ciasto owocowe z lukrem	2	3	3	160-170	60-70
Biszkopt	2	3	2	160-170	30-40
Ciasto płatkowe	3	190-200	3	170-180	25-35
Ciasto mieszane na ciasto owocowe	3	3	3	160-170	50-70
Ciasto wiśniowe	3	190-210	3	170-200	30-50
Żelki	3	190-200	3	170-180	15-25
Ciasto owocowe	3	160-170	3	150-160	25-35
Knitter	2	190-210	3	180-210	35-50
Świąteczne ciasto	2	3	3	170-200	45-70
Ciasto jabłkowe	2	190-210	3	170-200	40-60
Ciasto francuskie	2	3	3	160-170	40-60
Słone wypieki					
Bekon	2	190-200	3	170-180	45-60
Pizza	2	220-240	3	210-230	30-45
Chleb	2	200-220	3	180-210	50-60

Kóleczka	2	210-230	3	200-220	30-40
----------	---	---------	---	---------	-------

Tryb piekarnika	Konwekcja 		Górne/dolne ogrzewanie 		
Rodzaj ciasta	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Herbatniki					
Rolka Caravaty	3	3	3	160-170	15-25
Herbatniki	3	3	3	160-170	20-30
Duńskie ciasto	3	190-210	3	170-200	20-35
Ciasto kruche	3	210-220	3	180-200	20-30
Profiteroly	3	190-210	3	170-200	25-45
Mrożone ciasto					
Ciasto jabłkowe	2	190-210	3	170-200	50-70
Sernik	2	190-200	3	170-180	65-85
Pizza	2	210-230	3	200-220	20-30
Chipsy z piekarnika	2	210-230	3	200-220	20-35
Frytki w piekarniku	2	210-230	3	200-220	20-35

Pieczenie i gotowanie na parze

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać funkcji piekarnika konwencjonalnego lub z wentylatorem.

Wskazówki dotyczące pieczenia

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać jasnych tac emaliowanych, szkła żaroodpornego, naczyń glinianych lub żeliwnych. Przykrycie pieczeni lub zawinięcie jej w folię pozwoli zachować soki i utrzymać piekarnik w czystości.
- Pozostawienie pieczeni bez przykrycia skróci czas gotowania. Duże pieczenie można umieścić bezpośrednio na ruszcie na blasze piekarnika.

Uwaga: zakresy temperatur i czasy gotowania podane w tabelach mają charakter orientacyjny i będą się różnić w zależności od rodzaju, wielkości i jakości mięsa.

- Pieczenie dużych kawałków mięsa może powodować nadmiar pary i kondensację na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Po zakończeniu gotowania należy dokładnie wytrzeć drzwiczki piekarnika i szybę.
- Wątróbka powinna być okresowo sprawdzana i obracana w połowie pieczenia.
- Podczas grillowania na ruszcie należy upewnić się, że ruszt jest prawidłowo osadzony na ruszcie piekarnika, aby zbierać kapiące soki i tłuszcz.
- Nie należy pozostawiać pieczeni do ostygnięcia w piekarniku, ponieważ może dojść do kondensacji, co może spowodować korozję piekarnika.

Tryb piekarnika		Konwekcja 		Górne/dolne ogrzewanie 		
Rodzaj mięsa	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Wołowina						
Wołowina curry	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Wołowina curry	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Pieczone mięso, krwawe	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Pieczone mięso, rozgotowane	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
Wieprzowina						
Pieczeń wieprzowa ze skórą	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Flanka	1500	2	210-220	2	3	120-150

Flanka	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Schab wieprzowy	1500	2	210-230	2	200-220	120-140

Tryb piekarnika		Konwekcja 		Górne/dolne ogrzewanie 		
Rodzaj mięsa	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Rolada mięsna	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Sznicel wieprzowy	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Pieczeń z mięsa mielonego	1500	2	220-230	2	210-220	60-70
Cielęcina						
Butła cielęca	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Golonka cielęca	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Baranek						
Żeberka jagnięce	1500	2	210-220	2	180-200	100-120
Kość z ostrza barana	1500	2	210-220	2	180-200	120-130
Gra						
Żeberka królika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Kości królika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Szynka z dzika	1500	2	200-220	2	180-210	100-120
Drób						
Cały kurczak	1200	2	210-220	2	210-220	60-70
Cały kurczak	1500	2	210-220	2	210-220	70-90
Kaczka	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
gęś	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Indyk	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Ryby						
Ryba w całości	1000	2	210-220	2	210-220	50-60
Suflet rybny	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

Grillowanie

- Intensywne ciepło z elementu podczerwieni sprawia, że piekarnik i jego akcesoria są bardzo gorące. Używaj rękawic kuchennych i odpowiednich przyborów do grillowania.
- Aby uniknąć kontaktu z gorącym tłuszczem, który mógłby spowodować obrażenia, podczas przenoszenia grillowanych potraw należy używać długich szczypiec do grillowania.
- Grill musi być nadzorowany przez cały czas. Nadmierne ciepło może szybko spalić żywność, co stwarza ryzyko pożaru.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do grilla, gdy jest on używany.
- Grillowanie idealnie nadaje się do niskotłuszczowych kiełbas, mięs, filetów rybnych i steków, a także do zarumieniania lub chrupania potraw.

Wskazówki dotyczące grillowania

- Podane w tabelach temperatury i czasy grillowania mają charakter orientacyjny i będą się różnić w zależności od rodzaju, wielkości i jakości mięsa.
- Grillowanie należy przeprowadzać przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- Grill powinien być rozgrzany przez 3 minuty. Przed umieszczeniem żywności należy naoliwić ruszt grilla, aby żywność nie przywierała do rusztu. Umieść ruszt na blasze do pieczenia, aby złapać kapiący tłuszcz i soki.
- W połowie pieczenia obróć mięso na drugą stronę. Mniejsze kawałki mięsa będą wymagały tylko jednego obrotu, podczas gdy większe kawałki mięsa będą wymagały większej liczby obrotów.
- Do przenoszenia mięsa należy zawsze używać odpowiednich szczypiec. Dokładnie wyczyść piekarnik i jego akcesoria po każdym użyciu, aby zapewnić długą żywotność urządzenia.

Tryb piekarnika		Grill 		
Rodzaj mięsa	Waga (gramy)	Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (w minutach)
Mięso i wędliny				
2 steki wołowe, rzadkie	400	5	240	14-16
steaki, średnio wysmażone	400	5	240	16-20
steaki wołowe, rozgotowane	400	5	240	20-23
2 filety wieprzowe	350	5	240	19-23
2 kotlety schabowe	400	5	240	20-23
2 steki cielęce	700	5	240	19-22
4 kotlety jagnięce	700	5	240	240
4 grillowane kiełbaski	400	5	240	9-14
1 kurczak, przepołowiony	1400	3	240-250	28-33 (jedna strona) 23-28 (inne strona)
Ryby				
Filety z łososia	400	4	240	19-22
Ryba w folii aluminiowej	500	4	230	10-13
Toast				
4 kromki białego chleba	200	5	240	1,5-3
2 kromki chleba razowego	200	5	240	2-3
Tostowa kanapka	600	5	240	4-7
Mięso/drób				
Kurczak	1000	3	180-200	60-70
Pieczeń wieprzowa	1500	3	160-180	90-120
Wieprzowina	1500	3	160-180	100-180
Kolano wieprzowe	1000	3	160-180	120-160
Pieczeń wołowa	1500	3	190-200	40-80

KARTA INFORMACYJNA PRODUKTU

Informacje zgodne z 66/2014

	Symbol	Wartość	Urządzenie
Identyfikator modelu:	10046684, 10046685		
Typ piekarnika	Domowy piekarnik elektryczny		
Masa urządzenia	M		kg
Liczba ubytków	1		
Źródło ciepła według wnęki (elektryczność lub gaz)	Elektryczność		
Objętość według wnęki	W		L
Zużycie energii (elektrycznej) wymaganej do ogrzania znormalizowanego wsadu we wnęce pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie normalnym na wnękę (końcowa energia elektryczna)	EC wnęka elektryczna		kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylator-wnęka (końcowa energia elektryczna)	EC wnęka elektryczna		
Zużycie energii wymagane do ogrzania standardowego wsadu w komorze gazowej piekarnika podczas cyklu w trybie normalnym na komorę (końcowe zużycie gazu)	EC wnęka gazowa	-	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze gazowej piekarnika podczas cyklu w trybie wymuszonym wentylatora do komory (końcowa energia gazu)	EC wnęka gazowa	-	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Wskaźnik efektywności energetycznej na wnękę	Wnęka EEI		

(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że to urządzenie nie może być utylizowane w taki sam sposób, jak odpady domowe. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się go zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich sąsiadów przed negatywnymi konsekwencjami. przepisami chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Producent:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Niemcy.

Ważne dla Wielkiej Brytanii:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street Londyn,

W8 6ND

United Kingdom



KLARSTEIN