

CM 51011 S

Oven

User Manual

Piekarnik

Instrukcja użytkowania

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości. Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.


Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.


- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
- Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
- Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
- Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty. Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli.
Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.


Objaśnienie symboli


W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:

 Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

 Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

 Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



Spis treści

1 Informacje ogólne 4

Opis urządzenia 4

Dane techniczne 5

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką
..... 6

Tabela wtryskiwacza 6

2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa 7

Ogólne instrukcje zachowania
bezpieczeństwa 7

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń
elektrycznych 8

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem 8

Zamierzone przeznaczenie 9

Bezpieczeństwo dzieci 10

3 Instalacja 11

Przed zainstalowaniem 11

Instalacja i przyłączenie 12

Zmiana rodzaju gazu 14

Pozbywanie się odpadów 15

Pozbywanie się materiałów
opakowaniowych 15

Stare urządzenia 15

Przyszły transport 15

4 Przygotowanie 17

Jak oszczędzać energię 17

Pierwszy raz 17

Pierwsze czyszczenie 17

Podgrzewanie wstępne 17

5 Jak używać płyty kuchennej 19

Ogólne informacje o gotowaniu 19

Użytkowanie płyt kuchennych 19

6 Jak obsługiwać piekarnik.... 21

Ogólne informacje o pieczeniu ciast,
rozmrzaniu i grillowaniu. 21

Jak używać piekarnik elektryczny 22

Tryby pracy 22

Tabela czasów pieczenia 23

Jak obsługiwać grill 24

Tabela czasów pieczenia przy
grillowaniu 24

7 Czyszczenie i konserwacja . 25

Informacje ogólne 25

Oczyszczenie płyty 25

Czyszczenie panelu sterowania 25

Czyszczenie piekarnika 25

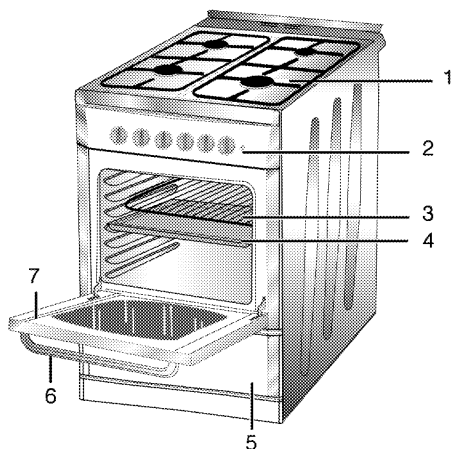
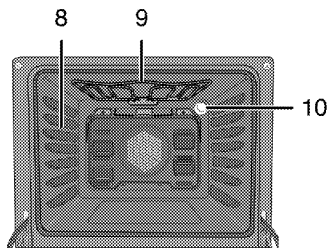
Demontaż drzwiczek piekarnika 26

Wymiana lampki w piekarniku 26

8 Rozwiązywanie problemów 27

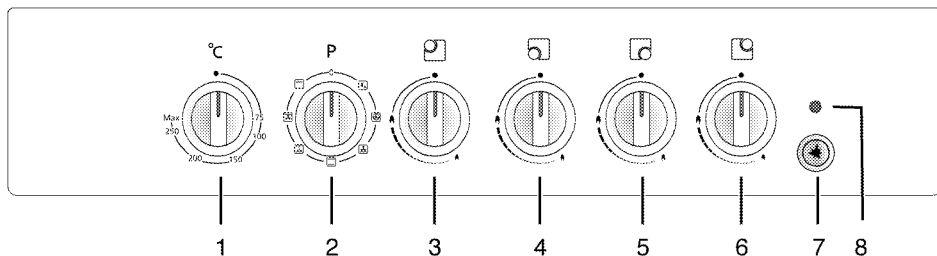
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Płyta grzejnika
- 2 Panel sterowania
- 3 Ruszt
- 4 Taca
- 5 Szuflada dolna

- 6 Uchwyt
- 7 Drzwiczki przednie
- 8 Prowadnice rusztu
- 9 Element grzejny grilla
- 10 Oświetlenie




- 1 Pokrętko termostatu
- 2 Pokrętko wyboru funkcji
- 3 Palnik normalny Tylny lewy
- 4 Palnik normalny Przedni lewy


- 5 Palnik szybki Przedni prawy
- 6 Palnik pomocniczy Tylny prawy
- 7 Przycisk zapłonu
- 8 Kontrolka termostatu

Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.0 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/przekrój przewodu	H05VV-F 3G x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Kategoria wyrobu gazowego	Kat II 2ELs3B/P
Typ/ciśnienia gazu	2E (G20)/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7,9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu ^s - opcjonalna	3B/P (G30)/37 mbar 2Ls (G2.350)/13 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2000 W
Przedni lewy	Palnik normalny
Moc	2000W
Przedni prawy	Palnik szybki
Moc	2900 W
Tylny prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1000 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15-25 W
Zużycie energii el. przez grill.	1.6kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne). Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1- Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4- Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

 Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.

 Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

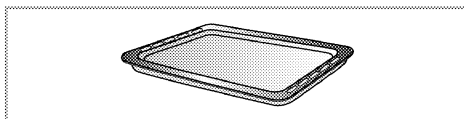
i Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką

i Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem piekarnika.

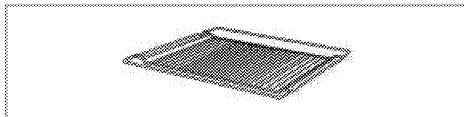
Foremka do pieczenia

Może służyć do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



Półka drucziana

Może służyć do pieczenia mięsa oraz jako półka na naczynia z ciastem i mięsem do pieczenia i z zapiekankami.



Przystawka na dzbanek z kawą



Można jej użyć do dzbanka z kawą.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2000 W Tylny lewy	2900W Przedni prawy	1000 W Tylny prawy	2000 W Przedni lewy
Typ/ciśnienia gazu				
2E (G20)/20 mbar	103	115	72	103
3B/P (G30)/37 mbar	66	80	47	66
2Ls (G2.350)/13 mbar	131	165	95	131


2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Nie wolno uruchamiać wyrobu, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Wezwij autoryzowanego pracownika serwisu.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 27.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu

tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.

-  Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

- Wszelkie prace związane z instalacją i naprawą urządzenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Zastosowany bezpiecznik musi być dostosowany do maksymalnej wartości prądu pobieranego przez piekarnik.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych mogą prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- "Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia."
- "Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji;"

Patrz *Przed zainstalowaniem*,
strona 11

- „**UWAGA**”: Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni, zwłaszcza w czasie użytkowania kuchenki: utrzymywać naturalne otwory drożne lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna.”
- Prawidłowe funkcjonowanie urządzeń i systemów gazowych trzeba regularnie kontrolować. Prosimy przygotować się do corocznej konserwacji.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

- ⚠ Zagrożenie wybuchem i skażeniem
Nie używaj otwartego ognia i nie pal.
Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi).
Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego.

1. Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
2. Otwórz drzwi i okna.
3. Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
4. Ostrzeż sąsiadów.
5. Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
6. Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
"UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń." Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia rękawiczek, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym

użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim. Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

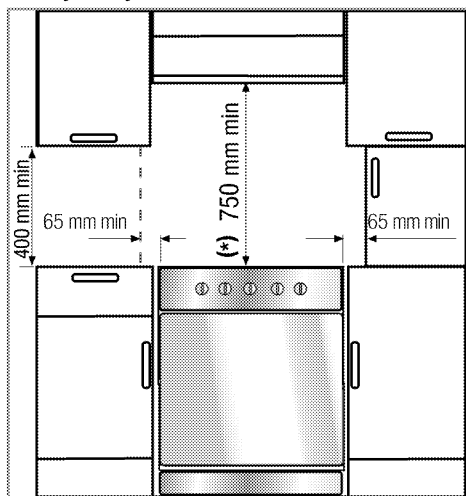
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**UWAGA:** Gdy używa się grilla, wystające części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

3 Instalacja

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową.

Podłoga kuchni musi unieść ciężar urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm).

- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 40cm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 75cm od powierzchni płyty kuchennej do sąsiednich powierzchni ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- *Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 65 cm).
- Urządzenie te odpowiada klasie 1, czyli można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).



Wentylacja pomieszczenia

Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ulatniają się spaliny. Dobra wentylacja pomieszczenia jest zasadniczo ważna dla pracy tego urządzenia. Jeśli pomieszczenia nie można wietrzyć oknem lub drzwiami, należy zainstalować dodatkową wentylację.


A intensidade prolongada do equipamento pode necessitar de ventilação adicional; por exemplo, a abertura de uma janela ou o uso de um sistema fixo de ventilação mecânica como uma ventoinha extractora ou um exaustor de fogão, que ventile para o exterior.



Rozmiar pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
mniejsze niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ do 10 m ³	min. 50 cm ²
mniejsze niż 10 m ³	nie potrzeba
W piwnicy	min. 65 cm ²

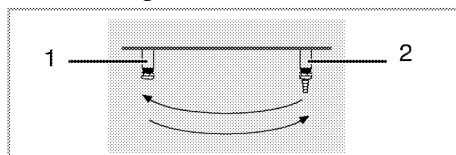
Instalacja i przyłączenie

-  Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.
- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
-  **Szkoda materialna!**
Nie wolno podnosić ani przesuwać kuchenki ciągnąc za klamkę.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.


Przyłączenie zasilania gazem

-  **Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji.**
Urządzenie to może być [przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważnioną, wykwalifikowaną osobę.

-  **Zagrożenie wybuchem!**
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.
- "Parametry pracy tego urządzenia podano na tabliczce znamionowej."
-  Kuchenka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.
- Domową instalację gazu ziemnego należy przystosować przed zainstalowaniem urządzenia.
- W razie potrzeby wymień ostrą końcówkę węża z tyłu piekarnika na wtyczkę, stosownie do umiejscowienia zaworu gazu ziemnego.




- 1 Wtyczka
 - 2 Kończówka węża
- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką.
 - Przy przyłączaniu pracownik serwisu wyjmie wtyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
 - Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
 - Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.


-  Zagrożenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa! Rurki bezpieczeństwa nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przyłączenie zasilania elektrycznością

To urządzenie musi być uziemione!


Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem kuchenki bez odpowiedniego uziemienia.

-  Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!
Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.


-  Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy

otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewody zasilające ten wyrób muszą odpowiadać specyfikacjom; patrz tabela danych technicznych *Dane techniczne, strona 5*.


-  Wtyczka po instalacji musi być łatwo dostępna (ale nie ponad płytą kuchenną).

Włóż wtyczkę z przewodem zasilającym do gniazdka.

-  Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

- Przysuń urządzenie do ściany kuchni.
- Aby wyrównać jednostkę z blatem nastawia się nóżki obracając je w lewo lub w prawo, stosownie do potrzeby.

Ostateczne sprawdzenie

1. Sprawdź funkcje elektryczne.
 2. Otwórz zasilanie gazem.
 3. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
 4. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.
-  Płomienie powinny być błękitne i palić się równo. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

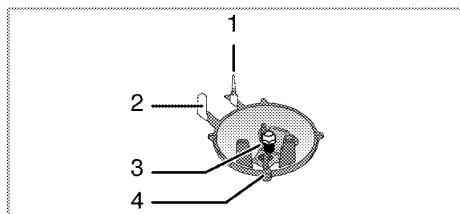
- ⚠** Zagrożenie wybuchem!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

- i** Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli *Tabela wtryskiwacza, strona 6*



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

- i** O ile nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, musisz wezwać autoryzowany serwis.

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany, i obróć pokrętkę do pozycji ograniczonej.
2. Zdejmij pokrętkę.
3. Śrubokrętem nastaw ograniczony strumień z wtrysku przyłączonego do danego kurka.

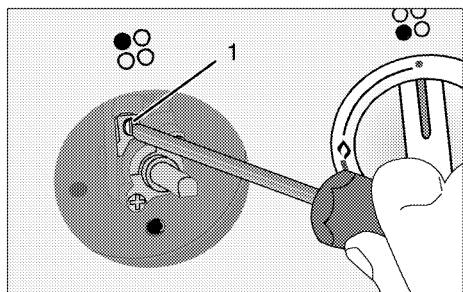
Wystarczy zakręcić śrubę dla gazu LPG (propan-butan).

Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

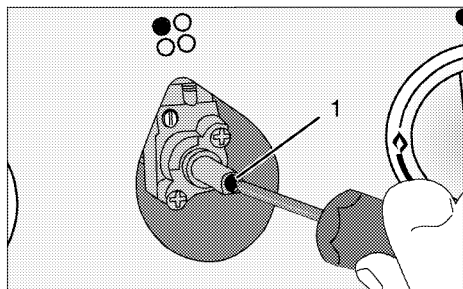
» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w przeciwną stronę.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu. Patrz schematy poniżej.



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu

i Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie

należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.





Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz

- oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.
-  Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.
-  Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie


Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.

Pierwszy raz


Pierwsze czyszczenie

-  Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

Piekarnik elektryczny


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne).
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 22.*

5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 22*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*.

4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*

 W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu

- ⚠ Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!
Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.
- Nie gaś ognia wodą!** Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
 - Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
 - Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
 - Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
 - Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
 - Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

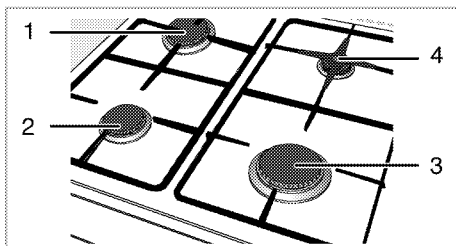
W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
 - Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzelaniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.
- Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar naczynia musi odpowiadać wielkości płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w środku podstawki pod nie.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 20–22 cm
- 2 Palnik normalny 20–22 cm
- 3 Palnik szybki 22-24 cm
- 4 Palnik pomocniczy 12-18 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

Symbol dużego płomienia oznacza największą moc gotowania, symbol małego płomienia zaś oznacza moc najmniejszą. W pozycji wyłączonej (górnej) gaz nie dopływa do palników.

Zapalanie palników gazowych



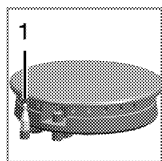
Palniki gazowe zapala się przyciskami zapłonu.

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętko palnika.
2. Obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do symbolu dużego płomienia.
3. Naciśnij i zwolnij przycisk zapłonu. Powtarzaj tę czynność, aż gaz się zapali.
4. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętko strefy utrzymywania w ciepłe w pozycję wyłączoną (górną).

System bezpiecznego odcinania dopływu gazu (w modelach z elementem termicznym)



Jako środek zapobiegania wybuchowi skutkiem zalania palników przelewającym się płynem, mechanizm zabezpieczający automatycznie zmniejsza dopływ gazu i odcina go.

1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętko i obróć je przeciw kierunkowi ruchu wskazówek zegara.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętko wciśnięte przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętła, powtórz te same czynności utrzymując pokrętko wciśnięte przez 15 sekund.




Zagrożenie zapłonem w razie pozostawanie niewypalonego gazu!

Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętła dłużej niż 15 sekund.

Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

 Zgrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Wybieraj właściwe pozycje półek zanim załączysz piekarnik lub grill - nie przenoś półek piekarnika, gdy się nagrzeją.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

Wskazówki do grillowania

Grillowanie to idealny sposób sporządzania z mięsa, ryb i drobiu potraw z ładnie zarumienioną skórką i niezbyt wysuszonym wnętrzem. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

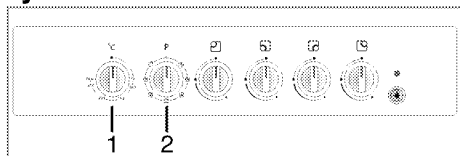
- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

Zgrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak używać piekarnik elektryczny

Ustawianie temperatury i trybu pracy



1 Pokrętło termostatu

2 Pokrętło wyboru funkcji

Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętłem funkcji.

Temperaturę nastawia się pokrętłem termostatu.

Wszystkie funkcje piekarnika wyłącza się ustawiając pokrętło wyboru funkcji w górnej pozycji „off” („wył.”).

1. Ustaw pokrętło termostatu na pożądaną temperaturę.

2. Nastaw pokrętło funkcji na odpowiedni tryb pracy.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania kontrolka termostatu pozostaje zapalona

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Obróć pokrętło funkcji i pokrętło termostatu do górnej pozycji "Off" ("wył. ").

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu w urządzeniu.

Pieczenie statyczne



Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się np. do ciasta, ciasteczek oraz zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

Pieczenie statyczne z termoobiegiem



Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. Piecz w jednej tylko blasze.

Grzałka górna i unoszenie powietrza



Załączone są grzałka górna plus wentylator (w ścianie tylnej). Dzięki wentylatorowi gorące powietrze rozporowadane jest bardziej równomiernie niż z samą grzałką górną.

Grzałka dolna i unoszenie powietrza



Załączone są grzałka dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Dzięki wentylatorowi gorące powietrze rozporowadane jest bardziej równomiernie niż z samą grzałką dolną.

Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Załączone są tylko lampka w piekarniku plus wentylator (w ścianie tylnej). Żywność mrożona rozmrażana jest w temperaturze pokojowej, potrawy gotowane są chłodzone.

Gorące powietrze



Pracuje tylko grzałka pieścieniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne. Nadaje się, gdy do przygotowania potraw korzysta się z kilku poziomów. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Grill



Uruchomiona zostaje górna grzałka grilla.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.








Tabela czasów pieczenia

Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs

Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Naczynie	Pozycja półki			Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)		
Ciasto w foremce	Blacha do pieczenia 24... 26 cm	2	3	2	170 ... 180	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Ciasto w foremce	Foremka do ciasta 18... 22 cm	2	3	2	170 ... 180	30 ... 40	35 ... 45	35 ... 45
Ciasteczko	Blacha do pieczenia	3	3	3	170 ... 190	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 25
Kruchy przekładaniec	Blacha do pieczenia
Pączek	Blacha do pieczenia
Ciasta/ torty z kremem	Blacha do pieczenia	3	3	3	180 ... 190	35 ... 45	40 ... 50	30 ... 40
					190			
Ciasto na zaczynie	Foremka do	3	3	3	190 ... 200	25 ... 35	35 ... 45	30 ... 35


Potrawa	Naczynie pieczenia	Pozycja półki			Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)		
								
					 200			
Ciasto zdobne	Blacha do pieczenia	3	3	3	180 ... 190	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Ciasto	Blacha do pieczenia	3	3	3	180 ... 190	35 ... 45	40 ... 50	35 ... 45
Lazania	Foremka głęboka	3	3	3	170 ... 180	35 ... 45	40 ... 50	35 ... 45
Pizza	Blacha do pieczenia	3	3	3	200 ... 220	15 ... 20	15 ... 20	15 ... 20
Stek	Zapiekanki	3	3	3	15 min. 250/maks. *	90 ... 120	110 ... 120	105 ... 115
Udziec jagnięcy	Zapiekanki	3	3	3	15 min. 250/maks. *	65 ... 80	70 ... 90	65 ... 85
Pieczone kurczęta	Zapiekanki	3	3	3	15 min. 250/maks. *	55 ... 65	60 ... 70	55 ... 65
Indyk (5.5 kg)	Blacha do pieczenia	3	3	3	25 min. 220 *	170 ... 220	180 ... 240	175 ... 230
Ryby	Zapiekanki	3 ... 4	3	3	200	15 ... 20	15 ... 25	10 ... 20

* dla dwóch foremek: 3 + 5

* wtedy 150

dla trzech foremek: 1 + 3 + 5

Jak obsługiwać grill

-  Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Włączanie grilla

1. Nastaw pokrętko funkcji na symbol grilla.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	3...4	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	3...4	15...20 min.
Kotlety jagnięce	3...4	12...15 min.
Pieczeń wołowa	3...4	15...25 min. #
Kotlety cielęce	3...4	15...25 min. #

zależnie od grubości

2. Nastawianie temperatury grilla
 3. W razie potrzeby podgrzewaj przez ok. 5 minut.
- » Kontrolka termostatu świeci się.



Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętko sterowania grilllem do górnej pozycji "Off" ("wył.").



7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

-  **Zagrożenie porażeniem elektrycznością!**
Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
-  **Można się poparzyć od gorących powierzchni!**
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem

w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

-  Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.
Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.
-  Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.


Oczyszczenie płyty

Płyty gazowe

1. Wyjmij i oczyść podstawki pod garnki i kołpaki palników.
2. Oczyść płytę.
3. Załóż kołpaki na palniki i upewnij się, że leżą na nich jak należy.
4. Przy instalowaniu górnych grilli zwróć uwagę, na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

-  **Uszkodzenie panelu sterowania!**
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie

piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

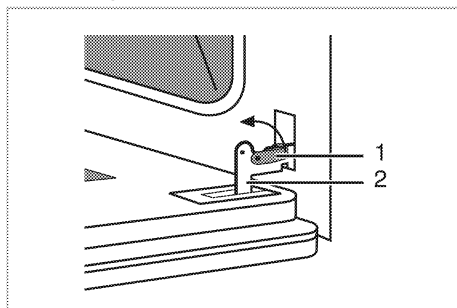
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

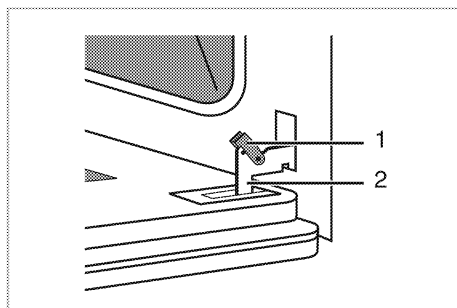
Demontaż drzwiczek piekarnika

Drzwi piekarnika można zdemontować aby ułatwić czyszczenie jego wnętrza.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Naciśnij po obu stronach i cofnij klamry na zawiasach.



- 1 Klamry na zawiasach
- 2 Zawias



3. Ustaw drzwiczki piekarnika nieco ukośnie.

4. Oburącz drzwiczki piekarnika podnieś ku przodowi.

Po czyszczeniu od nowa zainstaluj drzwiczki postępując w odwrotnej kolejności.

Wymiana lampki w piekarniku

⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!

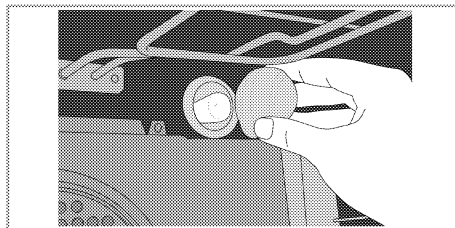
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

ℹ Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

ℹ Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wymij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

8 Rozwiązywanie problemów

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!
Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

⚠ Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej naprawy.
Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.
- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

Urządzenia elektryczne

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
	Nie można włączyć wtyczki piekarnika do gniazdka z uziemieniem.	Sprawdź kontakt wtyczki.
Nie działa oświetlenie w piekarniku.	Żarówka w piekarniku jest uszkodzona.	Wymień żarówkę w piekarniku.
	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
Piekarnik nie grzeje.	Nie zostało nastawione pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.	Nastaw pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.
	Jeśli piekarnik ma zegar, nie nastawiono go.	Nastaw zegar.
	Nie ma prądu.	Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.

Gaz

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Nie zapala się iskra zapłonowa.	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Nie ulatnia się gaz.	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.	Otwórz kurek zasilania gazu.
	Zagięta rurka bezpieczeństwa.	Zainstaluj rurkę bezpieczeństwa bez zagięć.
Palniki palą się nierówno albo wcale.	Palniki są brudne.	Oczyść palniki.
	Palniki nie są suche.	Osusz palniki.
	Kołpak palnika nie trzyma się mocno.	Ustaw palnik prawidłowo.
	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.	Otwórz kurek zasilania gazu.
	Pojemnik z gazem jest pusty (w przypadku zasilania gazem LPG)	Wymień butlę z gazem.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

1. Odłącz jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis posprzedażowy z miejscowego sklepu.



Nie próbujcie sami naprawiać piekarnika. Wewnątrz piekarnika nie ma elementów do obsługi przez klientów.

