

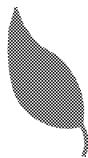
Oven
Piekarnik
Trouba
Rúra

CM 58201

BEKO

Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!

Szanowny Kliencie,
Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.



Wyprodukowano je w nowoczesnym zakładzie, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi ochrony środowiska.

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia. Zawarte w niej informacje pomogą w sprawnym i bezpiecznym korzystaniu z piekarnika.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji piekarnika.
- Instrukcję należy zachować na przyszłość. Musi być ona dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.
- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie transportowe, nie instaluj urządzenia, tylko bezzwłocznie skontaktuj się z punktem sprzedaży.
- Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu piekarnika od zasilania.

*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

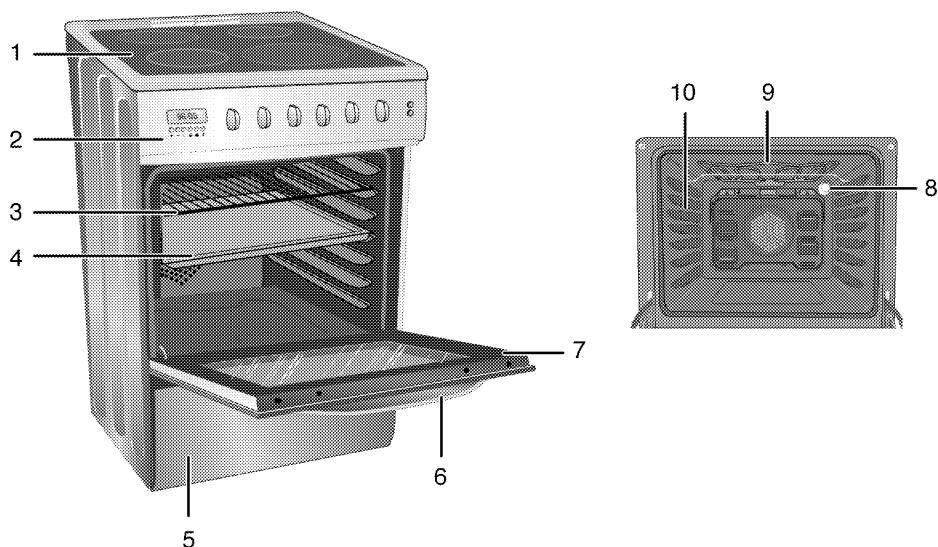


Spis treści

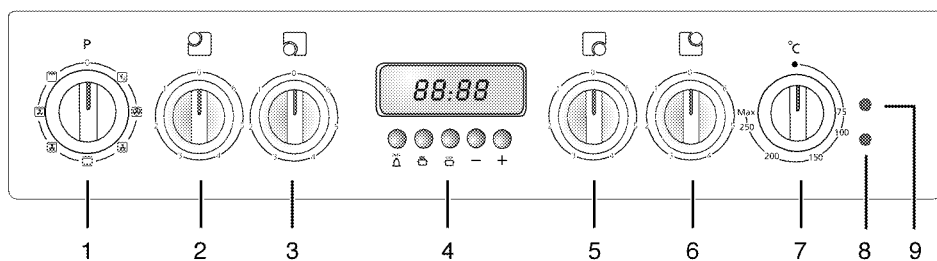
1	Informacje ogólne	4
	Opis urządzenia	4
	Parametry techniczne	5
2	Instrukcja zachowania bezpieczeństwa	7
	Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa	7
	Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa	7
	Bezpieczeństwo dzieci	8
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	9
	Zastosowanie piekarnika	9
	Pozbywanie się odpadów	9
	Opakowanie	9
	Stare urządzenia	9
	Planowanie transportu	10
3	Instalacja	11
	Przed zainstalowaniem	11
	Instalacja i przyłączenie	11
4	Przygotowanie	14
	Wskazówki, jak oszczędzać energię ..	14
	Działanie wstępne	14
	Nastawianie czasu	14
	Pierwsze czyszczenie	15
	Pierwsze uruchomienie	15
5	Jak używać płyty kuchennej 16	
	Ogólne informacje o gotowaniu	16
	Jak używać płyty kuchennej	17
6	Jak obsługiwać piekarnik.... 18	
	Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.	18
	Jak używać piekarnik elektryczny	18
	Tryby pracy	19
	Jak używać czasomierza piekarnika	20
	Tabela czasów pieczenia	21
	Jak obsługiwać grill	22
	Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	23
	Jak używać zegara z alarmem	23
7	Czyszczenie i konserwacja .	24
	Informacje ogólne	24
	Jak czyścić płytę kuchenną	24
	Czyszczenie panelu sterowania	24
	Czyszczenie piekarnika	24
	Demontaż drzwiczek piekarnika	25
	Wymiana żarówki w piekarniku	25
8	Rozwiązywanie problemów 26	

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|------------------|----|-------------------------|
| 1 | Płyta grzejnika | 6 | Uchwyt |
| 2 | Panel sterowania | 7 | Drzwiczki przednie |
| 3 | Ruszt | 8 | Oświetlenie |
| 4 | Taca | 9 | Element grzewczy grilla |
| 5 | Szuflada dolna | 10 | Prowadnice rusztu |



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--|
| 1 | Pokrętko wyboru funkcji | 5 | Pojedyncze pole grzewcze Przedni prawy |
| 2 | Pojedyncze pole grzewcze Tylny lewy | 6 | Pojedyncze pole grzewcze Tylny prawy |
| 3 | Pojedyncze pole grzewcze Przedni lewy | 7 | Pokrętko termostatu |
| 4 | Zegar cyfrowy | 8 | Kontrolka termostatu |
| | | 9 | Lampka ostrzegawcza |

Parametry techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	230V ~/400 V 3N ~ 50 Hz
Maksymalna moc	7.8 kW
Bezpiecznik ochronny	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² /3 x 2,5mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Pojedyncze pole grzewcze
Rozmiar	140 mm
Moc	1200 W
Przedni lewy	Pojedyncze pole grzewcze
Rozmiar	180 mm
Moc	1700 W
Przedni prawy	Pojedyncze pole grzewcze
Rozmiar	140 mm
Moc	1200 W
Tylny prawy	Pojedyncze pole grzewcze
Rozmiar	180 mm
Moc	1700 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa efektywności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wnętrza	15/25 W
Moc grzałki grilla	1.6 kW

[#] Podstawa: Dane na tabliczkach znamionowych piekarników elektrycznych podawane są zgodnie z normą EN 50304. Ich wartości określono przy standardowym wsadzie i trybie konwekcji naturalnej/z wymuszonym termoobiegiem (jeśli dostępny). Tryb nagrzewania przy wskaźniku wydajności energetycznej wyszczególnionym w normie EN 50304 określono z godnie z poniższą kolejnością priorytetów zależnie od funkcji (trybów) dostępnych w danym wyrobie. 1-Termoobieg , 2-Tryb „Slow Cooking“, 3- Termoobieg z grzałką owalną (gorące powietrze), 4-Pieczenie statyczne z termoobiegiem, 5- Pieczenie statyczne.

ETYKIETA ENERGETYCZNA

MODEL	CM 58201
PRODUCENT	BEKO
KLASA ENERGETYCZNA	A
ZUŻYCIE ENERGII (kWh) Funkcja grzewcza: - z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegim	0,88/0,79
POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA (L)	47
ROZMIAR KOMORY	
- Mały	-
- Średni	•
- Duży	-
CZAS POTRZEBNY NA PRZYPIECZENIE STANDARDOWEGO POSIŁKU - z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegim	50 /
POZIOM HAŁASU (dB(A) re 1 pW)	54
ZUŻYCIE ENERGII BEZ FUNKCJI GRZANIA	-
POWIERZCHNIA TACY DO PIECZENIA (CM ²)	1150


2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.

 **Możliwość doznania znacznych obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

 **Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.

 **Ryzyko szkody materialnej**

Nieprzestrzeganie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.

 **Wskazówka dla użytkowników.**

Przydatne informacje, jak użytkować urządzenie.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Niektóre informacje podane w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu. Wartości podane na oznaczeniach wyrobu lub w innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz

z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), którym możliwości fizyczne, czuciowe lub psychiczne, lub brak doświadczenia i znajomości sprzętu nie pozwala używać bezpiecznie sprzętu bez nadzoru lub instrukcji. Uważaj, aby dzieci, nie bawiły się tym urządzeniem.
- "Dostępna jest dodatkowa ochrona przed dotknięciem drzwiczek piekarnika. Część tę należy założyć, gdy prawdopodobna jest obecność małych dzieci."
- Nie należy używać piekarnika w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu lub innych środków odmieniających świadomość.
- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji urządzenia. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym usterkom; patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 26*.
- 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 zamkniętych pojemników z żywnością i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Upewnij się, że z piekarnikiem nie stykają się żadne przedmioty łatwopalne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają podczas pracy.
- Na płytkach załączonych nie zostawiaj żadnych pustych garków ani rondli. Mogą się uszkodzić.
- Na powierzchni piekarnika nie należy zostawiać naczyń plastikowych ani aluminiowych, ponieważ może się bardzo nagrzać. Tego rodzaju naczyń nie należy zresztą używać do przechowywania żywności.
- Nie stawiaj naczyń, foremek do pieczenia ani folii aluminiowej bezpośrednio na spodzie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Nie należy stawiać naczyń, garnków ani tac bezpośrednio na podstawie komory piekarnika. Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych ścianek piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z daleka!
- Wkładając potrawy do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.
- Nie należy używać kuchenki ze zdjętą szybą przednich drzwiczek.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej powierzchni, ponieważ mogą się od tego uszkodzić. Nie przeciskaj przewodów przyłączeniowych pomiędzy drzwiczkami a ramą gorącego piekarnika. Nie prowadź przewodów przyłączeniowych ponad płytą grzejącą. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stopić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.



Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- 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

dować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

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.

Zastosowanie piekarnika

Piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, wieszania ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.

Można jej użyć do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grilowania potraw.

Pozbywanie się odpadów

Opakowanie

- ⚠ Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!
Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokady transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym 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 zużytym 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.

Planowanie transportu

 Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

Zachowaj oryginalne pudło na to urządzenie i transportuj je w oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj według wskazówek wydrukowanych na opakowaniu.

 Po rozpakowaniu urządzenie należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Ruszt i tacę, znajdujące się wewnątrz piekarnika, na czas transportu należy zabezpieczyć kartonem, aby nie uszkodziły drzwiczek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą.

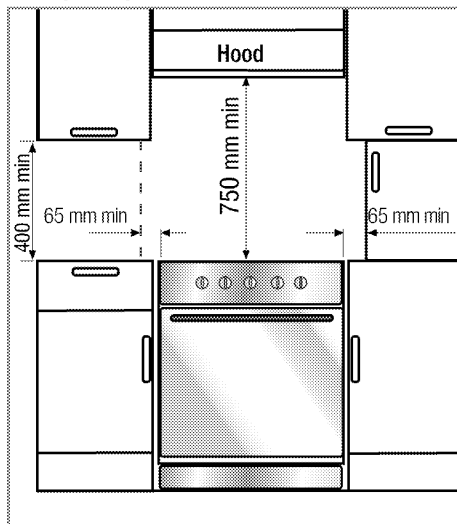
Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawiń je w folię z bąbelkami lub gruby karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

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 (wymiary 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 minimal-


ny odstęp 75cm od powierzchni płyty kuchennej do sąsiednich powierzchni ponad powierzchnią płyty kuchennej.

- Jeśli nad kuchenką założony ma być wyciąg, zachowaj odstęp wyciągu od kuchenki przewidziany w instrukcji jego producenta.
- 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).

Instalacja i przyłączenie

- i** 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.
- i** Szkoda materialna!
Nie wolno podnosić ani przesuwac kuchenki ciągnąc za klamkę.


- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

 Zagrożenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa! Rurki bezpieczeństwa nie można kłamać, 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 kłamać, 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 *Parametry techniczne, strona 5*.

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

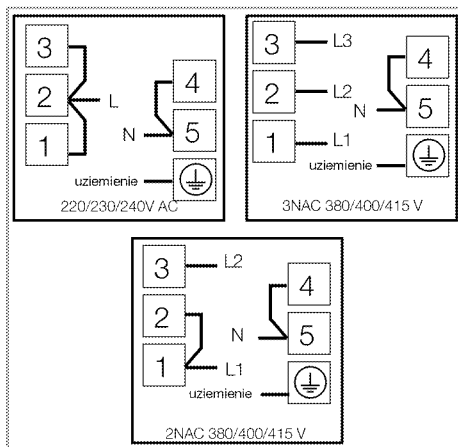
1. Przewód zasilający nie jest dostarczany z tym urządzeniem. Musisz do niego przyłączyć przewód zasilający, który wybierzesz z tabeli stosownie do parametrów instalacji domowej, przestrzegając instrukcji ze schematu połączeń.

Urządzenie powinno zostać podłączone bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozstawie styków, co najmniej 3 mm, dopasowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi normami (uziemiać nie może być wyłączane przez wyłącznik). Kabel zasilający musi być tak umieszczony, by w żadnym miejscu nie rozgrzewał się do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.


Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

2. Śrubokrętem otwórz pokrywę bloku zaciskowego.

- Przeciagnij przewód zasilający przez klamrę pod blokiem zaciskowym i umocuj przewód zasilający do korpusu śrubą zintegrowaną poprzez zacisk przewodu.
- Połącz przewody zgodnie z dostarczonym schematem.



- Po wykonaniu połączeń zamknij pokrywę puszkii przyłączeniowej.

 Ze względów bezpieczeństwa przewody nie mogą być dłuższe niż 2 m.

- Przewód zasilający należy prowadzić z dala od piekarnika i uważać, aby nie utknął pomiędzy nim a ścianą.
 - 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

- Załącz zasilanie elektryczne w domu.
- Sprawdź funkcje elektryczne.

4 Przygotowanie

Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi to urządzenie w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

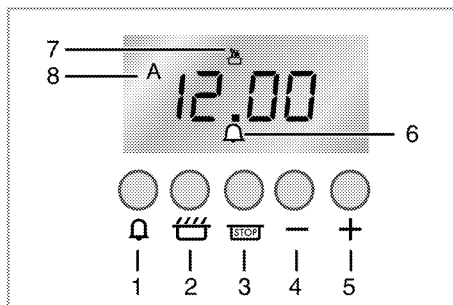
- Używaj emaliowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Przygotowując potrawy wykonuj operację nagrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub w przepisie gotowania.
- W trakcie pieczenia nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się piec w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można piec dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tym samym ruszcie). Możliwe jest pieczenie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już nagrzany.
- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywy może być do czterech razy większe.
- Wybieraj palniki odpowiednie do podstawy rondli. Zawsze wybieraj rondle o wielkości odpowiedniej do potrawy. Do gotowania w większych garnkach potrzeba więcej energii.

- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać rondli o podstawie płaskiej. Naczynia o równych i grubych dnach zapewniają lepsze przeniesienie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii el.
- Garnki i rondle powinny odpowiadać płytkom. Dno garnka lub rondla nie powinno być mniejsze od płytki.
- Utrzymuj płytki i dna garnków w czystości. Brud osłabia przeniesienie ciepła pomiędzy płytka a dnem garnka.
- W przypadku dłuższych czasów gotowania wyłączaj płytkę na 5 do 10 minut przed końcem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii el.

Działanie wstępne

Nastawianie czasu

- i** Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.




Klawisze:

- 1 Zegar z alarmem
- 2 Czas gotowania


- 3 Koniec czasu gotowania
Klawisze nastawiania czasu
- 4 Klawisz minus
- 5 Klawisz plus
Wyświetlane symbole:
- 6 Zegar z alarmem
- 7 Gotowanie
- 8 Tryb automatyczny
1. Naciśnij i przytrzymaj klawisze 2 oraz 3.
2. Nastaw zegar klawiszem 4 lub 5. Krótko naciskając ten klawisz posuwa się zegar i cofa co jedną minutę. Minuty upływają szybciej, jeśli przytrzyma się ten klawisz wciśnięty.
3. Zwolnij klawisze 2 oraz 3.


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.

Pierwsze uruchomienie

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

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

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

Piekarnik elektryczny


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie formy do pieczenia, ruszt i stelaże.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Pokrętle funkcji wybierz grzałki górne i dolne.
4. Pokrętle termostatu wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 18*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 18*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie formy do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 22*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 22*

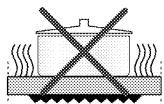
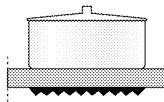
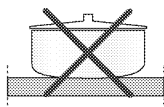
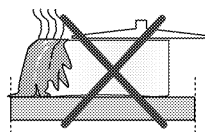
5 Jak używać płyty kuchennej

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.
- Zwróć uwagę, aby rączki rondli nie uwięzły ani nie obijały się o siebie i aby nie nagrzewały się od sąsiednich stref grzewczych. Należy unikać garnków niestabilnych, które mogą się przewrócić. Także garnki zbyt ciężkie i trudne do przesunięcia mogą stanowić zagrożenie, gdy są napełnione. Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskimi dnami.
 - Należy używać garnków o pojemności wystarczającej dla gotowanych w nich potraw, aby nie przelewały się powodując niepotrzebne zabrudzenia. Nie należy kłaść pokrywek na palniki. Garnki należy stawiać na środku palnika. Przenosząc garnki z jednego palnika na inny należy je podnosić, a nie przesuwać.

Wskazówki dla płyt vitroceramicznych

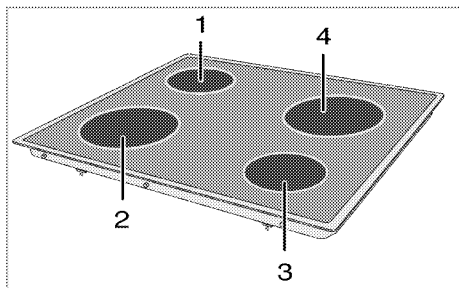
- Powierzchnia vitroceramiczna jest odporna na wysokie temperatury i ich znaczne wahania.
- Nie używaj vitroceramicznej płyty kuchennej jako półki na rzeczy ani jako deski do cięcia.
- Używaj garnków i rondli ze szlifowanymi dnami. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.
- Nie używaj garnków ani rondli aluminiowych. Aluminium szkodzi powierzchniom vitroceramicznym.



Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną i spowodować pożar. Garnki z wypukłym dnem nie nadają się.

Używaj garnków i rondli z gładkimi dnami. Zapewniają dobry przepływ ciepła. Jeśli garnek jest zbyt mały, marnuje się energię.

Jak używać płyty kuchennej



- 1 Pojedyncze pole grzewcze 14-16 cm
- 2 Pojedyncze pole grzewcze 18-20 cm
- 3 Pojedyncze pole grzewcze 14-16 cm
- 4 Pojedyncze pole grzewcze 18-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.


Potłuczone szkło!

Nie dopuszczaj, aby cokolwiek mogło spaść na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj płyt vitroceramicznych z pęknięciami. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.

Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytę aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.

Płyta vitroceramiczna wyposażona jest w lampkę operacyjną i wskaźnik ciepła pozostałego.

Wskaźnik ciepła pozostałego wskazuje pozycję płytki załączonej i pozostaje podświetlony po wyłączeniu. (Gdy płytka ostygnie tak, że można ją bezpiecznie dotknąć, zgaśnie lampka wskaźnika). Słabe, migoczące światło wskaźnika ciepła resztkowego nie stanowi problemu.

 Szybkonagrzewające się vitroceramiczne płyty kuchenne po załączeniu emitują jasne światło.

Załączanie płytki

Płytki obsługuje się pokrętkami sterowania płyty. Aby uzyskać wynaganą moc gotowania, nastawia się pokrętła sterowania płytą na odpowiedni poziom.

Poziom gotowania	1	2 – 3	4 – 6
	podgrzewanie	duszenie, gotowanie na wolnym ogniu	gotowanie, pieczenie

Wyłączanie płytki

Obróć pokrętło sterowania płytą do górnej pozycji "Off" ("wył.").

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

⚠ Zagrożenie 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.
- 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

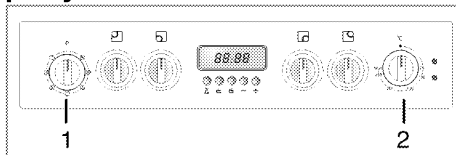
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

- 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.

Jak używać piekarnik elektryczny

- i** Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

Ustawianie temperatury i trybu pracy



1 Pokrętło wyboru funkcji

2 Pokrętło termostatu

Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętłem funkcji. Temperaturę nastawia się pokrętłem termostatu.

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

1. Ustaw pokrętko termostatu na pożądaną temperaturę.
2. Nastaw pokrętko 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 pokrętko funkcji i pokrętko 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. Piec 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. Piec w jednej tylko blasze.

Grzałka górna i unoszenie powietrza



Załączone są grzałka górna plus wentylator (w ścianie tylnej). Dzięki wentylatorowi gorące powietrze rozprowadzane 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 rozprowadzane 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 pieściennowa 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.

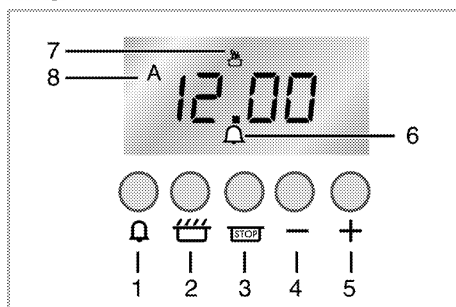
Grill



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.

Jak używać czasomierza piekarnika



Klawisze:

- 1 Zegar z alarmem
 - 2 Czas gotowania
 - 3 Koniec czasu gotowania
- Klawisze nastawiania czasu

- 4 Klawisz minus
- 5 Klawisz plus

Wyświetlane symbole:

- 6 Zegar z alarmem
- 7 Gotowanie
- 8 Tryb automatyczny

- Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 23:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.

- Za naciśnięciem klawisza 2 w trakcie procesu gotowania na wyświetlaczu na chwilę pojawi się czas pozostały do końca gotowania.

Uruchomienie trybu całkowicie automatycznego

W tym trybie pracy można zdefiniować, kiedy piekarnik ma automatycznie **załączać się/wyłączać**.

1. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **2**.
2. Klawiszem **4** lub **5** nastaw godzinę, o której gotowana ma być potrawa w piekarniku. Krótko naciskając ten klawisz posuwa się zegar i cofa co jedną minutę. Minuty upływają szybciej, jeśli przytrzyma się ten klawisz wciśnięty.
3. Klawisz zwolnienia **2**.
 - » Na wyświetlaczu podświetlony jest symbol pracy automatycznej.
4. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **3**.
5. Klawiszem **4** lub **5** nastaw koniec czasu pieczenia. Krótko naciskając ten klawisz posuwa się zegar i cofa co jedną minutę. Minuty upływają szybciej, jeśli przytrzyma się ten klawisz wciśnięty.
6. Klawisz zwolnienia **3**.
7. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
8. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
 - » Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją aż do końca wybranego czasu pieczenia. W trakcie procesu pieczenia na wyświetlaczu pali się symbol pieczenia.
9. Naciśnij klawisz **2** gdy tylko proces pieczenia się zakończy i odezwie się alarm.


10. Wyłącz piekarnik pokrętkiem termostatu oraz/lub pokrętkiem funkcji.
 11. Równocześnie naciśnij i przytrzymaj klawisze **2** oraz **3**.

» Na wyświetlaczu podświetlony jest symbol pracy automatycznej. Symbol pieczenia pali się, co znaczy, że piekarnik jest gotowy do obsługi bezpośredniej bez nastawień czasu.

Uruchomienie trybu półautomatycznego

W trybie pracy półautomatycznej można zdefiniować, kiedy piekarnik ma automatycznie **"wyłączyć się"**.

1. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **2**.

 Najdłuższy czas gotowania to 10 godzin.

2. Klawiszem **4** lub **5** nastaw godzinę, o której gotowana ma być potrawa w piekarniku. Krótco naciskając ten klawisz posuwa się zegar i cofa co jedną minutę. Minuty upływają szybciej, jeśli przytrzyma się ten klawisz wciśnięty.

3. Klawisz zwolnienia **2**.

» Na wyświetlaczu pokazuje się liczba 8.

4. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

5. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją aż do końca wybranego czasu pieczenia. W trakcie procesu pieczenia na wyświetlaczu pali się symbol pieczenia.

6. Nacisnij klawisz **2** gdy tylko proces pieczenia się zakończy i odezwie się alarm.

7. Wyłącz piekarnik pokrętkiem termostatu oraz/lub pokrętkiem funkcji.

8. Równocześnie naciśnij i przytrzymaj klawisze **2** oraz **3**.

» Z wyświetlacza znika symbol pracy automatycznej. Symbol pieczenia pali się, co znaczy, że piekarnik jest gotowy do obsługi bezpośredniej bez nastawień czasu.


Przerywanie procesu pieczenia

1. Równocześnie naciśnij i przytrzymaj klawisze **2** oraz **3**.


» Na wyświetlaczu podświetlony jest symbol pracy automatycznej. Symbol pieczenia pali się, co znaczy, że piekarnik jest gotowy do obsługi bezpośredniej bez nastawień czasu.







2. Wyłącz piekarnik pokrętkiem termostatu oraz/lub pokrętkiem funkcji.











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	Poziom			Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)		
								
Ciasta	Foremki do ciasta 24... 26 cm	2	3	2	170 ... 180	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Babka	Foremki do ciasta 18... 22 cm	2	3	2	170 ... 180	30 ... 40	35 ... 45	35 ... 45

Potrawa	Naczynie	Poziom			Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)		
								
Ciasteczka	Foremka do pieczenia	3	3	3	170 ... 190	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 25
Ciasto francuskie	Foremka do pieczenia
Maślane bułeczki drożdżowe Brioche	Foremka do pieczenia
Placki/ciasta	Foremka do pieczenia	3	3	3	 180 ... 190	35 ... 45	40 ... 50	30 ... 40
					 190			
Ciasto drożdżowe	Foremka do pieczenia	3	3	3	 190 ... 200	25 ... 35	35 ... 45	30 ... 35
					 200			
Placki z nadzieniem	Foremka do pieczenia	3	3	3	180 ... 190	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Ciasto ptyslowe	Foremka do pieczenia	3	3	3	180 ... 190	35 ... 45	40 ... 50	35 ... 45
Lasagne	Naczynie żaroodporne	3	3	3	170 ... 180	35 ... 45	40 ... 50	35 ... 45
Pizza	Foremka do pieczenia	3	3	3	200 ... 220	15 ... 20	15 ... 20	15 ... 20
Pieczeń wołowa	Zapiekanek	3	3	3	15 min. 250/max*	90 ... 120	110 ... 120	105 ... 115
Łopatką jagnięca	Zapiekanek	3	3	3	15 min. 250/max*	65 ... 80	70 ... 90	65 ... 85
Pieczony kurczak	Zapiekanek	3	3	3	15 min. 250/max*	55 ... 65	60 ... 70	55 ... 65
Indyk (5.5 kg)	Foremka do pieczenia	3	3	3	25 min. 220 *	170 ... 220	180 ... 240	175 ... 230
Ryby	Zapiekanek	3 ... 4	3	3	200	15 ... 20	15 ... 25	10 ... 20
^a dla dwóch poziomów: 3 + 5					* wtedy 150			
dla trzech poziomów: 1 + 3 + 5								

Jak obsługiwać grill

 Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

Włączanie grilla

1. Nastaw pokrętkę funkcji na symbol grilla.

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

Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętkę sterowania grillem do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

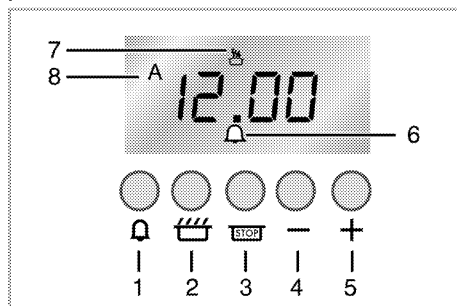
Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	3...4	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	3...4	15...20 min.
Kotlety jagnięce	3...4	12...15 min.
Pieczeń wołowa	3...4	15...25 min. #
Kotlety cielęce	3...4	15...25 min. #

zależnie od grubości

Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu pieczenia, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych.

Wraz z upływem nastawionego czasu zegar z alarmem wyśle sygnał. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.



Klawisze:

1 Zegar z alarmem

2 Czas gotowania

3 Koniec czasu gotowania

Klawisze nastawiania czasu

4 Klawisz minus

5 Klawisz plus

Wyświetlane symbole:


6 Zegar z alarmem

7 Gotowanie

8 Tryb automatyczny

Ustawianie alarmu czasowego


1. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **1**.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Ores czasu, po którym odzywa się alarm ustawia się klawiszem **4** lub **5**. Krótko naciskając ten klawisz posuwa się zegar i cofa co jedną minutę. Minuty upływają szybciej, jeśli przytrzyma się ten klawisz wciśnięty.

» Na wyświetlaczu zapali się symbol alarmu czasowego.

3. Klawisz zwolnienia **1**.

 Za naciśnięciem klawisza **1** przy czynnym alarmie czasowym na wyświetlaczu na chwilę pokaże się czas pozostały do końca pieczenia.

Wyłączanie alarmu

1. Za naciśnięciem klawisza **1** w trakcie sygnału alarmowego znika symbol alarmu czasowego.

Aby skasować nastawiony czas alarmu;

1. Aby wyzerować czas alarmu, naciśnij i przytrzymaj klawisz **1**.


2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **4** aż na wyświetlaczu jako pozostały czas pieczenia pokaże się **"0.00"**.


» Z wyświetlacza znika symbol alarmu czasowego i brzmi alarm.


3. Klawisz zwolnienia **1**.

7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne


 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.

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

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usuwać resztki z pieczenia unikając tym samym zapalenia się ich przy następnym użyciu piekarnika. Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!

 Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Jak czyścić płytę kuchenną.


Płyty ceramiczne

Zawsze wycieraj starannie czystą ściereczką wyjętą w czystej wodzie (ponieważ resztki mogą uszkodzić powierzchnie ceramiczną przy ponownym użyciu płyty).


Nie wolno skrobać powłok płyty ząbkowanym ostrzem noża, wataj stłową, czy czymś podobnym.

Plamy z wapnia (żółte plamy) usuwa się niewielką ilością środka odwapniającego, np. Durgolu, octu, lub soku z cytryny.

Środek nakłada się gąbką, w razie większego zabrudzenia pozostawia się go tam na dłużej. Na koniec myje się płytę wodą.

 Plamy z potraw na bazie cukru, np. sosów cukierniczych lub syropów, należy wycierać natychmiast nie czekając na ostygnięcie płyty. W przeciwnym razie płyta może się trwale uszkodzić.

Czyszczenie panelu sterowania

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

Należy czyścić panel sterowania i pokręta sterowania.

Czyszczenie piekarnika

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

piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

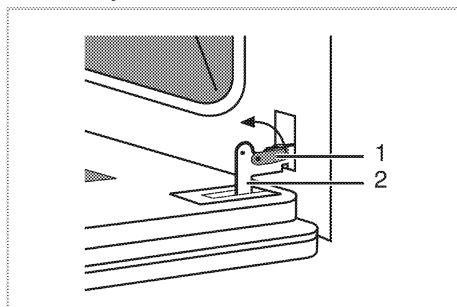
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

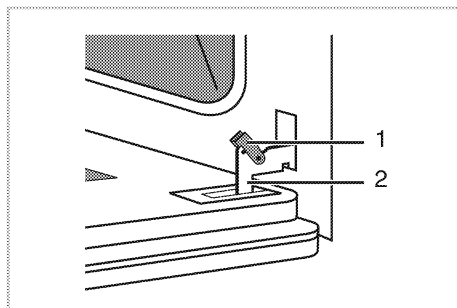
Demontaż drzwiczek piekarnika

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.

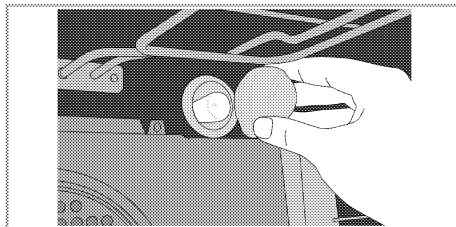
Wymiana żarówki w piekarniku

- ⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówki do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.


- ℹ Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Odkręć szklany klosz przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



3. Wykręć żarówkę z piekarnika przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wymień ją na nową.
4. Załóż z powrotem szklany klosz.

8 Rozwiązywanie problemów

 Zagrożenie porażeniem prądem, zwarcieniem lub pożarem z powodu 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 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.

Zegar (jeśli wyrób ten ma cyfrowy zegar)

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Wyświetlacz zegara miga lub świeci się kontrolka zegara.	Wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej	Nastaw czas Po wyłączeniu piekarnika pokrętkami funkcji, od nowa ustaw jego funkcje.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

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

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