

Oven
Piekarnik
Trouba

CM 58202

BEKO

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.

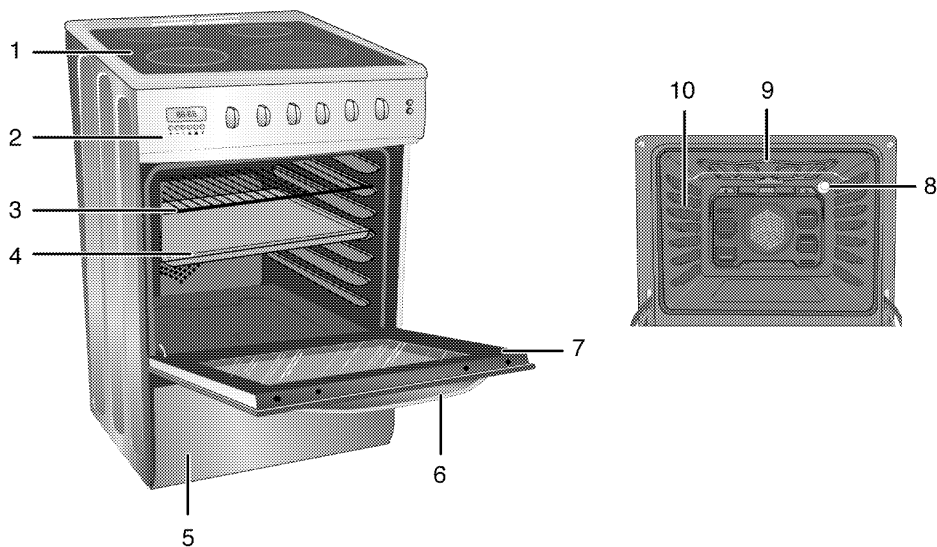
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa

Spis treści

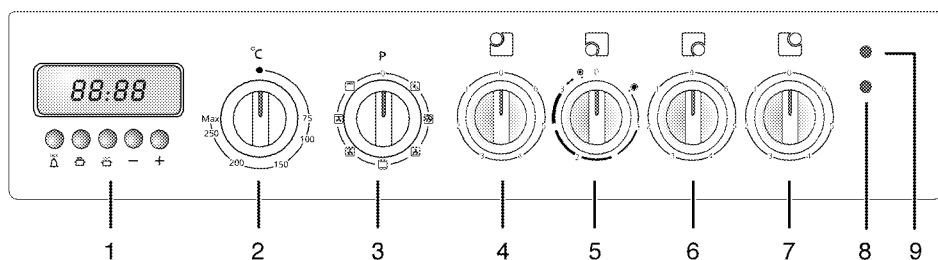
1	Informacje ogólne.....	4	Podgrzewanie wstępne	15	
	Opis urządzenia	4	5	Jak używać płyty kuchennej 16	
	Dane techniczne	5		Ogólne informacje o gotowaniu.....	16
	Akcesoria dostarczane wraz z jednostką	6		Użytkowanie płyt kuchennych	17
2	Instrukcja zachowania bezpieczeństwa.....	7	6	Jak obsługiwać piekarnik....	19
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa.....	7		Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.	19
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych.....	8		Jak używać piekarnik elektryczny.....	19
	Zamierzone przeznaczenie	8		Tryby pracy.....	20
	Bezpieczeństwo dzieci	9		Jak używać czasomierza piekarnika	21
3	Instalacja.....	10		Jak używać zegara z alarmem	23
	Przed zainstalowaniem.....	10		Tabela czasów pieczenia	24
	Instalacja i przyłączenie.....	10		Jak obsługiwać grill.....	25
	Pozbywanie się odpadów.....	12		Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	25
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	12	7	Czyszczenie i konserwacja .	26
	Stare urządzenia	12		Informacje ogólne	26
	Przyszły transport	13		Oczyszczenie płyty	26
4	Przygotowanie	14		Czyszczenie panelu sterowania.....	26
	Jak oszczędzać energię	14		Czyszczenie piekarnika.....	26
	Działanie wstępne.....	14		Demontaż drzwiczek piekarnika	27
	Nastawianie czasu	14		Wymiana lampki w piekarniku	27
	Pierwsze czyszczenie	15	8	Rozwiązywanie problemów. 28	

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

Dane techniczne


DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	7.8 kW
Bezpiecznik	min. 32 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 2,5mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tyłny lewy	Pojedyncze pole grzewcze
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Przedni lewy	Podwójne pole grzewcze
Wymiary	180/120 mm
Moc	1700/700 W
Przedni prawy	Pojedyncze pole grzewcze
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Tyłny prawy	Pojedyncze pole grzewcze
Wymiary	180 mm
Moc	1700 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15–25 W
Zużycie energii el. przez grill.	1.6 kW

[#] 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 wspomaganą 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.

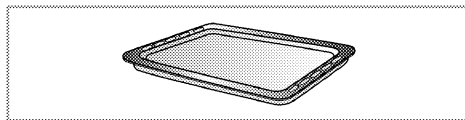
-  Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką

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

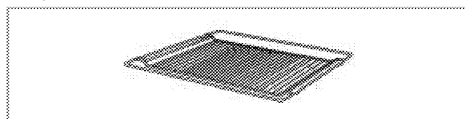
Foremka do pieczenia

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



Półka druciana

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



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 28*.
- 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.
- Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie par może powodować podskakiwanie naczynia. Dlatego powierzchnia

piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.



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.

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 ręczników, 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

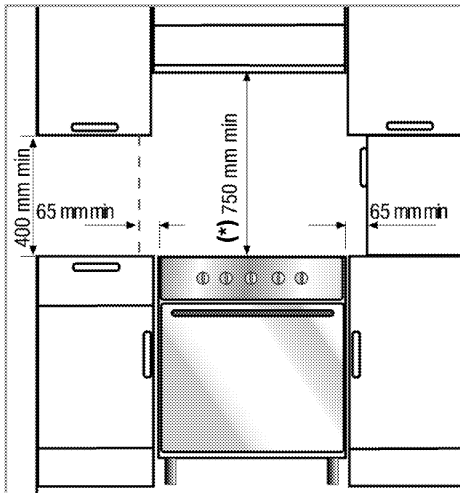
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**UWAGA:** Gdy używa się grilla, wystające części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
- Nie stawiaj na urządzeniu 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).


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.


-  Szkada materialna!
Nie wolno podnosić ani przesuwać 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 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.

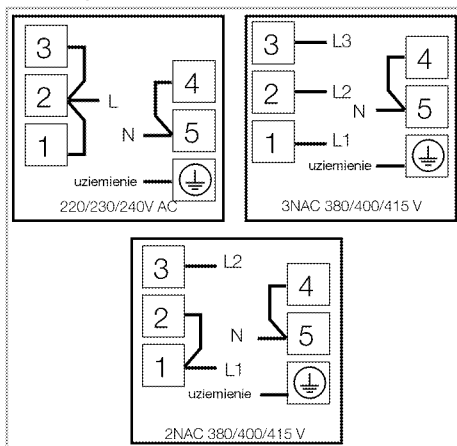
-  Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

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.

-  Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.
1. 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 (uziemienie 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. Jeśli wyrób dostarczony z przewodem bez wtyczki;



2. Przy przyłączeniu jednofazowym,

Zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:

- Przewód brązowy = L (Faza)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Przewód żółto-zielony musi być połączony z zaciskiem uziemiającym (E) .
- 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. Załącz zasilanie elektryczne w domu.
2. Sprawdź funkcje elektryczne.

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 gruba 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.
- 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.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie.

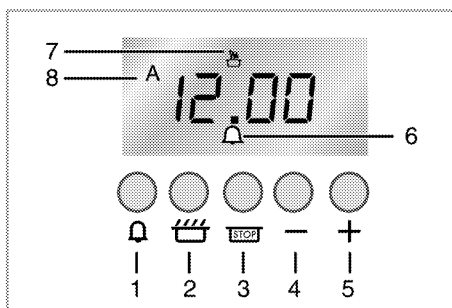
Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.

- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.
- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- W przypadku długiego gotowania wyłączaj strefę gotowania na 5 lub 10 minut przed upływem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

Działanie wstępne

Nastawianie czasu

-  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
- 4 Klawisze nastawiania czasu
- 5 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. Krótco 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.

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 19.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 19*


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 25.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 25*

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

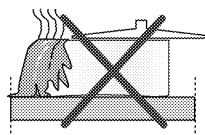
5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu

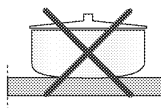
-  Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!
Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.
Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.
- Zwróć uwagę, aby rączki 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 przesuwając.

Wskazówki dla płyt vitroceramicznych

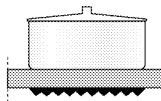
- Powierzchnia vitroceramiczna jest odporna na wysokie temperatury i ich znaczne wahania.
- Nie używaj vitroceramicznej płyty kuchennej jako półki na rzeczy ani jako deski do cięcia.
- Używaj garnków i rondli ze szlifowanymi dnami. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.
- Nie używaj garnków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



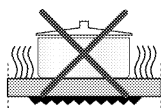
Rozpryski mogą uszkodzić powierzchnię ceramiczną i spowodować pożar.



Garnki z wypukłym dnem nie nadają się.

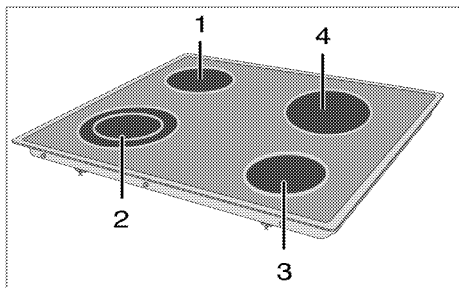


Używaj garnków i rondli z gładkimi dnami. Zapewniają dobry przepływ ciepła.



Jeśli garnek jest zbyt mały, marnuje się energię.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Pojedyncze pole grzewcze 14-16 cm
- 2 Podwójne pole grzewcze 18-20/12-14 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 witrażowych 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.

Załączanie płytek grzejnych

Płytki grzejne obsługuje się przy pomocy ich pokręteł. Aby uzyskać żądany poziom gotowania, ustaw pokręta płytek grzejnych na odpowiedni poziom.

Poziom gotowania	1	2 – 3	4 – 6
	podgrzewanie	gotowanie do wrzenia, utrzymywanie w ciepłe	gotowanie smażenie

Poziom gotowania	1	2	3
	podgrzewanie	gotowanie do wrzenia, utrzymywanie w ciepłe	gotowanie ,smażenie

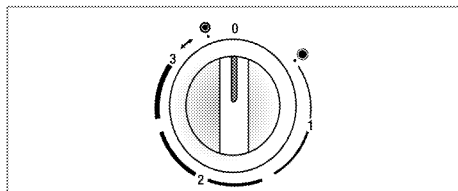
Wyłączanie płytek grzejnych

Obróć pokrętko płytki grzejnej do pozycji OFF [WYŁ.] (górnjej).

Użytkowanie wielosegmentowych stref gotowania

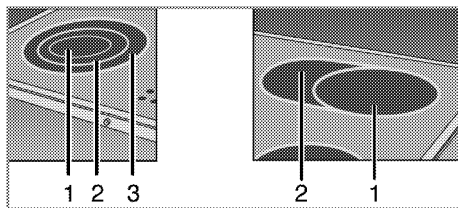
Wielosegmentowe strefy gotowania umożliwiają gotowanie w garnkach różnych wielkości na tej samej strefie gotowania. Przy załączaniu tych stref, pierwsza załącza się strefa wewnętrzna.

1. Aby zmienić średnicę czynnej strefy, obróć jej pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Przy zmianie promienia płytki grzejnej słuchać "kliknięcie".




Wyłączanie wielosegmentowych stref gotowania

1. Obróć pokrętkę zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara do pozycji OFF [WYŁ.] (górnjej). Wyłączą się wszystkie segmenty tej strefy gotowania.




- 1 Pozycja 1
- 2 Pozycja 2
- 3 Pozycja 3

-  Pozycje 2 oraz 3 wielosegmentowych stref gotowania nie działają niezależnie.

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

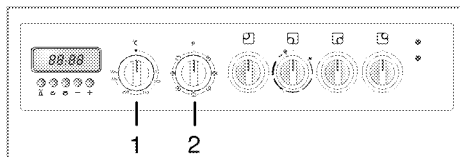
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

- 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

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

Ustawianie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko termostatu
- 2 Pokrętko wyboru funkcji

Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętkiem funkcji. Temperaturę nastawia się pokrętkiem 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. Piecz w jednej tylko blasze.

Pieczenie statyczne z termoobiegiem



Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprzodza 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 rozprawdza 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.

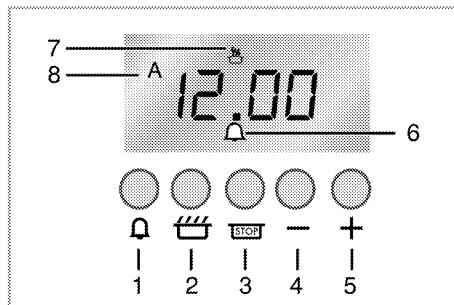
Grill



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

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

i Za naciśnięciem klawisza 2 w trakcie procesu gotowania na wyświetlaczu na chwilę pokaże 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. 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 podświetlony jest symbol pracy automatycznej.
4. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **3**.
5. Klawiszem **4** lub **5** nastaw koniec czasu pieczenia. Krótco 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. Nacisnij klawisz **2** gdy tylko proces pieczenia się zakończy i odezwie się alarm.
10. Wyłącz piekarnik pokrętłem termostatu oraz/lub pokrętłem 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 bezpośrednio bez nastawień czasu.

Uruchomienie trybu półautomatycznego

W trybie pracy półautomatycznej można zdefiniować, kiedy piekarnik ma automatycznie **"wyłączać 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 pokrętłem termostatu oraz/lub pokrętłem 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**.

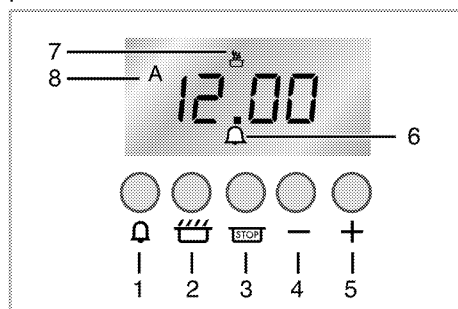
» Na wyświetlaczu podświetlony jest symbol pracy automatycznej. Symbol pieczenia pali się, co znaczy, że piekarnik jest gotowy do obsługi bezpośredniej bez nastawień czasu.

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

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**.

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Ores czasu, po którym odzywa się alarm ustawia się klawiszem **4** lub **5**. Krótco naciskając ten klawisza 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**.

i Za naciśnięciem klawisza 1 przy czynnym alarmie czasowym na wyświetlaczu na chwile 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. Nacisnij 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.

Pieczenie ciast i mięs


Tabela czasów pieczenia


 Poziom 1 to najniższy poziom piekarnika.

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

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 pieczenia	3	3	3	 190 ... 200	25 ... 35	35 ... 45	30 ... 35
					 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	Zapiekanek	3	3	3	15 min. 250/maks. *	90 ... 120	110 ... 120	105 ... 115
Udziec jagnięcy	Zapiekanek	3	3	3	15 min. 250/maks. *	65 ... 80	70 ... 90	65 ... 85
Pieczone kurczęta	Zapiekanek	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	Zapiekanek	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

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

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

Włączanie grilla

1. Nastaw pokrętko 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 pokrętko 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. #
Sznyce 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

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

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła 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.

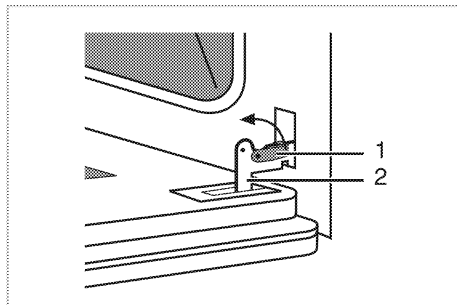
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

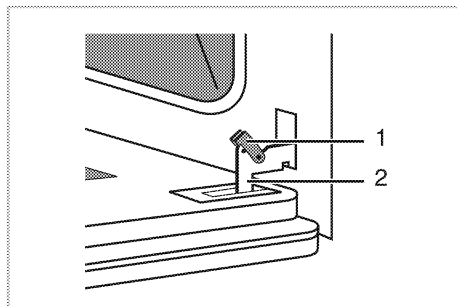
Demontaż drzwiczek piekarnika

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

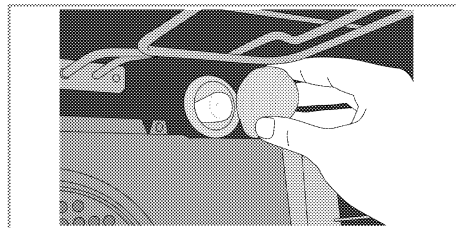
- ⚠ Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

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

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:

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.