

Oven

User Manual

Piekarnik

Instrukcja użytkownika

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.

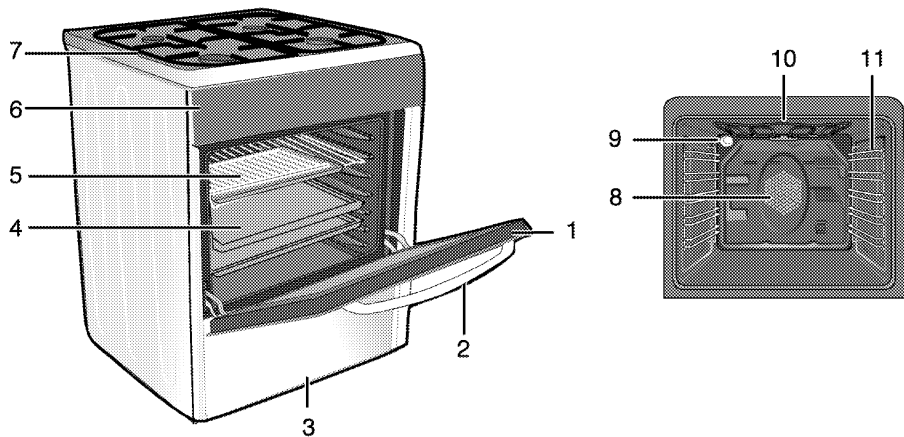
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1	Informacje ogólne	4	5	Jak używać płyty kuchennej	17
	Opis urządzenia.....	4		Ogólne informacje o gotowaniu	17
	Dane techniczne.....	5		Użytkowanie płyt kuchennych.....	17
	Akcesoria.....	6	6	Jak obsługiwać piekarnik	19
	Tabela wtryskiwacza.....	6		Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.	19
2	Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7		Jak używać piekarnik elektryczny	19
	Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7		Tryby pracy.....	20
	Zamierzone przeznaczenie	8		Korzystanie z zegara piekarnika.....	21
	Bezpieczeństwo dzieci	8		Jak używać blokady przycisków.....	22
	Bezpieczeństwo przy pracy z gazem	8		Tabela czasów pieczenia.....	23
	Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	9		Jak obsługiwać grill	24
				Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	24
				Zegar jako programator alarmu	25
3	Instalacja	10	7	Czyszczenie i konserwacja	26
	Przed zainstalowaniem.....	10		Informacje ogólne.....	26
	Instalacja i przyłączenie.....	11		Oczyszczenie płyty.....	26
	Zmiana rodzaju gazu.....	12		Czyszczenie panelu sterowania	26
	Pozbywanie się odpadów	13		Czyszczenie piekarnika	26
	Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13		Demontaż drzwiczek piekarnika.....	27
	Przyszły transport	13		Wymagowanie szyby w drzwiczkach	27
	Stare urządzenia.....	14		Wymiana lampki w piekarniku.....	27
4	Przygotowanie	15	8	Rozwiązywanie problemów	29
	Jak oszczędzać energię	15			
	Pierwszy raz	15			
	Początkowe ustawianie czasu.....	15			
	Pierwsze czyszczenie	16			
	Podgrzewanie wstępne	16			

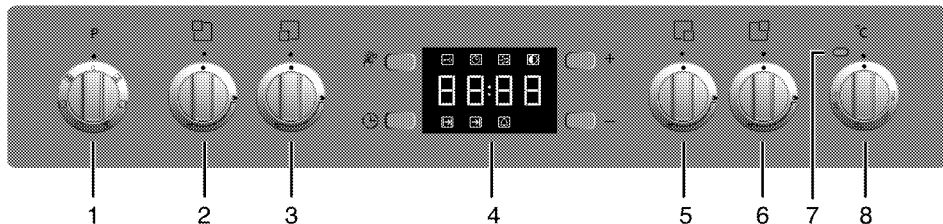
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Uchwyt
- 3 Część dolna
- 4 Tacka
- 5 Półka druciana
- 6 Panel sterowania

- 7 Płyta grzejnika
- 8 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
- 9 Lampka
- 10 Element grzewczy grilla
- 11 Pozycje półki



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Palnik normalny Tylny lewy
- 3 Palnik szybki Przedni lewy
- 4 Czasomierz cyfrowy


- 5 Palnik pomocniczy Przedni prawy
- 6 Palnik normalny Tylny prawy
- 7 Lampka termostatu
- 8 Pokrętko termostatu


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.	2,0 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1 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 [§] - opcjonalna	2Ls (G2.350)/13 mbar 3B/P (G30)/37 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2000 W
Przedni lewy	Palnik szybki
Moc	2900 W
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1000 W
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	2000 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 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.

 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.

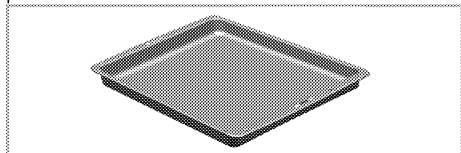
Akcesoria



Dostarczane 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 piekarnika

Służy do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



Ruszt druciany

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach na zapiekanki na wybranej półce.

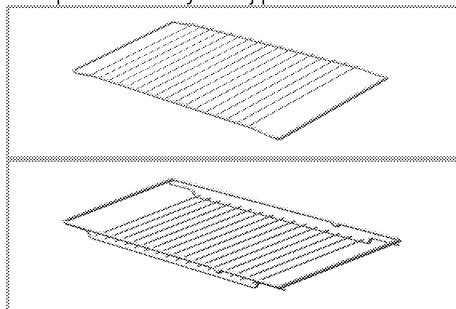


Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2000 W Tylny lewy	2900 W Przedni lewy	1000 W Przedni prawy	2000 W Tylny prawy
Typ/ciśnienia gazu				
G 20/20 mbar	103	128	72	103
G 30/37 mbar	66	80	47	66
G2 350/13 mbar	131	165	95	131

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

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.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- 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 29.
- 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.
- 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 stoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim stoiku, 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 przyłącze 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.

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

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
 - Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
 - "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."
 - Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
 - Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
 - Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- (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 10*
 - "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. Regulator, crevo i njegova stezaljka se moraju redovno proveravati i zameniti u vremenskom roku preporučenom od strane proizvođača ili kada je potrebno.
 - 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, bezwonny 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.

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

Co robić, gdy poczujesz się zapach gazu

	ZAGROŻENIE 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.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej i gazowej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE

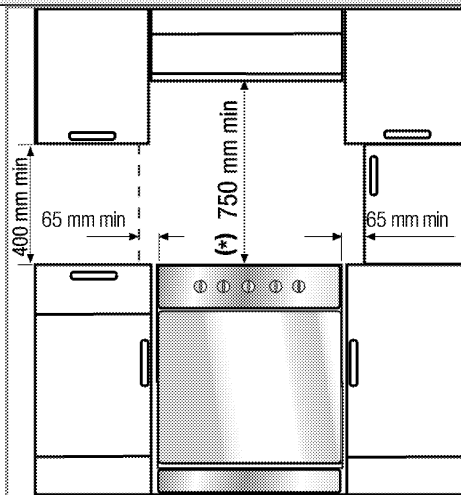
Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

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.



Pomiedzy 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 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.


Donbra 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

Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.

 Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.

- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

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

Przyłączenie elektryczne

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.

11/PL

Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE

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

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. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).




ZAGROŻENIE


Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.


Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Złącze gazowe

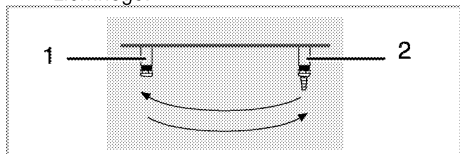
 **ZAGROŻENIE**
Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji.
Urządzenie to może być [przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważnioną, wykwalifikowaną osobę.

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

- Warunki i wartości zasilania w gaz podane są na etykietach (lub tabliczce znamionowej).


 Kuchenka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.

- Przed zainstalowaniem tego wyrobu trzeba przygotować instalację gazu ziemnego.
- W razie potrzeby wymienić ostrą końcówkę węża i zaślepkę z tyłu piekarnika na wtyczkę, stosownie do umiejscowienia zaworu gazu ziemnego.



- 1 Zaślepka
2 Końcówka węża


- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką. Przy przyłączeniu pracownik serwisu wyjmie zatyczkę 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 konserwacji.

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


- Przesuń wyrób do ściany kuchni.
- **Ustawianie nóżek piekarnika**
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Jej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.
Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając cztery nóżki na spodzie obracając je w lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

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

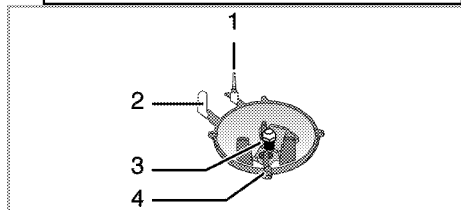
 **ZAGROŻENIE**
Zagrożenie wybuchem!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.

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 przekręcając je w lewo.
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* do której należy zawsze sięgać.



- 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, należy wezwać autoryzowany serwis.

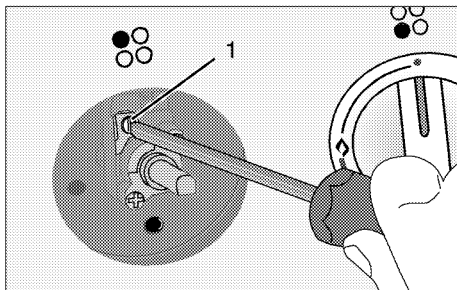
Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętko do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętko z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

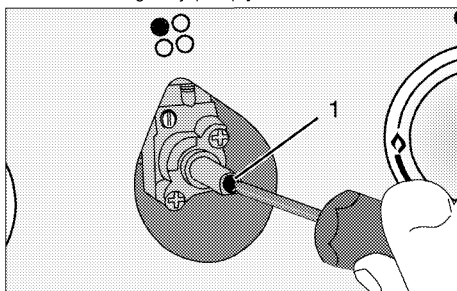
Dla gazu płynnego (butan/propan) należy raz obrócić tę śrubę w prawo. Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

» 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 lewo.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.
6. Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



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.

Przysył 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 podnosz 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.

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. 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.

4 Przygotowanie


Jak oszczędzać energię


Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi 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.

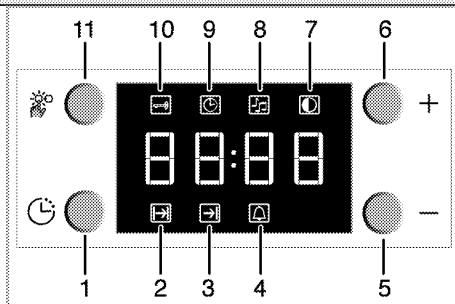
Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu

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


 Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośnie symbole.


Po pierwszym załączeniu zasilania piekarnika ustaw godzinę przyciskami '-' lub '+' (5/6).



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Po nastawieniu godziny można zaczynać i kończyć gotowanie wybierając pożądaną pozycję przyciskami temperatury i funkcji.

 Jeśli nie ustawi się bieżącej godziny, czas ustawiany będzie od godziny **12:00**. Wyświetli się symbol zegara '9' na znak, że nie ustawiono bieżącej godziny. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

 W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol bieżącej godziny '9'.
2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby ustawić bieżącą godzinę.

Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Naciśnij (11) aby załączyć symbol jasności ekranu '7' w celu dokonania jej regulacji.
2. Naciśnij '-' lub '+' (5/6) aby nastawić jasność.

» Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

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.



OSTRZEŻENIE

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 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

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.

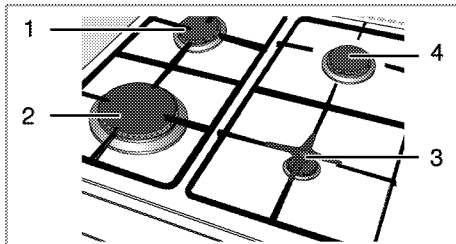
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich 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 przesuwać.

Gotowanie na gazie

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

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 18-20 cm
- 2 Palnik szybki 22-24 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 18-20 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.

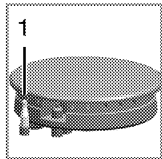
Zapalanie palników gazowych

1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętko palnika.
2. Obróć je w lewo, do symbolu dużego płomienia.
» Gaz zapala się od wywołanej iskry.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

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

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



1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

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


- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętkę i obróć je w lewo.

- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętkę wciśniętą przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętki, powtórz te same czynności utrzymując pokrętkę wciśniętą przez 15 sekund.

	ZAGROŻENIE Zagrożenie zapłonem w razie pozostawanie niewypalonego gazu! Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętki dłużej niż 15 sekund. Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.
--	---

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

 **ZAGROŻENIE**
Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić 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 kiełbaski, a także warzywa

o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

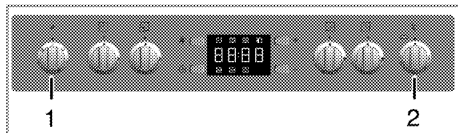
- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do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

 **Zagrożenie 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 tusta żywność może się zapalić.

Jak używać piekarnik elektryczny

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

Ustawianie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

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

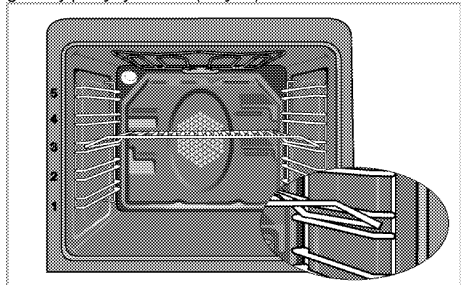
Wszystkie funkcje piekarnika wyłączają się ustawiając pokrętko wyboru funkcji w górnej pozycji „off” („wyl.”).

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

Wyłączenie piekarnika elektrycznego

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



Poziomy pieczenia (zależnie od modelu)

Ze względów bezpieczeństwa podczas pieczenia ruszt powinien być umieszczony w drabinkach bocznych. Rysunek powyżej pokazuje bezpieczne umiejscowienie rusztu – wewnątrz danego poziomu drabinek.

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.

Grzałka dolna



Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw, które trzeba piec od spodu, takich jak pizza.

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.

Grill



Uruchomiona zostaje górna grzałka grilla.

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

Grill z termoobiegiem



Efekt grilla nie jest tak mocny jak przy normalnym grillowaniu.

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

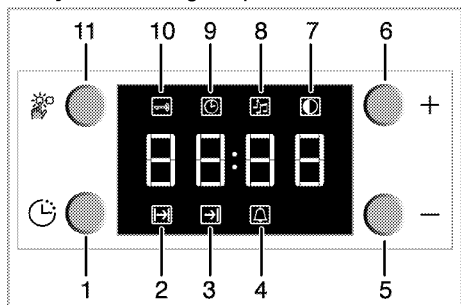
Szybkie nagrzewanie - Booster



Tryb ten stosuje się do szybkiego nagrzewania piekarnika. Tryb ten **nie nadaje się** do przygotowania żywności.

- Po wybraniu tego trybu, wybierz odpowiednią temperaturę. Świeci się kontrolka termostatu i piekarnik nagrzewa się.
- Po zakończeniu procesu nagrzewania kontrolka gaśnie. Teraz wybierz tryb pracy odpowiedni dla przygotowania potrawy.

Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

i Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 5:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

i Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można nastawić godziny.

i Po rozpoczęciu gotowania wyświetli się czas gotowania.

Pieczenie o ustawionej godzinie:

Można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się o określonej, ustawionej na zegarze godzinie.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
 2. Aby nastawić godzinę pieczenia naciskaj przyciski '-' / '+' (5/6).
- » Po nastawieniu godziny pieczenia symbol pieczenia wyświetlać się będzie ciągle.

Jeśli zechcesz nastawić zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Po nastawieniu godziny pieczenia na zegarze można nastawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu pieczenia (2).
 2. Nastaw czas pieczenia przyciskami minus (5) i plus (6).
- » Po nastawieniu czasu pieczenia symbol czasu nadal (ciągle) się pali.
3. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia, naciśnij przycisk programu (1) i załącz symbol czasu gotowania (3).
 4. Naciśnij przyciski- (5) oraz + (6) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
- » Po nastawieniu czasu zakończenia pieczenia symbole końca pieczenia i pieczenia będą wyświetlać się ciągle. Symbol końca czasu pieczenia(3) zniknie, gdy tylko pieczenie się rozpocznie.
5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
- » Czasomierz piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie godziny końca gotowania i jego czasu trwania. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.
7. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się **"End"** i odezwie alarm.
 8. Dźwięk alarmu trwa 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

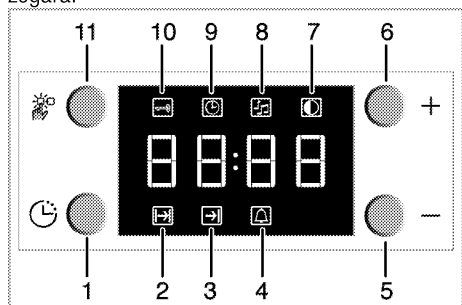
i Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi.
Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

- Wyłącz piekarnik pokrętletem temperatury lub pokrętletem funkcji.

Jak używać blokady przycisków

Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.



- Klawisz programu
- Czas gotowania
- Koniec czasu gotowania
- Alarm
- Klawisz minus
- Klawisz plus
- Ustawienia jasności ekranu
- Głośność alarmu
- Bieżący czas
- Blokada przycisków
- Klawisz regulacji

i Przy włączonej funkcji blokady przycisków nie można użyć żadnego z przycisków zegara z wyjątkiem przycisku 11.


- Wciskając przycisk 11 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (10).
» Wyswietli się "OFF".
- Wciskając przycisk 6 uruchamia się blokadę przycisków.

» Po nastawieniu blokady przycisków wyświetli się "ON" i kontrolka blokady przycisków zostanie podświetlona.


Wyłączanie blokady przycisków
















- Wciskając przycisk 11 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (10).
» Wyswietli się "ON".
- Wciskając przycisk 5 wyłącza się blokadę przycisków.
» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "OFF".

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	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
**Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	30 ... 45
**Ciasto w foremce*	Jeden poziom		3	175	30 ... 50
**Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	160 ... 170	20 ... 30
**Ciasto biskoptowe*	Jeden poziom		3	180 ... 200	10 ... 20
**	Jeden poziom		3	160 ... 170	20 ... 30
**Ciasto*	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
**Ciasto zdobne*	Jeden poziom		3	190	25 ... 35
**Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		3	190	20 ... 40
**Lazanie*	Jeden poziom		2	180	25 ... 45
**Pizza	Jeden poziom		2	200	15 ... 25
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	60 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/max, następnie 190	55 ... 65
Indyk	Jeden poziom		2	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 100
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

Wskazówki do pieczenia ciasta


- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.

Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

 Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką

zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.

- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



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



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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznyce z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

zależnie od grubości

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" ("wyl.").

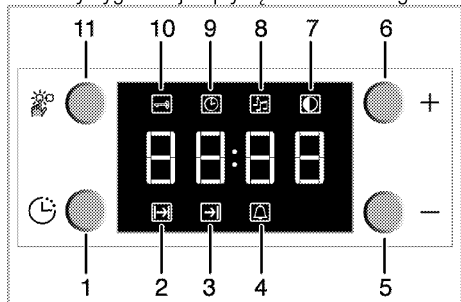
Poziomy pieczenia

Aby uzyskać najlepszy zasięg działania grilla należy umieścić drucianą półkę blisko przodu piekarnika, zachowując jedynie odstęp uniemożliwiający jej bezpośrednie stykanie się ze szklanymi drzwiczkami. Umieszczenie drucianej półki całkiem z tyłu piekarnika spowoduje zmniejszenie efektywności grilla.

Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

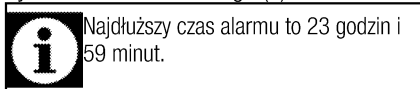
Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.



- 1 Klawisz programu
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Alarm
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Ustawienia jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Klawisz regulacji

Ustawianie alarmu czasowego

1. Naciśnij przycisk Program (1), aby zapalić symbol alarmu czasowego (4).



2. Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).

» Symbol alarmu nadal się pali, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

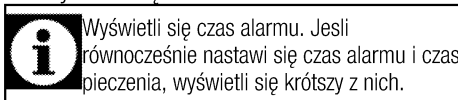
Wyłączanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Jeśli chcesz skasować alarm:

1. Aby wyzerować czas alarmu naciska się klawisz Program (1), aby uaktywnić symbol czasu alarmu (4).
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz Minus (5), aż wyświetli się "00:00".



Zmiana dźwięku alarmu

1. Naciśnij przycisk Setting [Ustawienie] (11), aby zapalić symbol Alarm Tone [Dźwięk alarm] (8).
2. Nastaw dźwięk przyciskami Minus (5) i Plus (6).
» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako **b-01**, **b-02** lub **b-03**.

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

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

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

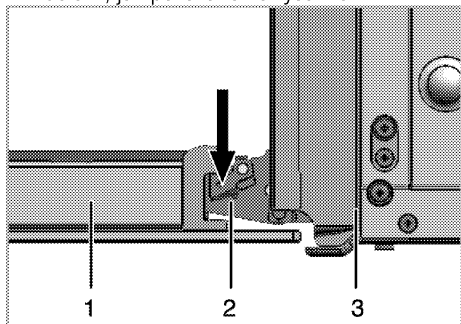
Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

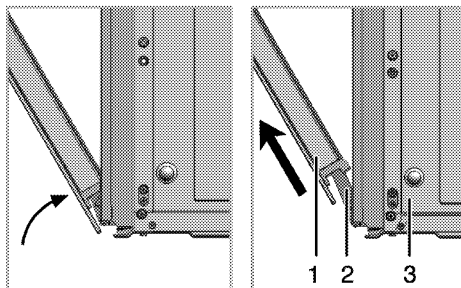
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

Demontaż drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu po prawej i lewej stronie drzwiczek przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki piekarnika
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



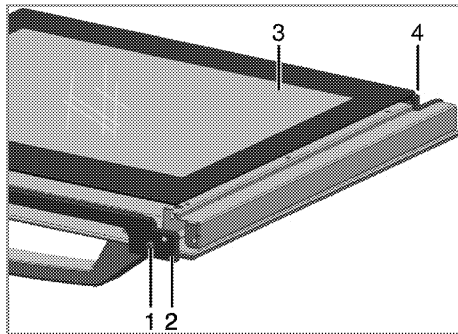
3. Uchyl drzwiczki piekarnika do połowy.
4. Zdejmij drzwiczki ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z zawiasów.

i Aby z powrotem założyć drzwiczki, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zaciski w obudowach zawiasów.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki.



- 1 Śróbka
 - 2 Profil plastikowy
 - 3 Szyba wewnętrzna
 - 4 Szczelina plastikowa
2. Wkrętakiem wykręć śrubę (1)
 3. Zdejmij profil (2), następnie przytrzymaj szybę wewnętrzną (3).
 4. Następnie złoż elementy drzwi, wsuń szybę (3) w plastikowe szczeliny (4) i załóż profil.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



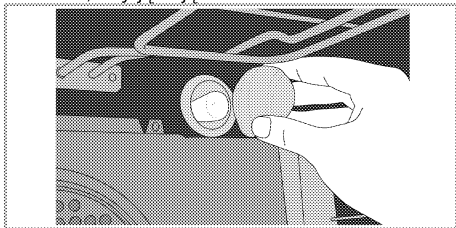
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



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

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.



Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria.

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.



Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> Sprawdź kontakt wtyczki.
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Jak używać blokady przycisków, strona 22*)

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> Wymień lampkę w piekarniku.
- Brak zasilania. >>> Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piecyc nie grzeje.

- Pokrętko funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> Ustaw funkcję i temperaturę pokrętkami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> Nastaw zegar. (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Nie zapala się iskra zapłonowa.

- Nie ma prądu. >>> Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Nie nastawiono czasu. >>> Nastaw czasomierz.

Nie ma gazu.

- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> Odkręć kurek dopływu gazu.
- Przewód doprowadzania gazu jest zagięty. >>> Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.

Palniki palą się nierówno albo wcale.

- Palniki są brudne. >>> Oczyszcz elementy palników.
- Palniki są mokre. >>> Osusz elementy palników.
- Kołpak palnika nie trzyma się mocno. >>> Prawidłowo załóż elementy palnika.
- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> Odkręć kurek dopływu gazu.
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG) >>> Wymień butlę z gazem.

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

