

Built-In oven

User Manual

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania

BI-Trouba

Návod k použití

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.

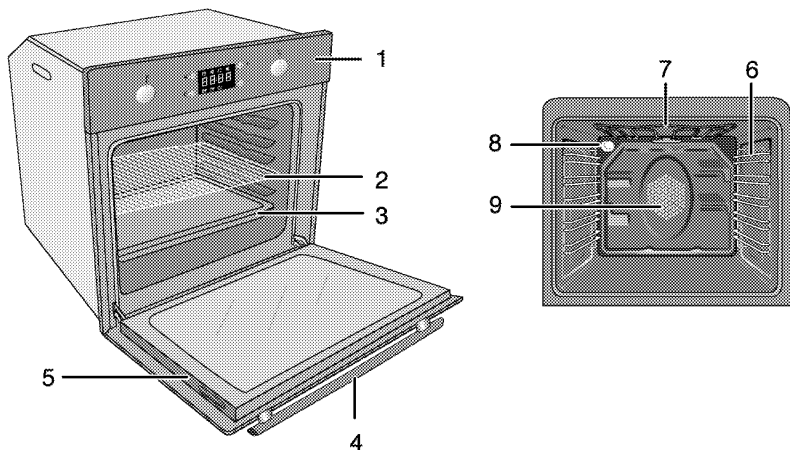
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



| | | | | | |
|----------|---------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|
| 1 | Informacje ogólne | 4 | Pierwsze czyszczenie | 14 | |
| | Opis urządzenia | 4 | Podgrzewanie wstępne | 14 | |
| | Dane techniczne | 5 | 5 | Jak obsługiwać piekarnik | 15 |
| | Akcesoria | 5 | Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. | 15 | |
| 2 | Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa | 6 | Jak obsługiwać piekarnik elektryczny | 15 | |
| | Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa | 6 | Tryby pracy | 16 | |
| | Bezpieczeństwo dzieci | 7 | Korzystanie z zegara piekarnika | 17 | |
| | Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych | 7 | Blokada przycisków | 18 | |
| | Zamierzone przeznaczenie | 7 | Zegar jako programator alarmu | 18 | |
| | | | Tabela czasów pieczenia | 19 | |
| | | | Jak obsługiwać grill | 20 | |
| | | | Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu | 20 | |
| 3 | Instalacja | 8 | 6 | Czyszczenie i konserwacja | 21 |
| | Przed zainstalowaniem | 8 | Informacje ogólne | 21 | |
| | Instalacja i przyłączenie | 10 | Czyszczenie panelu sterowania | 21 | |
| | Pozbywanie się odpadów | 12 | Czyszczenie piekarnika | 21 | |
| | Pozbywanie się materiałów opakowaniowych | 12 | Przenoszenie drzwiczek piekarnika. | 22 | |
| | Przyszły transport | 12 | Wymiana lampki w piekarniku | 22 | |
| | Stare urządzenia | 12 | 7 | Rozwiązywanie problemów | 23 |
| 4 | Przygotowanie | 13 | Jak oszczędzać energię | 13 | |
| | Pierwszy raz | 13 | Pierwszy raz | 13 | |
| | Początkowe ustawianie czasu | 13 | Początkowe ustawianie czasu | 13 | |

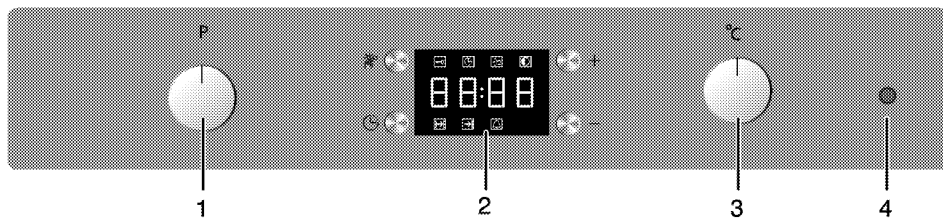
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Półka druciana
- 3 Tacka
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Pozycje półki
- 7 Górny element grzejny
- 8 Lampka
- 9 Silnik wentylatora (za płytą stalową)



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Czasomierz cyfrowy

- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Lampka termostatu

Dane techniczne

| | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | 2.4 kW |
| Bezpiecznik | min. 16 A |
| Typ/ przekrój przewodu | H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Długość przewodu | maks. 2 m |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.) | **590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Piekarnik główny | Piekarnik wielofunkcyjny |
| Klasa sprawności energetycznej [#] | A |
| Oświetlenie wewnętrzne | 15/25 W |
| Zużycie energii el. przez grill. | 2.2 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.

** Patrz: *Instalacja, strona 8.*

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

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

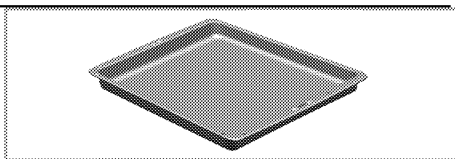
i Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

Akcesoria

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

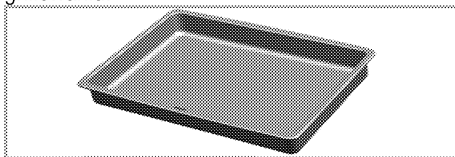
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



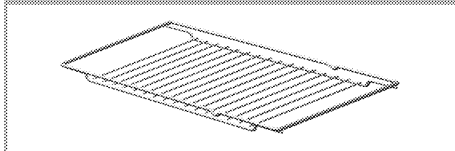
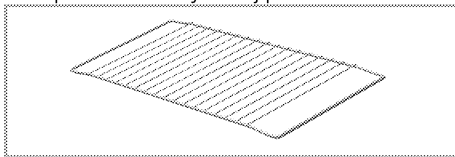
Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



Półka druciana

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



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 23*.
- 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 nagzewają 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 nagzewa 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 nagzewa 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.

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.

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 wyłączyć wyrób i odłączyć go od sieci zasilającej. W tym celu wyłączyć bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

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.

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

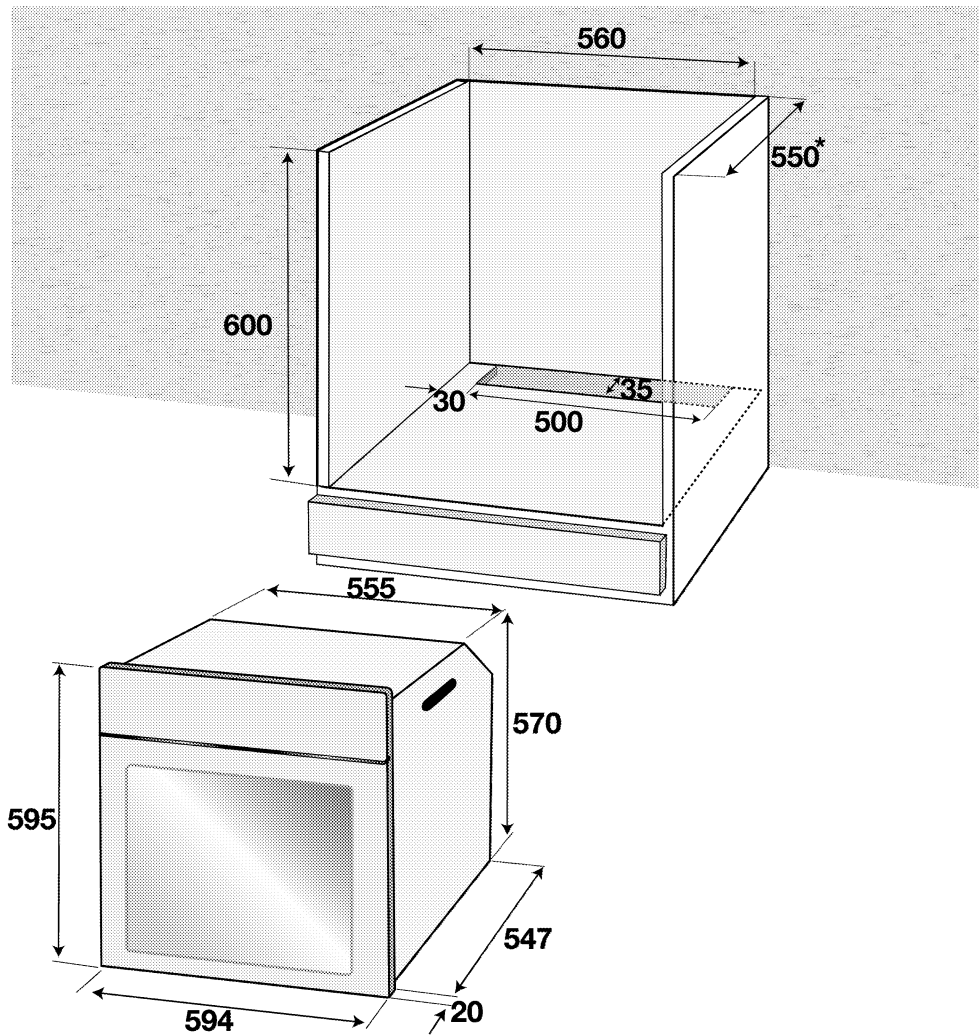
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.

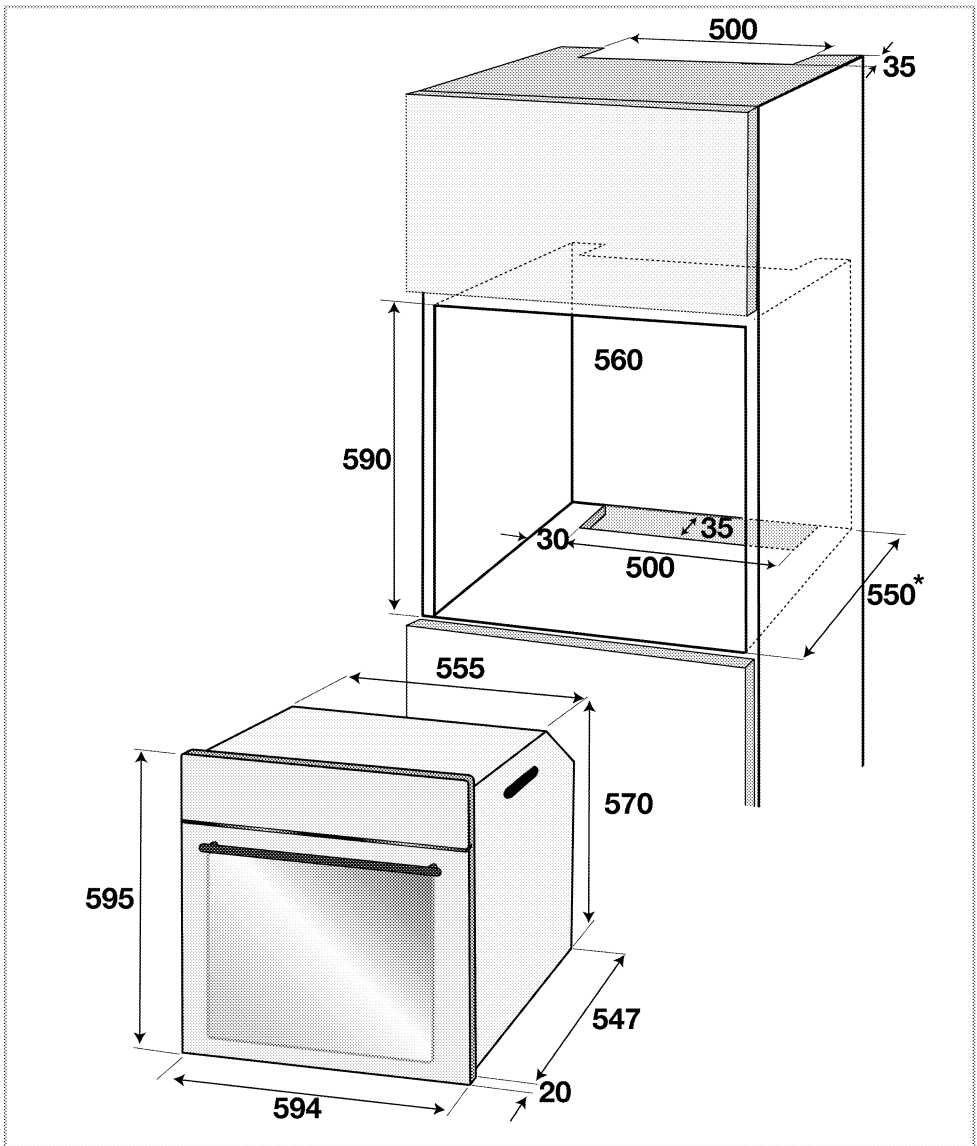
 Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

 Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

 Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

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. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

ZAGROŻENIE
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwi.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

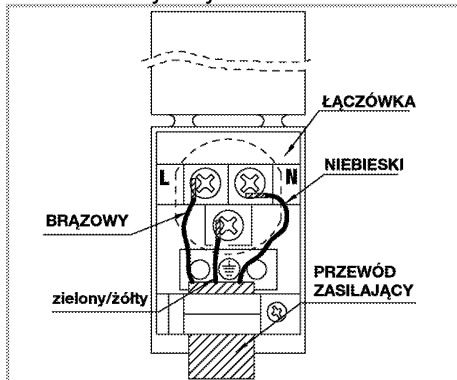
ZAGROŻENIE
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Przyłączenie kabla zasilania

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

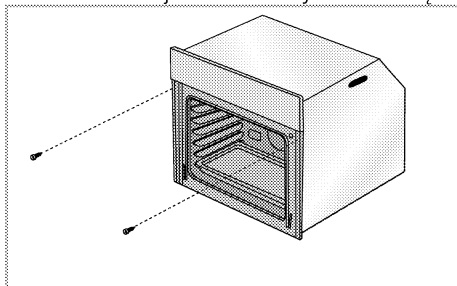
Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony jest kabel:



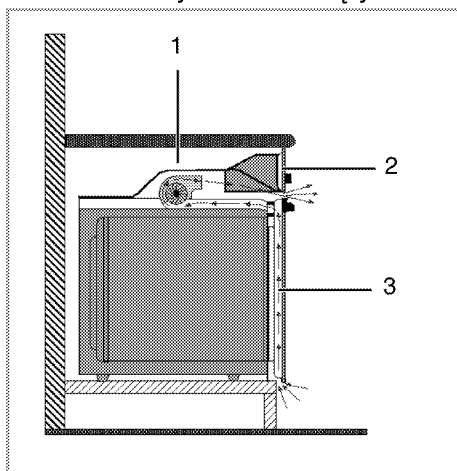
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



- 1 Wentylator chłodzący

- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika

włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Do not place any objects onto the product and move it in upright position.



Sprawdź, 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.

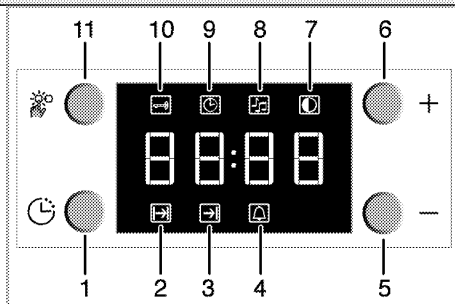
Pierwszy raz

Początkowe ustawianie czasu

 Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.


 Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne 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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the product. Keep children away from the product and use oven gloves.

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 obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 15*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 15*

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 20*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 20*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the product. Keep children away from the product and use oven gloves.



ZAGROŻENIE

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- 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 należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

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, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

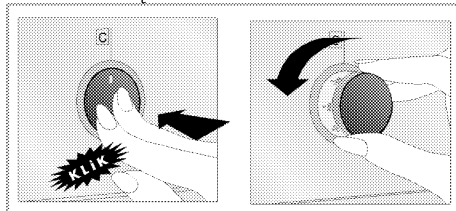
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

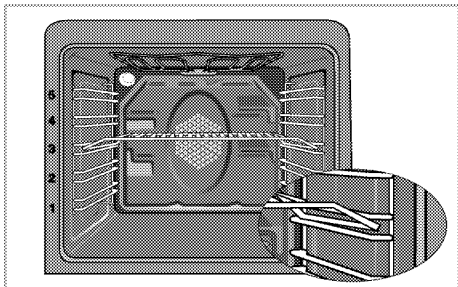
Piecyk ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokrętki, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętkę wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu pieczenia obróć to pokrętko w pozycję off [wył] (górną) i wciśnij je.

Wyłączenie piekarnika elektrycznego



Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

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

Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Nastawianie wybranej temperatury
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

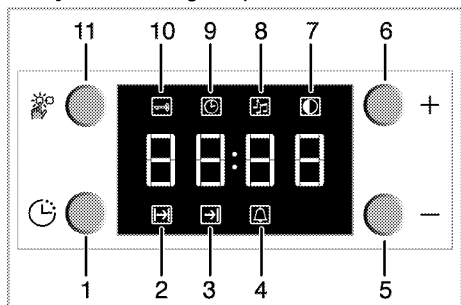
Booster (szybkie nagrzewanie)



Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewania piekarnika, nie nadaje się do pieczenia potraw.

- Po wybraniu tej funkcji wybierz temperaturę. Lampka temperatury się zapala i piekarnik się nagrzewa.
- Po zakończeniu procesu grzania lampka zgaśnie. Teraz wybierz funkcję do pieczenia swej 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 Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

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 nastawionej godzinie:

Można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się o określonej, nastawionej 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 nastawionej 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.

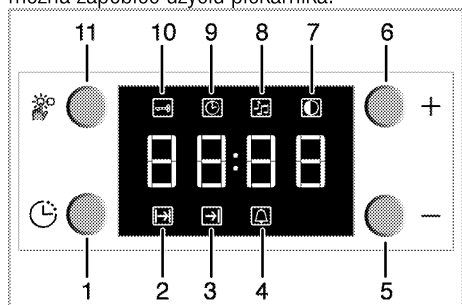
i Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi.
Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

- Wyłącz piekarnik pokrętkiem temperatury lub pokrętkiem funkcji.

Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję Keylock [Blokada przycisków] można zapobiec użyciu piekarnika.



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

- Naciśnij przycisk (11) aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
- » Na wyświetlaczu pojawi się **"OFF"** [WYŁ].
- Naciśnij przycisk '+' (6), aby załączyć blokadę przycisków.
- » Po założeniu blokady, **"On"** [Zał.] pojawi się na wyświetlaczu, a symbol Keylock [Blokada] (10) pali się nadal.

i Przy założonej blokadzie nie można użyć żadnego z przycisków panelu sterowania z wyjątkiem (11).

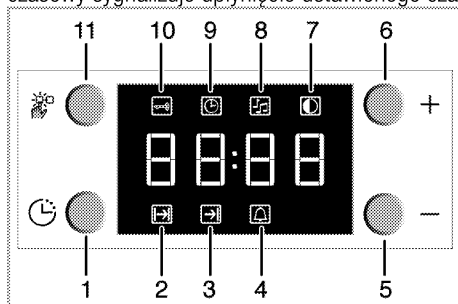
Wyłączanie blokady przycisków

- Naciśnij przycisk Adjustment [Regulacja] (11), aby zapalić symbol Keylock [Blokada] (10).
» Na wyświetlaczu pojawi się **"On"** [Zał.].
- Naciśnij przycisk '-' (5), aby wyłączyć blokadę przycisków.
» Po wyłączeniu blokady wyświetlił się **"OFF"** [WYŁ].

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.



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

Ustawianie alarmu czasowego

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

i Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


- Nastaw czas alarmu przyciskami Minus (5) i Plus (6).
 - » Symbol alarmu nadal się pali, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
- Po upływie czasu alarmu symbol Alarm Time [Czasu alarmu] zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

- Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny klawisz.
 - » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Jeśli chcesz skasować alarm:


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

 Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.


Zmiana dźwięku alarmu
















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

Tabela czasów pieczenia

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Pieczenie ciast i mięs

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Potrawa | Numer poziomu gotowania | | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------|------------------------------|
| **Ciasto w foremce | Jeden poziom |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Ciasto w foremce | Jeden poziom |  | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| ** Ciasta w papierze | Jeden poziom |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| ** Ciasto biszkoptowe | Jeden poziom |  | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| ** Ciasteczka | Jeden poziom |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| ** Ciasto | Jeden poziom |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| ** Ciasto słodkie | Jeden poziom |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Ciasto na zaczynie | Jeden poziom |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lazania | Jeden poziom |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Jeden poziom |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Stek wołowy/ pieczeń wołowa | Jeden poziom |  | 3 | 25 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 100 ... 120 |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Jeden poziom |  | 3 | 25 min. 220 następnie 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Pieczone kurczęta | Jeden poziom |  | 2 | 15 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 55 ... 65 |
| Indyk (5,5 kg) | Jeden poziom |  | 1 | 25 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Jeden poziom |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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 warstwy 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.

i 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 uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill

i Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Grillowanie na grillu elektrycznym

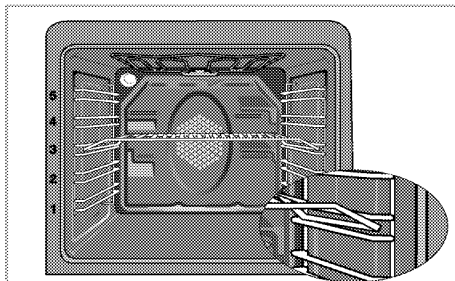
| Potrawa | Poziom | Czas grillowania |
|--------------------|--------|------------------|
| Ryby | 4...5 | 20...25 min. # |
| Sznycle z kurczaka | 4...5 | 25...35 min. |
| Kotlety jagnięce | 4...5 | 20...25 min. |
| Pieczeń wołowa | 4...5 | 25...30 min. # |
| Kotlety cielęce | 4...5 | 25...30 min. #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

zależnie od grubości

OSTRZEŻENIE
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli ruszt druciany opiera się o tył piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji półki i ustal go przy pomocy drzwiczek.



i Do not use the top rack for grilling.

i Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

6 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

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



ZAGROŻENIE

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- 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.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Czyszczenie panelu sterowania

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



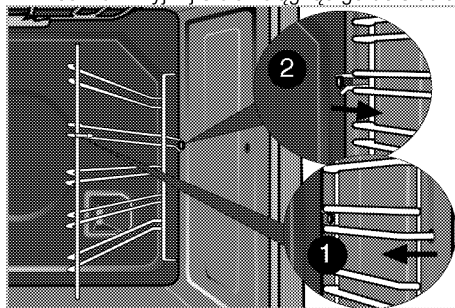
Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

Control panel may get damaged!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

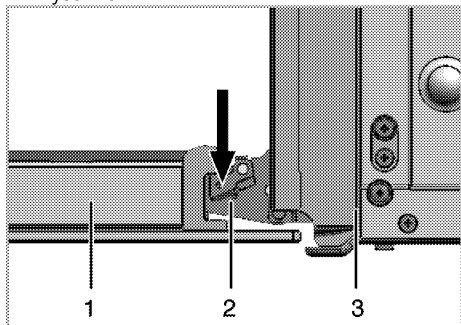
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



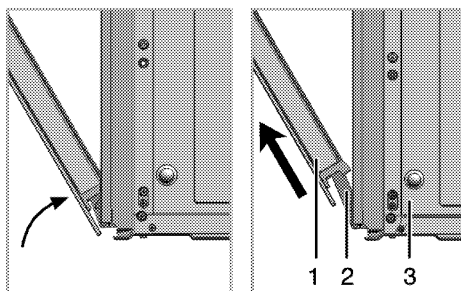
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!



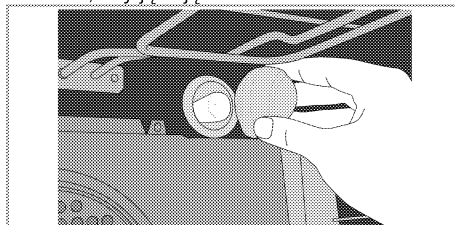
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



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

7 Rozwiązywanie problemów

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| W czasie pracy piekarnik wydziela parę. | |
| Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria. | |
| Podczas gotowania pojawiają się krople wody. | |
| Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria. | |
| Produkt nie działa. | |
| Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. | Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz. |
| Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. | Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: <i>Blokada przycisków, strona 18</i>). |
| 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. |
| Pieczek nie grzeje. | |
| Pokręto funkcji i/lub temperatury nie są ustawione . | Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury. |
| W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora. (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.) | Nastaw zegar. |
| Brak zasilania. | Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz. |
| (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. | |