

PIEKARNIK DO ZABUDOWY
встроенная духовка
ANKASTRE FIRIN

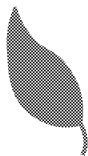
OIM 22301

BEKO

Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.



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

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

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

Spis treści

1 Informacje ogólne 4

Opis urządzenia	4
Parametry techniczne	5
Akcesoria dostarczane wraz z jednostką	6

2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa 7

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa	7
Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa7	7
Bezpieczeństwo dzieci	8
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	9
Zastosowanie piekarnika	9
Pozbywanie się odpadów	9
Opakowanie	9
Stare urządzenia	9
Planowanie transportu	10

3 Instalacja 11

Przed zainstalowaniem	11
Instalacja i przyłączenie	12

4 Przygotowanie 15

Wskazówki, jak oszczędzać energię ..	15
Działanie wstępne	15

Nastawianie czasu	15
Pierwsze czyszczenie	16
Pierwsze uruchomienie	16

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.	18
Jak używać piekarnik elektryczny	19
Tryby pracy	19
Jak używać czasomierza piekarnika	21
Tabela czasów pieczenia	23
Jak obsługiwać grill	24
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	25
Jak używać zegara z alarmem	26

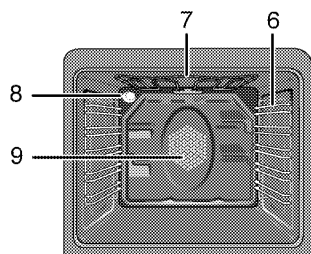
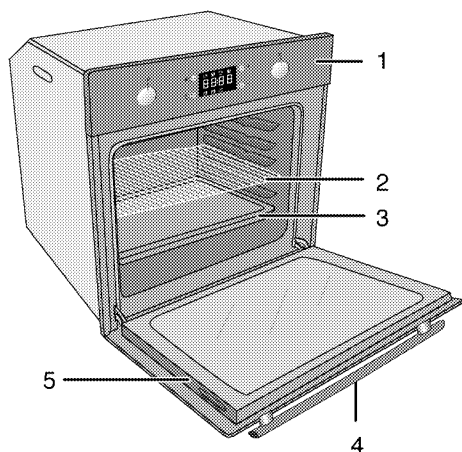
6 Czyszczenie i konserwacja 27

Informacje ogólne	27
Czyszczenie panelu sterowania	27
Czyszczenie piekarnika	27
Demontaż drzwiczek piekarnika	27
Wymiana żarówki w piekarniku	28

7 Rozwiązywanie problemów 29

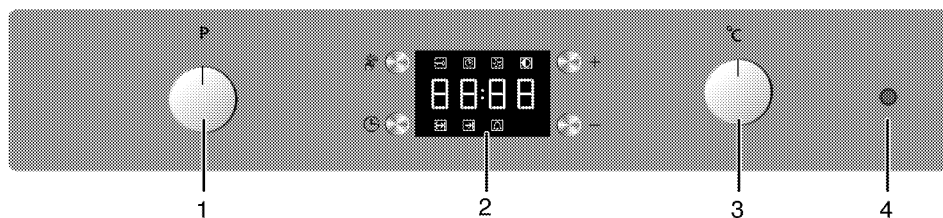
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Ruszt
- 3 Taca
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Prowadnice rusztu
- 7 Górny element grzejny
- 8 Oświetlenie
- 9 Silnik wentylatora (za płytą stalową)



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Zegar cyfrowy

- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Kontrolka termostatu

Parametry techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc	2.5 kW
Bezpiecznik ochronny	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 efektywności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wnętrza	15/25 W
Moc grzałki grilla	2.2 kW

[#] Podstawa: Dane na tabliczkach znamionowych piekarników elektrycznych podawane są zgodnie z normą EN 50304. Ich wartości określono przy standardowym wsadzie i trybie konwekcji naturalnej/z wymuszonym termoobiegiem (jeśli dostępny).

Tryb nagrzewania przy wskaźniku wydajności energetycznej wyszczególnionym w normie EN 50304 określono z godnie z poniższą kolejnością priorytetów zależnie od funkcji (trybów) dostępnych w danym wyrobie. 1-Termoobieg , 2-Tryb „Slow Cooking“, 3- Termoobieg z grzałką owalną (gorące powietrze), 4-Pieczenie statyczne z termoobiegiem, 5- Pieczenie statyczne.

** patrz *Instalacja, strona 11*.

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką

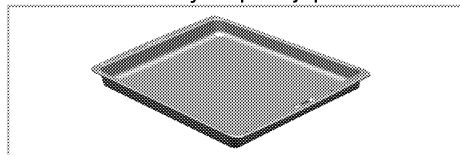


Uwaga!

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

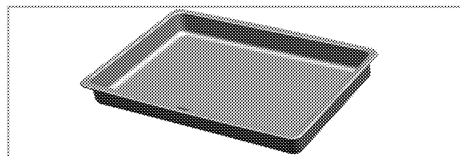
Foremka do pieczenia

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



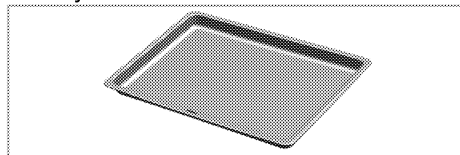
Foremka do głębokiego pieczenia

Może służyć do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw o znacznej zawartości płynu, a przy grillowaniu jako naczynie na kapiący tłuszcz.



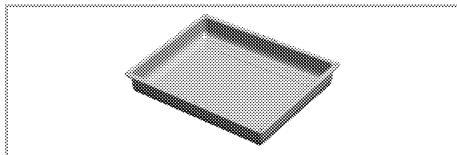
Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



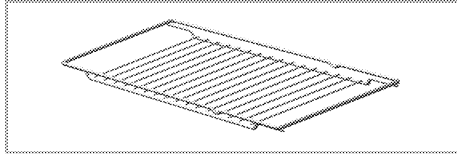
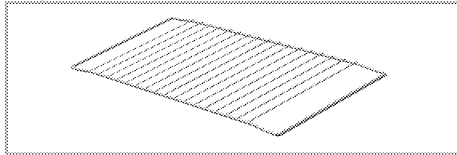
Mała foremka do pieczenia

Może służyć do niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



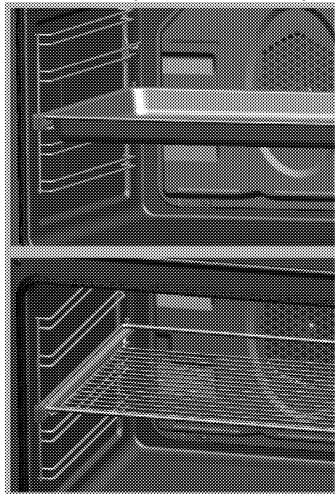
Półka druciana

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



Prawidłowe umieszczenie półki drucianej na półkach przesuwanych.

Ważne jest, aby grill i naczynie na kapiący tłuszcz poprawnie umieścić na druczanych półkach. Całkowicie wsuń grill lub naczynie na kapiący tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim postawisz na nim naczynia upewnij się, że jest stabilny. (Patrz: następny rysunek)



2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.



ZAGROŻENIE

Możliwość doznania znacznych obrażeń ciała.

Nieprzestrzeżenie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.



UWAGA

Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.

Nieprzestrzeżenie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.



POWIADOMIENIE

Ryzyko szkody materialnej

Nieprzestrzeżenie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.



Uwaga!

Wskazówka dla użytkowników.

Przydatne informacje, jak używać urządzenie.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy

jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Niektóre informacje podane w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu. Wartości podane na oznaczeniach wyrobu lub w innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), którym możliwości fizyczne, czuciowe lub psychiczne, lub brak doświadczenia i znajomości sprzętu nie pozwala używać bezpiecznie sprzętu bez nadzoru lub instrukcji. Uważaj, aby dzieci, nie bawiły się tym urządzeniem.
- "Dostępna jest dodatkowa ochrona przed dotknięciem drzwiczek piekarnika. Część tę należy założyć, gdy prawdopodobna jest obecność małych dzieci."
- Nie należy używać piekarnika w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu lub innych środków odmieniających świadomość.
- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji urządzenia. Możesz,

jednakże, zaradzić niektórym usterkom; patrz *Rozwiązywanie problemów*, strona 29.

- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Upewnij się, że z piekarnikiem nie stykają się żadne przedmioty łatwopalne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają podczas pracy.
- Nie stawiaj naczyń, foremek do pieczenia ani folii aluminiowej bezpośrednio na spodzie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Nie należy stawiać naczyń, garnków ani tac bezpośrednio na podstawie komory piekarnika. Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych ścianek piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z daleka!
- Wkładając potrawy do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.
- Nie należy używać kuchenki ze zdjętą szybą przednich drzwiczek.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Przyłącza gazowe/elektryczne nie

powinny dotykać tylnej powierzchni, ponieważ mogą się od tego uszkodzić. Nie przeciskaj przewodów przyłączeniowych pomiędzy drzwiczkami a ramą gorącego piekarnika. Nie prowadź przewodów przyłączeniowych ponad płytą grzejną. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stopić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.

- Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.



Uwaga!

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

nia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

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

Zastosowanie piekarnika

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

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

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

Pozbywanie się odpadów

Opakowanie



ZAGROŻENIE

Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

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

Stare urządzenia

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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środo-

wiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Planowanie transportu



POWIADOMIENIE

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

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



Uwaga!

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

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

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

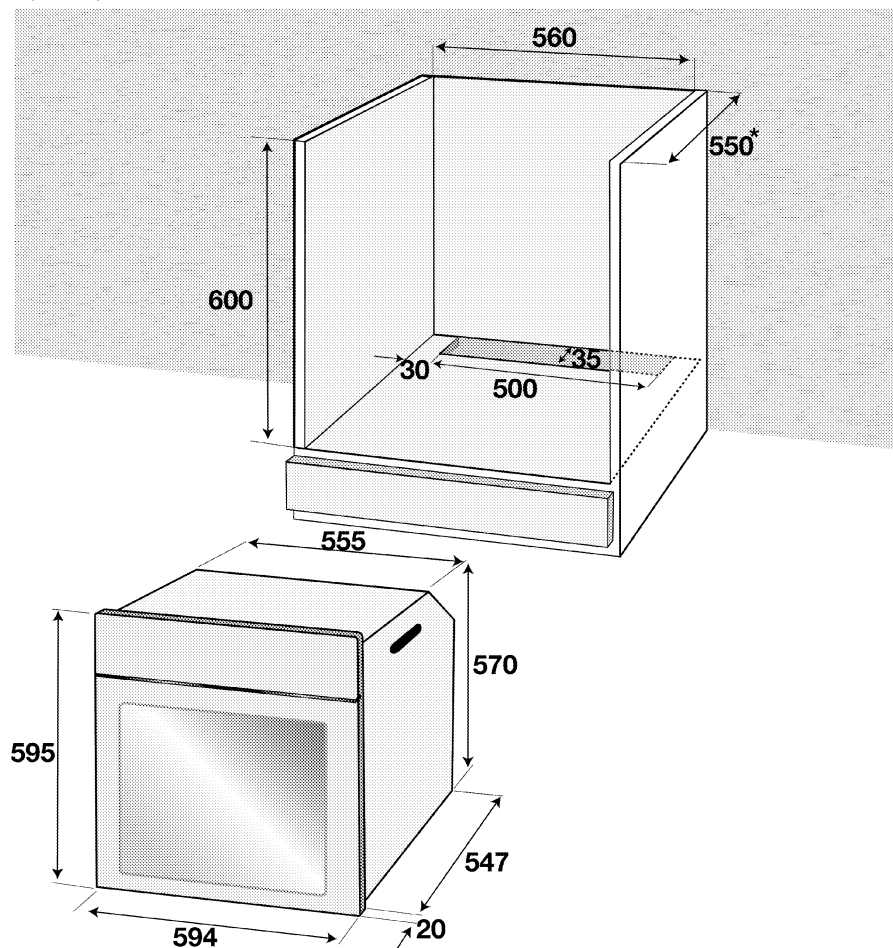
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawiń je w folię z bąbelkami lub gruby karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

3 Instalacja

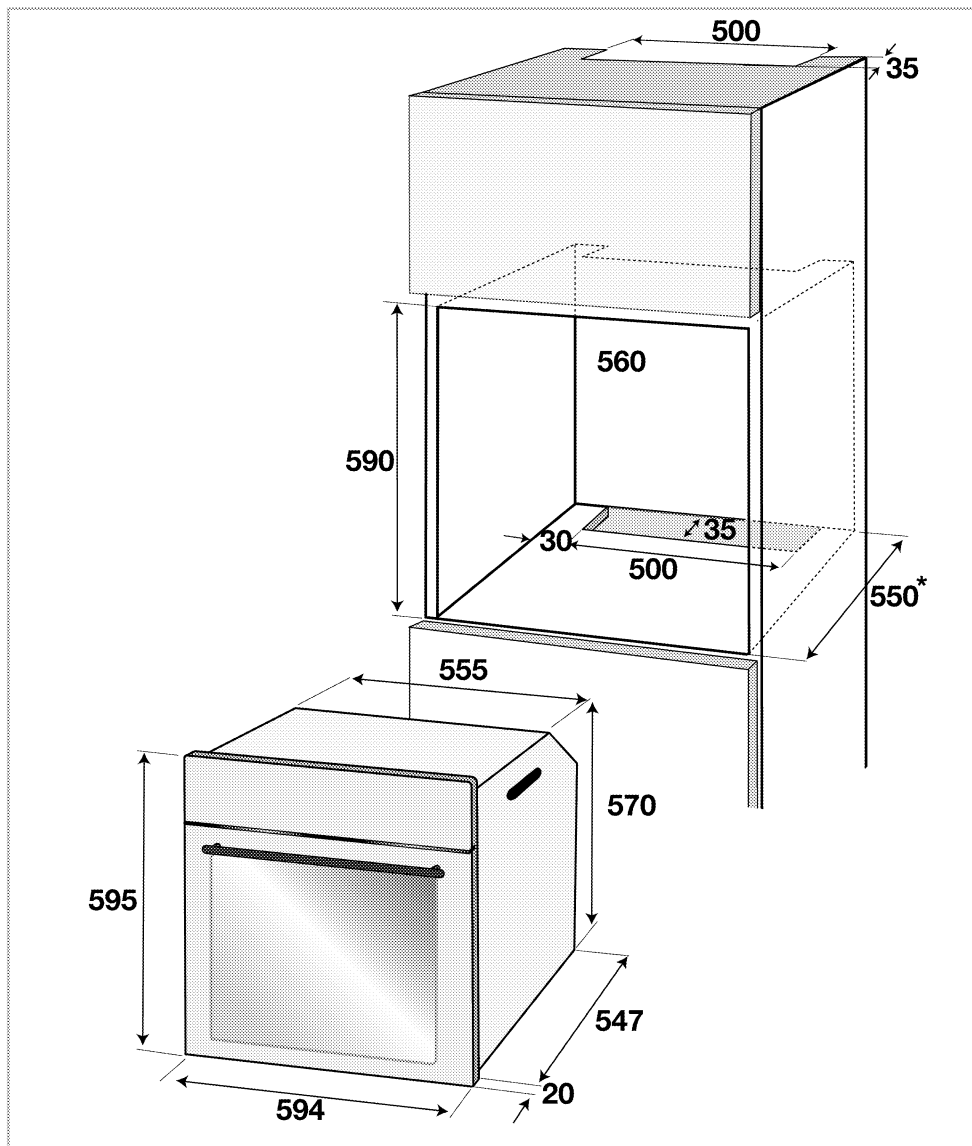
Przed zainstalowaniem

Urządzenia przeznaczone jest do zainstalowania w szafkach kuchennych. Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm).

- Materiały zastosowane w szafkach muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C).
- Szafki kuchenne należy przycymować po wypoziomowaniu.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie



POWIADOMIENIE

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

- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie podnosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia wyrobu użyj wnek lub drucianych uchwytów usytuowanych po obu jego stronach.



POWIADOMIENIE

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

Podłączenie urządzenia do prądu



Uwaga!

To urządzenie musi być uziemione!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane użytkowaniem piekarnika bez sprawnego uziemienia.



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 kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową widać po otwarciu drzwiczek piekarnika.
- Przewód zasilający urządzenia musi odpowiadać podanym parametrom elektrycznym.; patrz *Parametry techniczne, strona 5.*



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

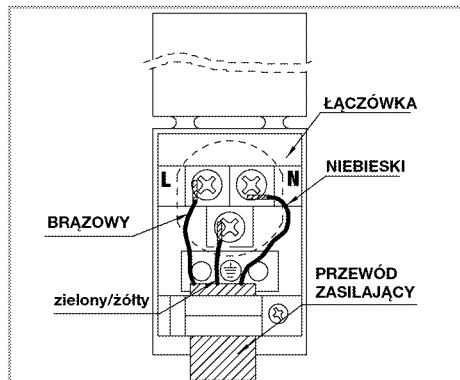
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

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


instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowego zabezpieczenia wyłącznikiem różnicowym.

Jeśli wyrób dostarczony z przewodem bez wtyczki;

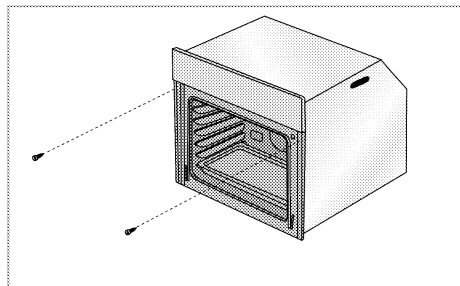


2. **przy przyłączeniu jednofazowym**, zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:

- Przewód brązowy = L (Faza)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Przewód żółto-zielony musi być połączony z zaciskiem uziemiającym (E) .

Instalacja

1. Zwracając uwagę, aby nie uszkodzić ani nie przyciąć przewodu zasilającego, wsuń piekarnik przez otwór w szafce, wyrównaj i umocuj.

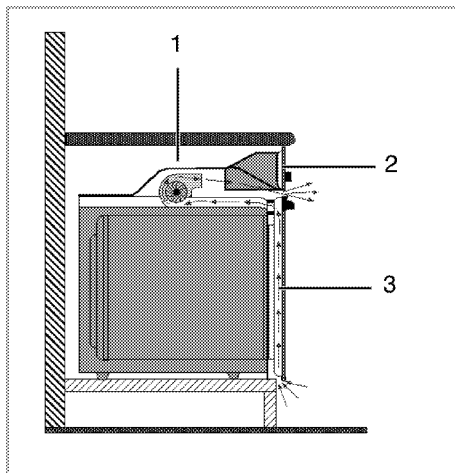


Umocuj piekarnik 2 wkrętami, jak pokazano na rysunku.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włącz do gniazdka wtyczkę z przewodem zasilającym i załącz bezpiecznik.
2. Sprawdź poprawność działania funkcji

Przy urządzeniu z wentylatorem chłodzącym



- 1 Dmuchawa
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



POWIADOMIENIE

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

4 Przygotowanie

Wskazówki, jak oszczędzać energię

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

- Używaj emaliowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Przygotowując potrawy wykonuj operację nagrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub w przepisie gotowania.
- W trakcie pieczenia nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się piec w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można piec dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tym samym ruszcie). Możliwe jest pieczenie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już nagrzany.
- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).

Działanie wstępne

Przed pierwszym użyciem tego urządzenia pamiętaj, aby usunąć nalepkę z wyświetlacza zegara cyfrowego.

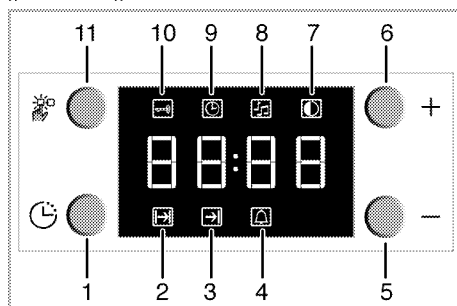
Nastawianie czasu



POWIADOMIENIE

W trakcie dokonywania nastawień na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki.

Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualną godzinę przyciskami „5” oraz „6”.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

Po nastawieniu godziny można nastawić czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia wybierając pożądaną pozycję pokrętkami temperatury i funkcji.



Uwaga!

Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, nastawienia czasu zaczną rosnać/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka zegara (**9**). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.



Uwaga!

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

Zmiana aktualnego czasu

Aby zmienić uprzednio nastawiony aktualny czas w piekarniku:

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę bieżącej godziny (**9**).
2. Bieżącą godzinę koryguje się przyciskami **5** oraz **6**.

Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę jasności ekranu (**7**) w celu jego regulacji.
2. Pożądaną jasność nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
» Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

Pierwsze czyszczenie



POWIADOMIENIE

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

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

Pierwsze uruchomienie



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Uwaga!

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

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie formy do pieczenia, ruszt i stelaże.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Pokręć funkcji wybierz grzałki górne i dolne.
4. Pokręć termostatu wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 19*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.

6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 19*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie formy do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 24*

5 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 szpikulek 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.



POWIADOMIENIE

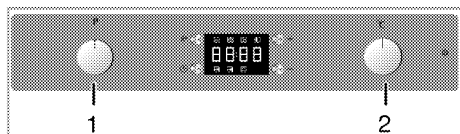
Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grilowania!

Do grilowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak używać piekarnik elektryczny

Ustawianie temperatury i trybu pracy



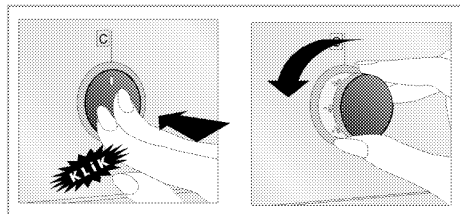
- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

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

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

Wszystkie pokrętki tego piekarnika są typu "pop-out" (chowane).

1. Regulacji dokonuje się po wysunięciu pokrętki przez wciśnięcie.



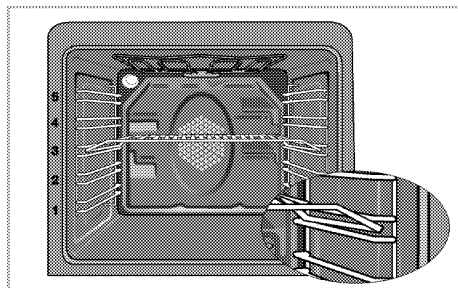
» Aby schować, przyciśnij pokrętko po zakończeniu regulacji.

1. Ustaw pokrętko termostatu na pożądaną temperaturę.
2. Nastaw pokrętko funkcji na odpowiedni tryb pracy.

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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

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



Poziomy pieczenia (zależnie od modelu)

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

Praca z wentylatorem



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmraża się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy gotowane się studzi.

Gorące powietrze



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

Funkcja "3D"



Załączone są grzałki górna i dolna plus grzałka pierścieniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Gotowana potrawa jest równomiernie i szybko gotowana ze wszystkich stron. Piecz w jednej tylko blasze.

Grill



Uruchomiona zostaje górna grzałka grilla.

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

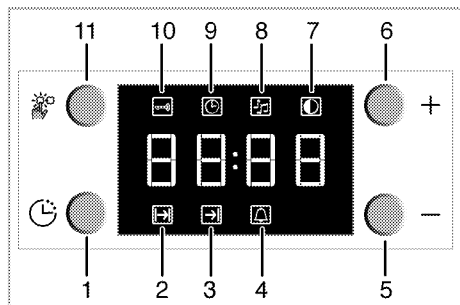
Grill z termoobiegiem



Efekt grilla nie jest tak mocny jak przy normalnym grillowaniu.

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

Jak używać czasomierza piekarnika



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

Uwaga!

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

POWIADOMIENIE

Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

Uwaga!

Jeśli na zegarze nastawiono tryb pracy automatyczny lub półautomatyczny, nie można korygować bieżącej godziny.

POWIADOMIENIE

Po rozpoczęciu pieczenia wyświetli się czas procesu.

Ustawianie trybu automatycznego

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania automatycznego działania piekarnika (czas pieczenia) oraz godzinę, o której piekarnik wyłączy się automatycznie (czas końca pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).
2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
 - » Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.
3. Aby wyzerować czas końca pieczenia, naciska się przycisk **1** aby uruchomić symbol końca czasu pieczenia (**3**).
4. Czas końca pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
 - » Po nastawieniu czasu końca pieczenia zapalone będą (wyświetlane ciągle) kontrolka końca pieczenia i kontrolka pieczenia. Kontrolka końca czasu pieczenia (**3**) zniknie, gdy tylko rozpocznie się pieczenie.
5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
 - » Zegar piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie czasu końca pieczenia i

czasu trwania okresu pieczenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.

7. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis **"End" [Koniec]** i rozlegnie się alarm.
8. Alarm będzie działać przez 2 minuty, aby wyłączyć go, naciśnij dowolny przycisk.



Uwaga!

Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania

Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

9. Wyłącz piekarnik pokrętkiem temperatury i pokrętkiem wyboru funkcji.

Uruchomienie trybu półautomatycznego

W tym trybie pracy można nastawić czas, przez który piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).
 2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
- » Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.
3. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

4. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca pieczenia.
5. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis **"End" [Koniec]** i rozlegnie się alarm
6. Alarm będzie działać przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.



Uwaga!

Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

7. Należy pamiętać o wyłączeniu piekarnika pokrętkiem wyboru funkcji i pokrętkiem termostatu.

Tabela czasów pieczenia



Uwaga!

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




Pieczenie ciast i mięs



Uwaga!

Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziomy		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biszkopt*	Jeden poziomy		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto z owocami*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto drożdżowe*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20
Befszyk (cały)/ Pieczeń	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 190	70 ... 90
	Jeden poziomy		3	25 min. 250/max po 190	60 ... 80
Pieczony kurczak	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziomy		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
	Jeden poziom		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej. * Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, rozgrzewaj piekarnik do momentu, aż zgaśnie kontrolka termostatu.

Wskazówki do pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche,
 - » Zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto opadło,
 - » Użyj mniej płynów lub zmniejsz temperaturę o 10 °C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne u góry,
 - » Połóż je na dolnym poziomie, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli dobrze wypieczone wewnątrz, ale lepkie na zewnątrz,
 - » Użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche,
 - » Zwiększ temperaturę o ok. 10 °C i skróć czas pieczenia.
 - » Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli ciasto piecze się zbyt późno,
 - » Zwróć uwagę, aby grubość ciasta nie przekraczała głębokości foremki i ciasto nie wylewało się z niej.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dół nie jest upieczony,

- » Sprawdź, czy nadmiar sosu użytego do ciasta nie zbiera się w jego dole. Aby ciasto brązowało równomiernie, postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami ciasta i na nich.
- » Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli pieczenia. Jeśli dół nadal się nie dopiekł, następnym razem umieść go na poziomie o jeden szczebel niższym.

Wskazówki przy pieczeniu jarzyn

- Jeśli potrawa jarzynowa traci sok i wysycha,
 - » Ponieważ pieczenie pod przykryciem zatrzymuje sok z potrawy w rondlu, piecz jarzyny w rondlu z przykrywką a nie w foremce.
- Jeśli potrawa jarzynowa nie daje się upiec,
 - » Podgotuj wstępnie jarzyny lub przygotuj je jak potrawy do weków, a następnie wstawiaj do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Włączanie grilla

1. Nastaw pokrętkę funkcji na symbol grilla.
 2. Nastawianie temperatury grilla
 3. W razie potrzeby podgrzewaj przez ok. 5 minut.
- » Kontrolka termostatu świeci się.

Wyłączanie grilla

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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	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.

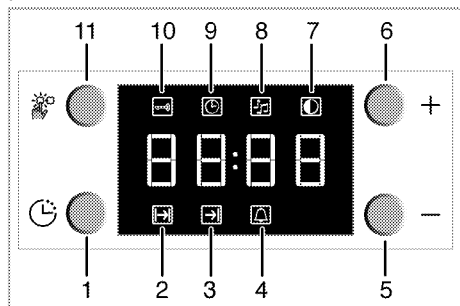
zależnie od grubości

Poziomy pieczenia

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

Jak używać zegara z alarmem

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



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

Ustawianie alarmu czasowego

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka alarmu czasowego (**4**).



Uwaga!

Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Czas alarmu nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.

» Po nastawieniu czasu alarmu ciągle wyświetlana będzie kontrolka alarmu oraz czas alarmu.

3. Po upływie czasu alarmu kontrolka alarmu zacznie migać i rozlegnie się sygnał alarmu.

Wyłączanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.
» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Aby skasować nastawiony czas alarmu;

1. Czas alarmu można wyzerować wciskając przycisk **1**, aby uruchomić kontrolkę alarmu czasowego (**4**).
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **5**, aż wyświetli się **"0.00"**.



Uwaga!

Na wyświetlaczu pokazywany będzie czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawiono czas alarmu i czas pieczenia, wyświetlony będzie krótszy z nich.

Zmiana usatwienia dźwięku alarmu

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolka ustawień dźwięku alarmu (**8**) w celu nastawienia głośności alarmu.
2. Dźwięk alarmu nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
» Wybrane poziomy głośności wyświetlają się na ekranie jako **"b-01"**, **"b-02"** lub **"b-03"**.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

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



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.



POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!



Uwaga!

Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Czyszczenie panelu sterowania



POWIADOMIENIE

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

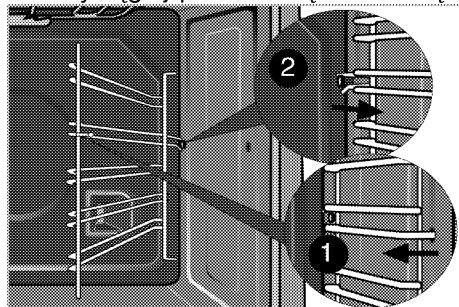
Należy czyścić panel sterowania i pokręta sterowania.

Czyszczenie piekarnika

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

Aby oczyścić ściany boczne,

1. Odczep przedni zaczepek przewodnicy wyciągając go ze ścianki bocznej piekarnika.
2. Wyciągnij przewodnicę na zewnątrz.



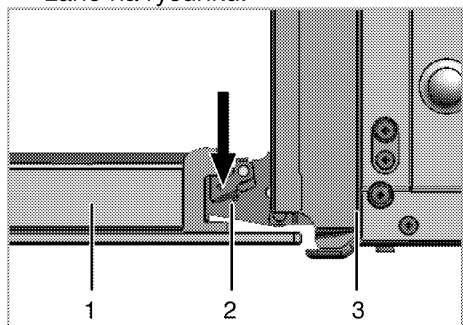
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

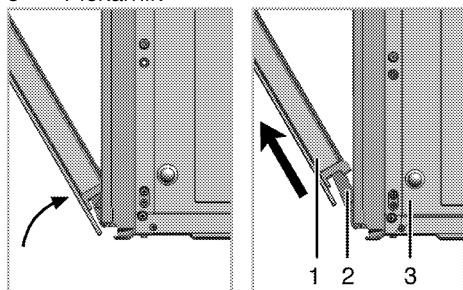
Demontaż drzwiczek piekarnika

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.



POWIADOMIENIE

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.

Wymiana żarówki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

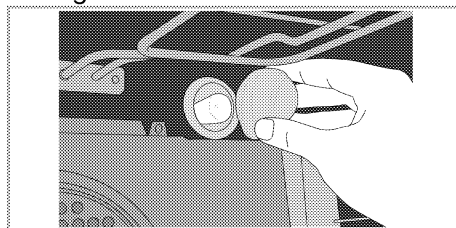
W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówki do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.



POWIADOMIENIE

Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

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



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

7 Rozwiązywanie problemów



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem prądem, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!

Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się

Urządzenia elektryczne

wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

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

Zegar (jeśli wyrób ten ma cyfrowy zegar)

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

Jeśli problem nie został rozwiązany:

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



Uwaga!

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