

OIM 27201

## **Built-In oven**

User Manual

## **Kuchenka do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości. Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.


### **Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.**

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
- Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
- Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
- Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty. Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.


### **Objaśnienie symboli**


W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:

 Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

 Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

 Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

 Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**



# Spis treści

---

## **1 Informacje ogólne 4**

Opis urządzenia .....	4
Dane techniczne .....	5
Akcesoria .....	5

## **2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa 7**

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa.....	7
Bezpieczeństwo dzieci .....	8
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych .....	9
Zamierzone przeznaczenie .....	9

## **3 Instalacja 10**

Przed zainstalowaniem .....	10
Instalacja i przyłączenie .....	12
Pozbywanie się odpadów .....	14
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	14
Przyszły transport .....	14
Stare urządzenia .....	15

## **4 Przygotowanie 16**

Jak oszczędzać energię .....	16
Pierwszy raz.....	16

Początkowe ustawianie czasu .....	16
Pierwsze czyszczenie.....	17
Podgrzewanie wstępne .....	17

## **5 Jak obsługiwać piekarnik 18**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. ....	18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny. ....	19
Tryby pracy.....	19
Korzystanie z zegara piekarnika.....	21
Zegar jako programator alarmu .....	22
Tabela czasów pieczenia .....	23
Jak obsługiwać grill.....	25
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu .....	26

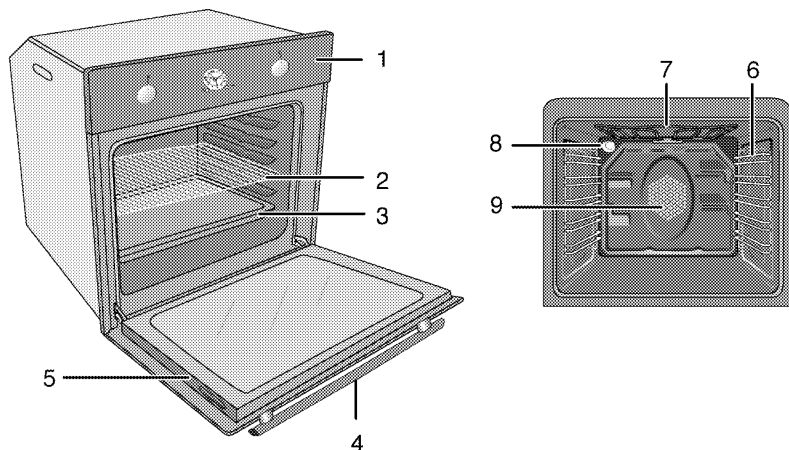
## **6 Czyszczenie i konserwacja 27**

Informacje ogólne .....	27
Czyszczenie panelu sterowania.....	27
Czyszczenie piekarnika.....	27
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. ....	28
Wymiana lampki w piekarniku .....	29

## **7 Rozwiązywanie problemów 30**

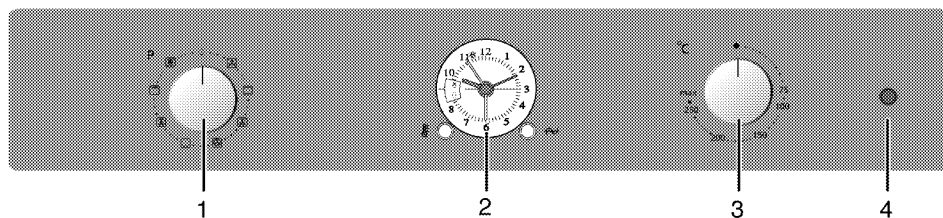
# 1 Informacje ogólne

## 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 mechaniczny

- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Lampka termostatu

## Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.5 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Klasa sprawności energetycznej <sup>#</sup>	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

<sup>#</sup> 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 10.*

### Uwaga!

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

### Uwaga!

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

### Uwaga!

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.

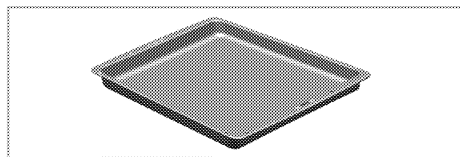
## Akcesoria

### Uwaga!

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

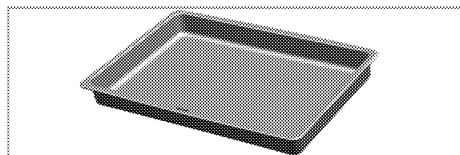
### **Blacha do pieczenia**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



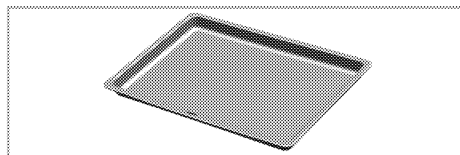
### **Foremka głęboka**

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



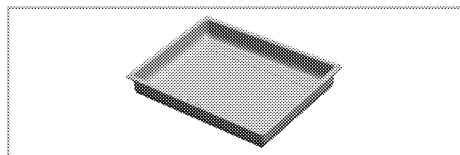
### **Foremka do pieczenia ciasta**

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



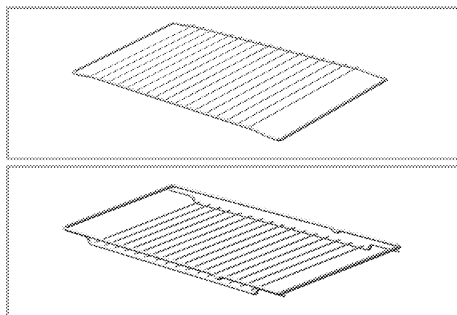
### **Mała foremka do piekarnika**

Służy do pieczenia niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



### **Półka druciana**

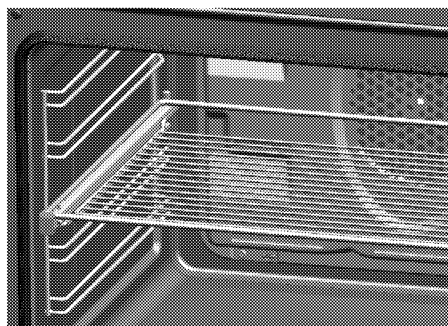
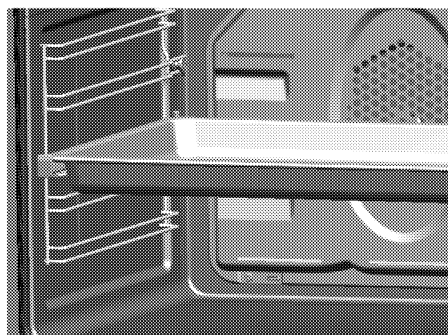
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



### **Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych**

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## 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 30.
- 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 słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu

tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.

---

## Uwaga!

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 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.

## **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, smażenie, 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.

#### Uwaga!

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. ełsi 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 (wymiały 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.
- 

#### Uwaga!

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

---

#### POWIADOMIENIE

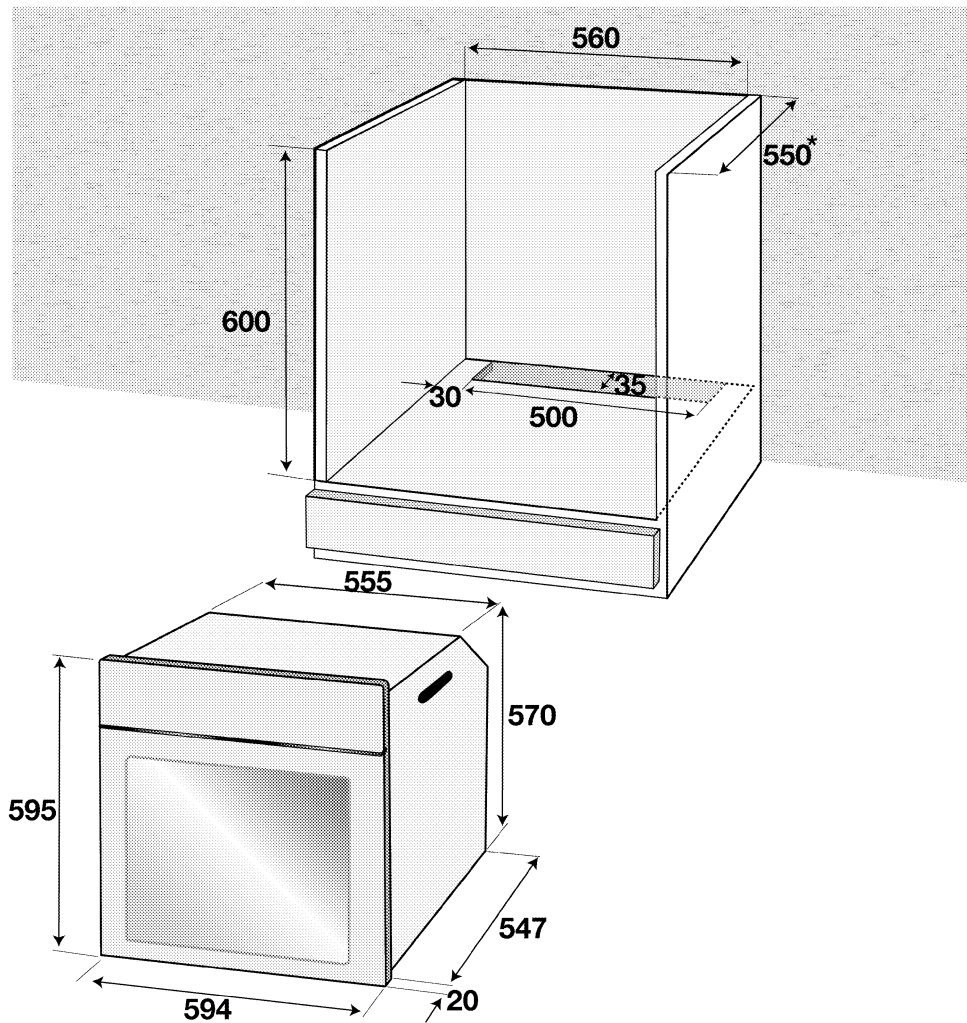
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

---

#### POWIADOMIENIE

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

---



\* min.



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**

**Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.**

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.**

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

### **⚠ ZAGROŻENIE**

**Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.**

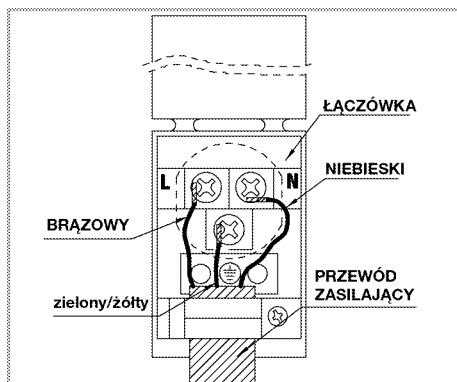
Grozi to porażeniem elektrycznym!

### **Przyłączanie 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 dostarczono kabel:**

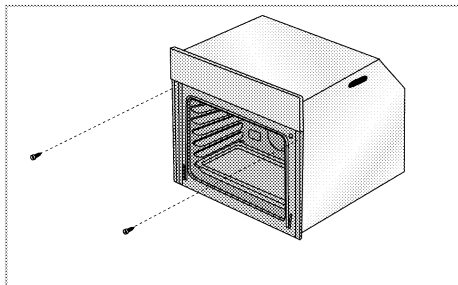


2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:
  - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)

- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

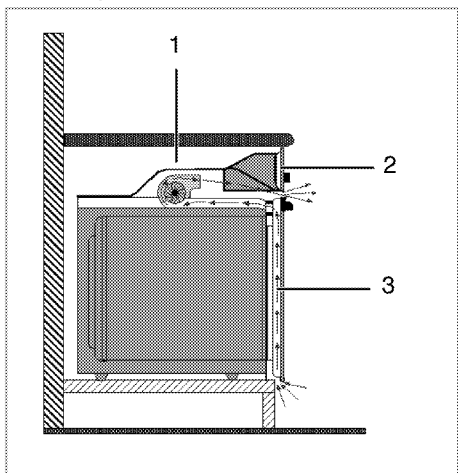
## Instalowanie wyrobu

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.

## POWIADOMIENIE

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 gruba teksturę 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.

---

### **POWIADOMIENIE**

Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

---

### **Uwaga!**

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 zużytych 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

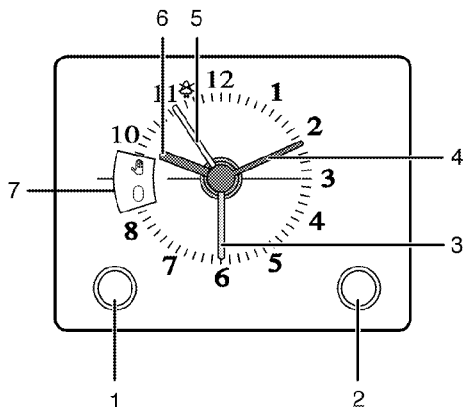
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz

#### Początkowe ustawianie czasu

##### Uwaga!

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.



- 1 Przycisk nastawiania czasu
- 2 Przycisk nastawiania godziny rozpoczęcia
- 3 Start pieczenia (pomarańczowe)
- 4 Wskazówka minutowa (złota)
- 5 Wskazówka alarmu (żółta)
- 6 Wskazówka godzinowa (złota)
- 7 Wyświetlacz czasu pieczenia

#### Nastawianie bieżącej godziny

1. Pociągnij pokrętkę (1) lekko do siebie, przekręć je w kierunku ruchu wskazówek zegara i przytrzymaj, aż wyświetli się żądana godzina, po czym zwolnij je.

» Godzina zostanie nastawiona.

##### Uwaga!

Wyciągniętego pokrętki nie wolno obracać przeciwnie do wskazówek zegara.

## 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.

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

### Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
  2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
  3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 25.*
  4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
  5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 25*
- 

### Uwaga!

W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychaj bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

---

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

---

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.

---

#### ZAGROŻENIE

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

---

#### 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 rumienia 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.

## **POWIADOMIENIE**

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

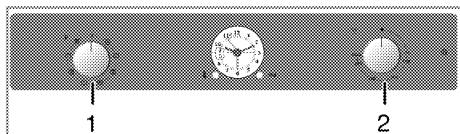
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

## **Jak obsługiwać piekarnik elektryczny**

### **Uwaga!**

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

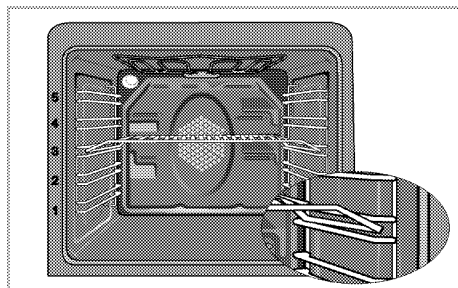
### **Wybieranie temperatury i trybu pracy**



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
  - 2 Pokrętko termostatu
1. Nastaw czasomierz piekarnika na żądany czas gotowania lub ręczny (ciągły) tryb gotowania; patrz .
  2. Nastaw pokrętko Temperature na wybraną temperaturę.
  3. Nastaw pokrętko Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.  
» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

### **Wyłączanie piekarnika elektrycznego**

Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.).



### **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, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal 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.

### Praca z wentylatorem.



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

### Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

### Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. 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.

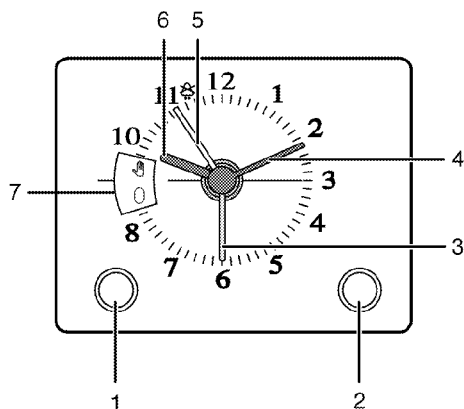
### Grill+termoobieg



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.

## Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Przycisk nastawiania czasu
- 2 Przycisk nastawiania godziny rozpoczęcia
- 3 Start pieczenia (pomarańczowe)
- 4 Wskazówka minutowa (złota)
- 5 Wskazówka alarmu (żółta)
- 6 Wskazówka godzinowa (złota)
- 7 Wyświetlacz czasu pieczenia

### Uwaga!

Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 180 minut.


W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

### Przełączanie na ręczny (ciągły) tryb obsługi

Z trybu tego korzysta się, gdy chce się samemu kontrolować czas pieczenia. W tym trybie piekarnik pracuje bez przerwy, dopóki go nie wyłączyć.

### POWIADOMIENIE

W trybie ręcznym (ciągłym) czasomierz nie wyłącza zasilania.

1. Obracaj pokrętkę (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania.
2. Pociągnij pokrętkę (2) lekko do siebie i wyrównaj wskaźnik startu pieczenia (pomarańczowy) (3) ze wskazówką godzinową (6).
3. Zwolnij pokrętkę (2) i obróć je przeciwnie do wskazówek zegara (7), aby na wyświetlaczu czasu gotowania pojawił się  symbol trybu ręcznego.
4. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
5. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

### Przerywanie gotowania

Gdy gotowanie się zakończy,

1. Przekręć pokrętkę funkcji lub pokrętkę temperatury, lub oba pokręta w górną pozycję „off” ("wył.).
2. Obracaj pokrętkę (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania.

### Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony/wyłączony.

1. Obracaj pokrętkę (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania.
2. Pociągnij pokrętkę (2) lekko do siebie i wskaźnikiem czasu rozpoczęcia gotowania

- (pomarańczowy) (3) nastaw godzinę rozpoczęcia gotowania.
- Zwolnij pokrętło (2).
  - Przekręć pokrętło (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby nastawić czas gotowania na wyświetlaczu czasu gotowania (7).
  - Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
  - Wybierz tryb pracy i temperaturę.
    - » Po zakończeniu gotowania zasilanie wyłącza się automatycznie i słychać sygnał ostrzegawczy.
  - Obracaj pokrętło (2) zgodnie ze wskazówkami zegara aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania zaraz po zakończeniu pieczenia i odezwie się sygnał alarmowy.
  - Wyłącz piekarnik pokrętłem temperatury lub pokrętłem funkcji.

### Przełącz na pracę półautomatyczną

W tym trybie pracy można nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie automatycznie wyłączony.

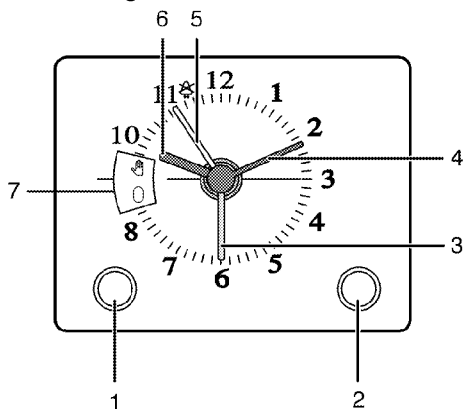
- Obracaj pokrętło (2) zgodnie ze wskazówkami zegara, aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania.
- Przekręć pokrętło (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara aby nastawić czas gotowania na wyświetlaczu czasu gotowania (7).
- Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- Wybierz tryb pracy i temperaturę.
  - » Po zakończeniu gotowania zasilanie wyłącza się automatycznie i słychać sygnał ostrzegawczy.

- Obracaj pokrętło (2) zgodnie ze wskazówkami zegara aż "0" pojawi się na wyświetlaczu czasu gotowania zaraz po zakończeniu pieczenia i odezwie się sygnał alarmowy.
- Wyłącz piekarnik pokrętłem temperatury lub pokrętłem funkcji.

### 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.



- Przycisk nastawiania czasu
- Przycisk nastawiania godziny rozpoczęcia
- Start pieczenia (pomarańczowe)
- Wskazówka minutowa (żółta)
- Wskazówka alarmu (żółta)
- Wskazówka godzinowa (żółta)

** Uwaga!**

Najdłuższy czas alarmu to 55 minut.

**Ustawianie alarmu czasowego**

1. Obróć pokrętkę (1) w prawo lub w lewo i ustaw wskaźnik alarmu (żółty) (5) na tarczy.

» Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

**Wyłączanie alarmu**






















1. Gdy tylko usłyszysz alarm, obróć pokrętkę (1) w prawo lub w lewo, aby przesunąć wskaźnik alarmu










**Tabela czasów pieczenia**** Uwaga!**

Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

**Pieczenie ciast i mięs**** Uwaga!**

Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w 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
Ciasto biszkoptowe*	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 zdobne*	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	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
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 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, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

### 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,

### 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.

### Uwaga!

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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt 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 puszką i wsadź do piekarnika.

### Jak obsługiwać grill

### Uwaga!

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

### OSTRZEŻENIE

**Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.**

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

### Załączanie grilla

1. Obróć pokrętkę Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.

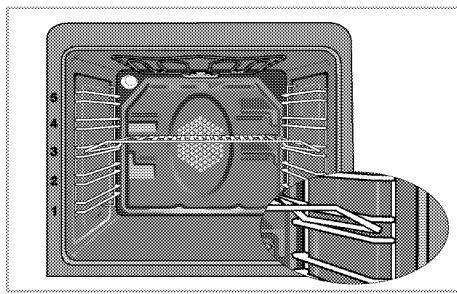
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.  
» Zapali się lampka temperatury.

### Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętkę Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").

### Pozycja stelaża

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



### POWIADOMIENIE

Nie używaj górnego poziomu do grillowania.

### POWIADOMIENIE

Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

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

## Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Sznyce z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Opiekanie chleba	4	1...2 min.
<sup>#</sup> zależnie od grubości		

## 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

**Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.**

Grozi to porażeniem elektrycznym!

---

#### ZAGROŻENIE

**Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.**

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

---

- 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.

---

#### POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

---

#### Uwaga!

Do czyszczenia nie używaj urządzeń parowych.

---

### Czyszczenie panelu sterowania

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

---

#### POWIADOMIENIE

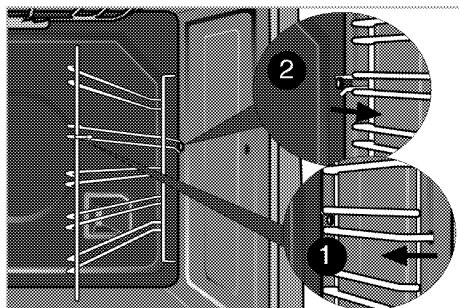
Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

---

### 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

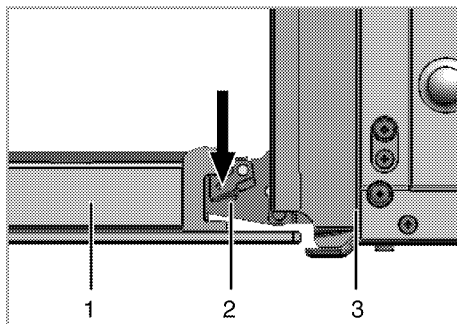
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

### **i** Uwaga!

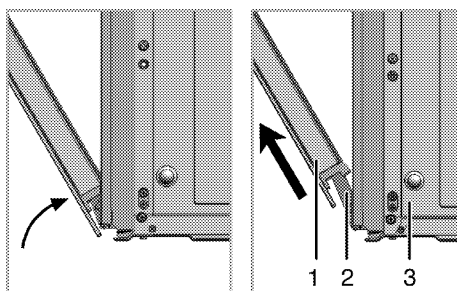
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

## 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** POWIADOMIENIE

Kroki procesu wyjmowaniu 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**

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

---

### **Uwaga!**

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.

---

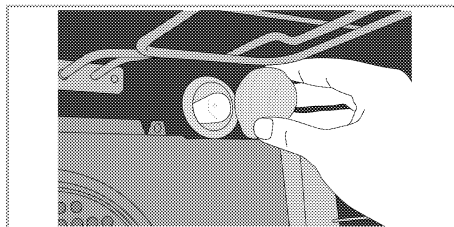
### **POWIADOMIENIE**

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

<b>W czasie pracy piekarnik wydziela parę.</b>	
Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. To nie jest awaria.	
<b>Podczas gotowania pojawiają się krople wody.</b>	
Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria.	
<b>Produkt nie działa.</b>	
Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.	Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
<b>Nie świeci lampka w piekarniku.</b>	
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.
<b>Piecyk nie grzeje.</b>	
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. (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.
<b>(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.</b>	
Poprzednio nastąpił zanik zasilania.	Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.
<b> Uwaga!</b>	
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.	

