

**Piekarnik
Oven**

CSM 62320 D

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.

*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
Parametry techniczne	5
Akcesoria dostarczane wraz z jednostką	6
Tabela wtryskiwacza	7

2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa 8

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa	8
Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa8	
Bezpieczeństwo dzieci	9
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem10	
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	11
Zastosowanie piekarnika	11
Pozbywanie się odpadów	11
Opakowanie	11
Stare urządzenia	11
Planowanie transportu	12

3 Instalacja 13

Przed zainstalowaniem	13
Instalacja i przyłączenie	14
Zmiana rodzaju gazu	15

4 Przygotowanie 17

Wskazówki, jak oszczędzać energię ..	17
Działanie wstępne	17
Nastawianie czasu	17

Pierwsze czyszczenie	18
Pierwsze uruchomienie	18

5 Jak używać płyty kuchennej 19

Ogólne informacje o gotowaniu	19
Jak używać płyty kuchennej	19

6 Jak obsługiwać piekarnik.... 21

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.	21
Jak używać piekarnik elektryczny	21
Tryby pracy	22
Jak używać czasomierza piekarnika	23
Jak używać blokady przycisków	25
Tabela czasów pieczenia	25
Jak obsługiwać grill	27
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	27
Jak używać zegara z alarmem	28

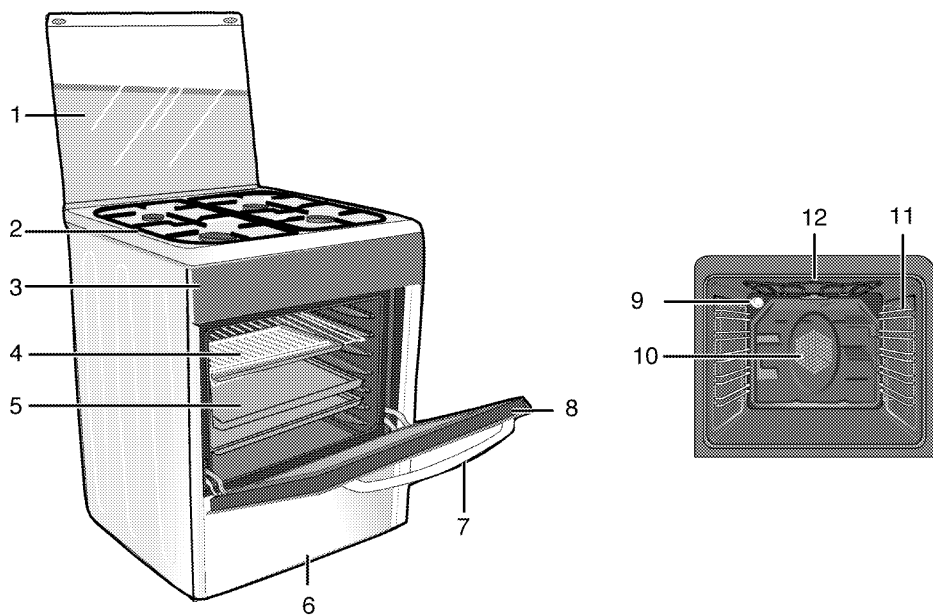
7 Czyszczenie i konserwacja . 29

Informacje ogólne	29
Jak czyścić płytę kuchenną	29
Czyszczenie panelu sterowania	29
Czyszczenie piekarnika	29
Demontaż drzwiczek piekarnika	30
Wymiana żarówki w piekarniku	31

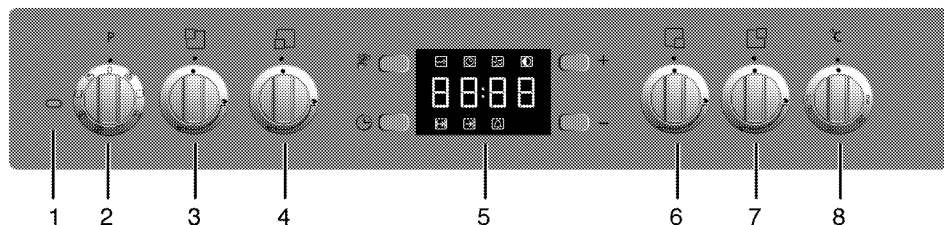
8 Rozwiązywanie problemów 32

1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Pokrywa górna | 7 | Uchwyt |
| 2 | Płyta grzejnika | 8 | Drzwiczki przednie |
| 3 | Panel sterowania | 9 | Oświetlenie |
| 4 | Ruszt | 10 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Taca | 11 | Prowadnice rusztu |
| 6 | Szufłada dolna | 12 | Element grzejny grilla |



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Kontrolka termostatu | 5 | Zegar cyfrowy |
| 2 | Pokrętko wyboru funkcji | 6 | Palnik pomocniczy Przedni prawy |
| 3 | Palnik normalny Tylny lewy | 7 | Palnik normalny Tylny prawy |
| 4 | Palnik szybki Przedni lewy | 8 | Pokrętko termostatu |

Parametry techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/600 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc	2.4 kW
Bezpiecznik ochronny	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Kategoria urządzenia gazowego	Kat II 2ELs3B/P
Typ/ciśnienia gazu	2E (G20)/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7.9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu [§] - opcjonalna	2Ls (G2.350)/13 mbar 3B/P (G30)/37 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2000 W
Przedni lewy	Palnik szybki
Moc	2900 W
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1000 W
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	2000 W
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa 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.

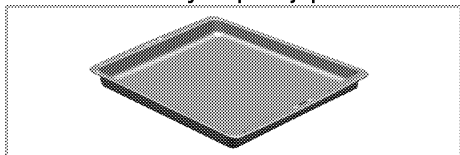
** patrz *Instalacja, strona 13.*

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką

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

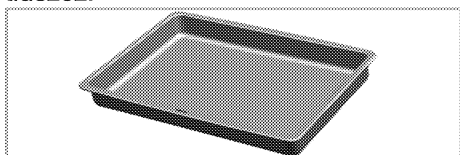
Foremka do pieczenia

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



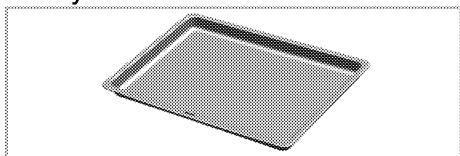
Foremka do głębokiego pieczenia

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



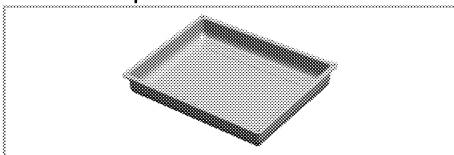
Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



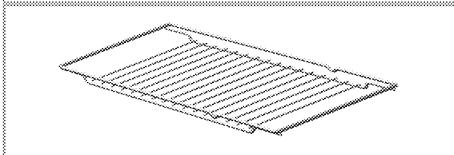
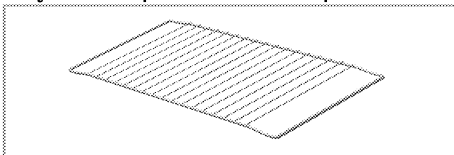
Mała foremka do pieczenia

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.

Tacki i półki druciane używane razem z półką przesuwaną (zależnie od modelu) muszą być prawidłowo ustawione, tak aby wewnętrzne krawędzie półki mieściły się ponad kołkami na półce przesuwanej. Utrzymuje to półkę pewnie w jej miejscu".

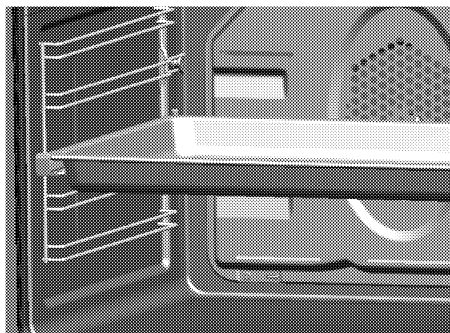
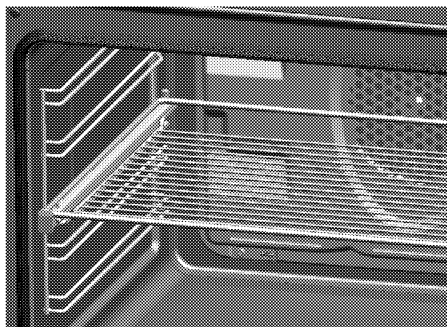


Tabela wtryskiwacza

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


2 Instrukcja zachowania bezpieczeństwa

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.

 **Możliwość doznania znacznych obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.

 **Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.

 **Ryzyko szkody materialnej**

Nieprzestrzeganie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.

 **Wskazówka dla użytkowników.**


Przydatne informacje, jak użytkować 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 32*.
- 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.
 - Na płytkach załączonych nie zostawiaj żadnych pustych garków ani rondli. Mogą się uszkodzić.
 - Na powierzchni piekarnika nie należy zostawiać naczyń plastikowych ani aluminiowych, ponieważ może się bardzo nagrzać. Tego rodzaju naczyń nie należy zresztą używać do przechowywania żywności.
 - Nie zamykaj pokrywy, zanim płyta nie ostygnie wystarczająco. Aby uniknąć zacieków od wycieków z tyłu lub z boku piekarnika, należy wycierać powierzchnię pokrywy przed otwarciem jej w górę.
 - 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 grzejącą. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stopić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
 - Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.
-  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.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala

od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych mogące prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- "Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia."
- "Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymogi dotyczące wentylacji;" Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 13*
- "Użytkowanie kuchenek gazowych wytwarza ciepło i wilgotność w pomieszczeniach, w którym je zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni: nie zakrywać otworów do wentylacji naturalnej lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez

zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna."

- Prawidłowe funkcjonowanie urządzeń i systemów gazowych trzeba regularnie kontrolować. Prosimy przygotować się do corocznej konserwacji.
- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonny i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

- ⚠ Zagrożenie wybuchem i skażeniem
Nie używaj otwartego ognia i nie pal.
Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi).
Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego.

1. Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
2. Otwórz drzwi i okna.

3. Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
4. Ostrzeż sąsiadów.
5. Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
6. Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

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

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.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

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

Można jej użyć do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grilowania potraw.

Pozbywanie się odpadów

Opakowanie

- ⚠ 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 zużytym 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 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.

Planowanie transportu

-  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.

-  Po rozpakowaniu urządzenie należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.

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

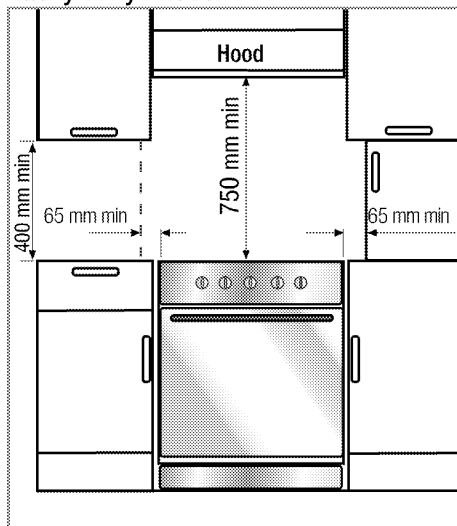
Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

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

3 Instalacja

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową. Podłoga kuchni musi unieść ciężar urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



Pomiedzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm).

- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 40cm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 75cm od powierzchni płyty kuchennej do sąsiednich po-

wierzchni ponad powierzchnią płyty kuchennej.

- Jeśli nad kuchenką założony ma być wyciąg, zachowaj odstęp wyciągu od kuchenki przewidziany w instrukcji jego producenta.
- Urządzenie te odpowiada klasie 1, czyli można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).



Wentylacja pomieszczenia

Powietrze do spalania pobierane jest z pomieszczenia, bezpośrednio do pomieszczenia ulatniają się spaliny. Dobra wentylacja pomieszczenia jest zasadniczo ważna dla pracy tego urządzenia. Jeśli pomieszczenia nie można wietrzyć oknem lub drzwiami, należy zainstalować dodatkową wentylację.




A intensidade prolongada do equipamento pode necessitar de ventilação adicional; por exemplo, a abertura de uma janela ou o uso de um sistema fixo de ventilação mecânica como uma ventoinha extractora ou um exaustor de fogão, que ventile para o exterior.

Rozmiar pomieszczenia	Otwór wentylacyjny
mniejsze niż 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ do 10 m ³	min. 50 cm ²
mniejsze niż 10 m ³	nie potrzeba
W piwnicy	min. 65 cm ²

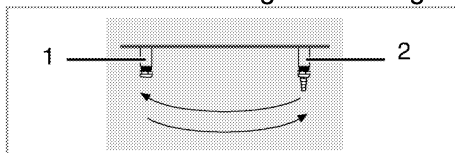
Instalacja i przyłączenie


-  Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Ciepło emitowane przez nie doprowadzi do zwiększonego zużycia energii przez urządzenia chłodzące.
- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródła zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
-  **Szkoda materialna!**
Nie wolno podnosić ani przesuwać kuchenki ciągnąc za klamkę.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

Przyłączenie zasilania gazem


-  **Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej instalacji.**
Urządzenie to może być [przyłączone do sieci gazowej tylko przez upoważniona, wykwalifikowaną osobę.
-  **Zagrożenie wybuchem!**
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowych, prosimy odciąć zasilanie gazem.
- "Parametry pracy tego urządzenia podano na tabliczce znamionowej."
-  Kuchenka ta przystosowana jest do zasilania gazem ziemnym.
- Domową instalację gazu ziemnego należy przystosować przed zainstalowaniem urządzenia.


- W razie potrzeby wymień ostrą końcówkę węża z tyłu piekarnika na wtyczkę, stosownie do umiejscowienia zaworu gazu ziemnego.




- 1 Wtyczka
- 2 Końcówka węża
- Na wyjściu z instalacji przyłącza gazu ziemnego musi być giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta wtyczką.
- Przy przyłączeniu pracownik serwisu wyjmie wtyczkę i przyłączy urządzenie za pomocą prostego złącza (mufy).
- Upewnij się, że jest łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Jeśli później zechcesz używać tego urządzenia zasilając go innego typu gazem, musisz skonsultować się z upoważnionym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.
-  **Zagrożenie wybuchem z powodu uszkodzenia rurki bezpieczeństwa!**
Rurki bezpieczeństwa nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przyłączenie zasilania elektrycznością

-  **To urządzenie musi być uziemione!**
Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem kuchenki bez odpowiedniego uziemienia.

 Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!


Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.

 Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego! Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.


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

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywy, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia.

Przewody zasilające ten wyrób muszą odpowiadać specyfikacjom; patrz tabela danych technicznych *Parametry techniczne*, strona 5.

 Wtyczka po instalacji musi być łatwo dostępna (ale nie ponad płytą kuchenną).


Włóż wtyczkę z przewodem zasilającym do gniazdka.

 Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.


- Przysuń urządzenie do ściany kuchni.
- Aby wyrównać jednostkę z blatem nastawia się nóżki obracając je w lewo lub w prawo, stosownie do potrzeby.

Ostateczne sprawdzenie

1. Sprawdź funkcje elektryczne.
2. Otwórz zasilanie gazem.
3. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
4. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.

 Płomienie powinny być błękitne i palić się równo. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

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

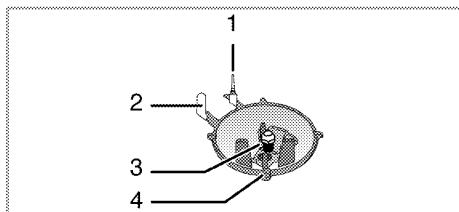
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski.
3. Załóż nowe wtryski.

4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli *Tabela wtryskiwacza, strona 7*



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

i O ile nie zachodzą warunki nie-normalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, musisz wezwać autoryzowany serwis.

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany, i obróć pokrętkę do pozycji ograniczonej.
2. Zdejmij pokrętkę.
3. Śrubokrętem nastaw ograniczony strumień z wtrysku przyłączonego do danego kurka.

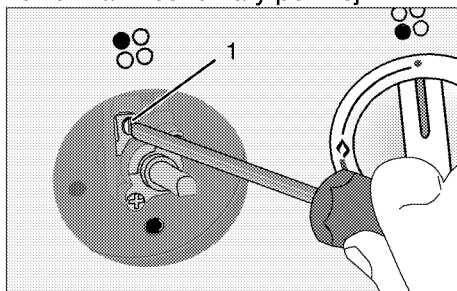
Wystarczy zakręcić śrubę dla gazu LPG (propan-butan).

Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

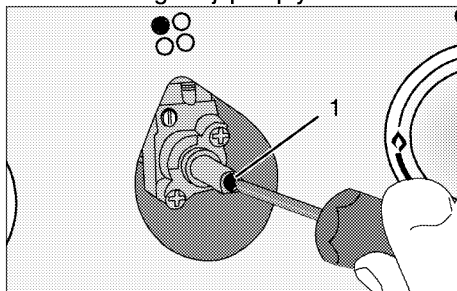
» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w przeciwną stronę.
5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu. Patrz schematy poniżej.



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu

i Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

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 nagrzwany.
- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).
- Dpo gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywy może być do czterech razy większe.
- Wybieraj palniki odpowiednie do podstawy rondli. Zawsze wybieraj rondle o wielkości odpowiedniej do potrawy. Do gotowania w większych garnkach potrzeba więcej energii.

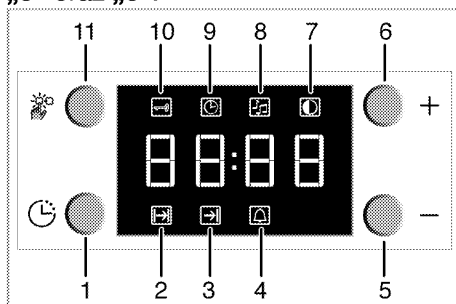
Działanie wstępne

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

Nastawianie czasu


-  Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.
-  W trakcie dokonywania nastawień na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki.


Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualną godziną 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.

 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.

 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 wyświetlają się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

Pierwsze czyszczenie

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


1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Pierwsze uruchomienie

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

 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 foremki 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 21*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 21*

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 27*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 27*

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu

⚠ Zagrożenie pożarem od przegrzanego oleju!
Nie pozostawiaj podgrzewanego oleju bez dozoru.

Nie gaś ognia wodą! Gdy olej się zapali, należy natychmiast przykryć garnek lub patelnię pokrywką. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zatelefonować po straż pożarną.

- Zwróć uwagę, aby rączki rondli nie uwięzły ani nie obijały się o siebie i aby nie nagrzewały się od sąsiednich stref grzewczych. Należy unikać garnków niestabilnych, które mogą się przewrócić. Także garnki zbyt ciężkie i trudne do przesunięcia mogą stanowić zagrożenie, gdy są napełnione.

Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskimi dnami.

- Należy używać garnków o pojemności wystarczającej dla gotowanych w nich potraw, aby nie przelewały się powodując niepotrzebne zabrudzenia.

Nie należy kłaść pokrywek na palniki.

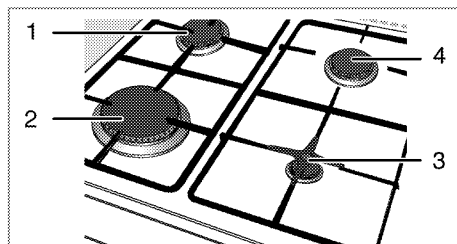
Garnki należy stawiać na środku palnika. Przenosząc garnki z jednego palnika na inny należy je podnosić, a nie przesuwać.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar garnka i wielkość płomienia gazowego powinny sobie od-

powiadać. Ustaw długość płomieni gazowych tak, aby nie sięgały poza dno garnka, i postaw garnek na środku na podstawie.

Jak używać płyty kuchennej



- 1 Palnik normalny 18-20 cm
- 2 Palnik szybki 22-24 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 18-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

Symbol dużego płomienia odpowiada gotowaniu przy największej mocy, symbol płomienia małego odpowiada najmniejszej mocy gotowania. W górnej pozycji "off" (Wyl.) gaz jest odłączony od zasilania płytek.

Zapalanie palników gazowych

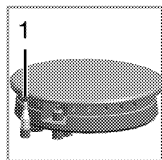
Płytki zapala się pokrętkami sterowania płyty.

1. Przyciśnij i przytrzymaj wciśnięte pokrętło sterowania płytą.
» Przy płytce zapala się iskra.
2. Obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara w stronę symbolu dużego płomienia.
» Zapala się ulatniający się gaz.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętło sterowania płytą do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)



W razie zaniku płomienia w palnikach górnych czujnik zaniku płomienia natychmiast odcina dopływ gazu.

1 . Czujnik zaniku płomienia

- Naciskając obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara i poczekaj chwilę na zapłon.

- Przytrzymaj pokrętło wciśnięte przez 3-5 sekund po tym, jak wokół palnika pojawi się płomień.
- Jeśli płomień się nie utrzyma, powtórz tę czynność w tym samym porządku. Po zwolnieniu pokrętła, jeśli zapłon się nie utrzyma, powtórz ten sam proces przytrzymując pokrętło wciśnięte przez 15 sekund.

⚠ Zagrożenie zapłonem w razie pozostawanie niewypalonego gazu!

Jeśli nie nastąpi zapłon, nie przyciskaj żadnego pokrętła dłużej niż 15 sekund.

Odczekaj jedną minutę i powtórz proces zapalania.

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.

- ⚠** Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.

- Ryby w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

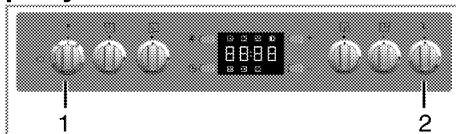
Wskazówki do grillowania

- Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).
- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
 - Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
 - Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

Jak używać piekarnik elektryczny

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

Ustawianie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Pokrętko termostatu

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

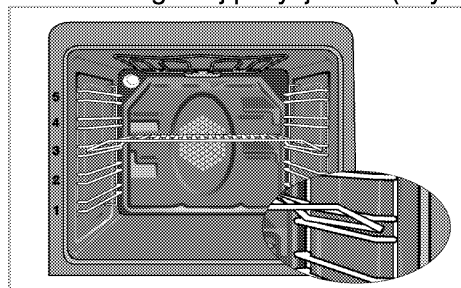
Wszystkie funkcje piekarnika wyłącza się ustawiając pokrętko wyboru funkcji w górnej pozycji „off” („wył.”).

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

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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

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



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 blaszce.

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 blaszce.

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 pieściennowa 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.

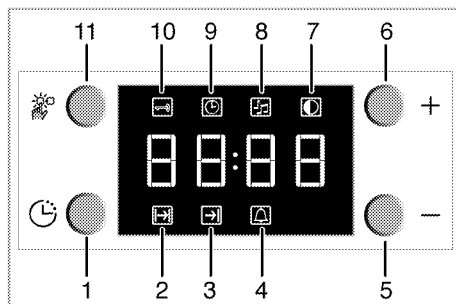
Grill z termoobiegiem



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 Biejący czas
 - 10 Blokada przycisków
 - 11 Przycisk menu
- i** Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 23:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.
- i** Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.
- i** Jeśli na zegarze nastawiono tryb pracy automatyczny lub półautomatyczny, nie można korygować bieżącej godziny.
- i** 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.

 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.

i 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.

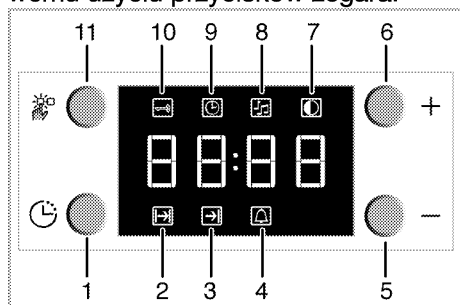
» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

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

Jak używać blokady przycisków

Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.



- 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

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

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolka blokady przycisków **(10)**.

» Wyswietli się **"OFF"**.

2. Wciskając przycisk **6** uruchamia się blokadę przycisków.

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

Wyłączanie blokady przycisków

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolka blokady przycisków **(10)**.

» Wyswietli się **"ON"**.

2. Wciskając przycisk **5** wyłącza się blokadę przycisków.



» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się **"OFF"**.



























Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

i Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		4	175	30 ... 35
Ciasto w foremkach*	Jeden poziom		2	180	40 ... 50

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
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	18 ... 25
Ciasteczka*	Jeden poziomy		3	175	20 ... 25
	2 poziomy		1 - 5	175	25 ... 30
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
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	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Ciasto drożdżowe*	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	200	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
Pieczony kurczak	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	65 ... 70
	Jeden poziomy		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziomy		2	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden poziomy		2	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziomy		3	200	20 ... 30
	Jeden poziomy		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

1. 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.
2. Jeśli ciasto piecze się zbyt późno,
 - » Zwróć uwagę, aby grubość ciasta nie przekraczała głębokości foremki i ciasto nie wylewało się z niej.
3. 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

1. 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.
2. 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

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

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

Włączanie grilla

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

Wyłączanie grilla

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

Poziomy pieczenia

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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

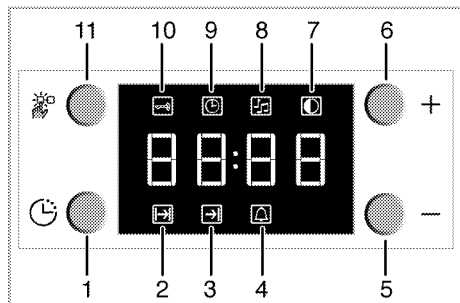
Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. #
Sznyce z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

zależnie od grubości

Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu pieczenia, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych.

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



- 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**).
 - i** 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.

Wyłączenie 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**".


i 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 wyświetlą się na ekranie jako "**b-01**", "**b-02**" lub "**b-03**".

7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne


 Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

 Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

 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!
(zależnie od modelu) - Do czyszczenia szklanej pokrywy nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani twardych skrobaczek metalowych ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić szkło.


 Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Jak czyścić płytę kuchenną.

Płyty gazowe

1. Wyjmij podstawki pod garnki i zdejmij kołpaki z palników, oczyść je.
2. Oczyść płytę.
3. Załóż z powrotem kołpaki na palniki, upewnij się, że są pewnie założone.
4. Ustawiając podpórki pod garnki zadbaj, aby palniki były w samym ich środku.

Czyszczenie panelu sterowania

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

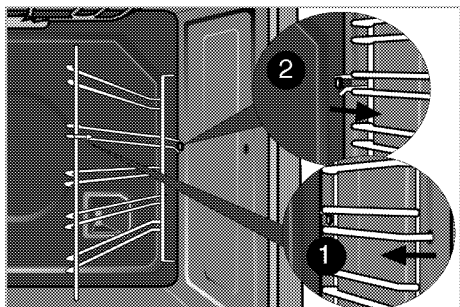
Należy czyścić panel sterowania i pokręta sterowania.

Czyszczenie piekarnika

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

Abby oczyścić ściany boczne,

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

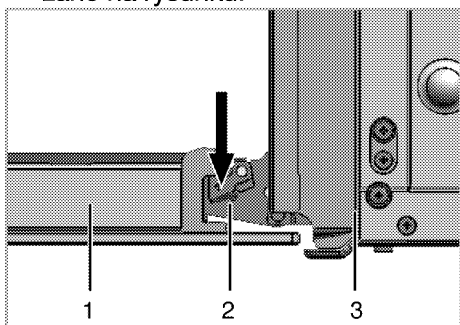


Czyszczenie drzwiczek piekarnika

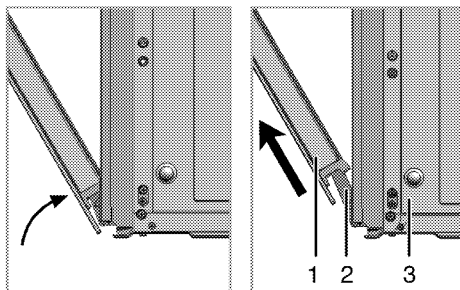
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

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.

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

Wymiana żarówki w piekarniku

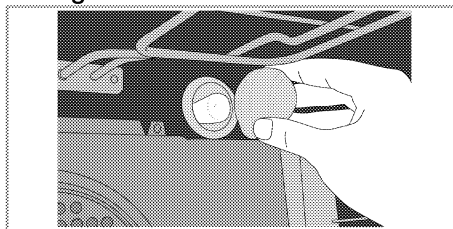
- ⚠** Można się poparzyć od gorących powierzchni!
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

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

- ℹ** 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.

8 Rozwiązywanie problemów

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!
Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

⚠ Zagrożenie wybuchem lub skażeniem na skutek niefachowej naprawy.
Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.
- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

Urządzenia elektryczne

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
	Nie można włączyć wtyczki piekarnika do gniazdka z uziemieniem.	Sprawdź kontakt wtyczki.
	Nie działają przyciski zegara.	Sprawdź, czy blokada przycisków jest załączona, czy wyłączona. Wyłącz blokadę przycisków. (patrz <i>Jak używać blokady przycisków</i> , strona 25)
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.

Gaz

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Nie zapala się iskra zapłonowa.	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
Nie ulatnia się gaz.	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.	Otwórz kurek zasilania gazu.
	Zagięta rurka bezpieczeństwa.	Zainstaluj rurkę bezpieczeństwa bez zagięć.
Palniki palą się nierówno albo wcale.	Palniki są brudne.	Oczyść palniki.
	Palniki nie są suche.	Osusz palniki.
	Kołpak palnika nie trzyma się mocno.	Ustaw palnik prawidłowo.
	Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej.	Otwórz kurek zasilania gazu.
	Pojemnik z gazem jest pusty (w przypadku zasilania gazem LPG)	Wymień butlę z gazem.

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 pokręćkami funkcji, od nowa ustaw jego funkcje.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

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



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