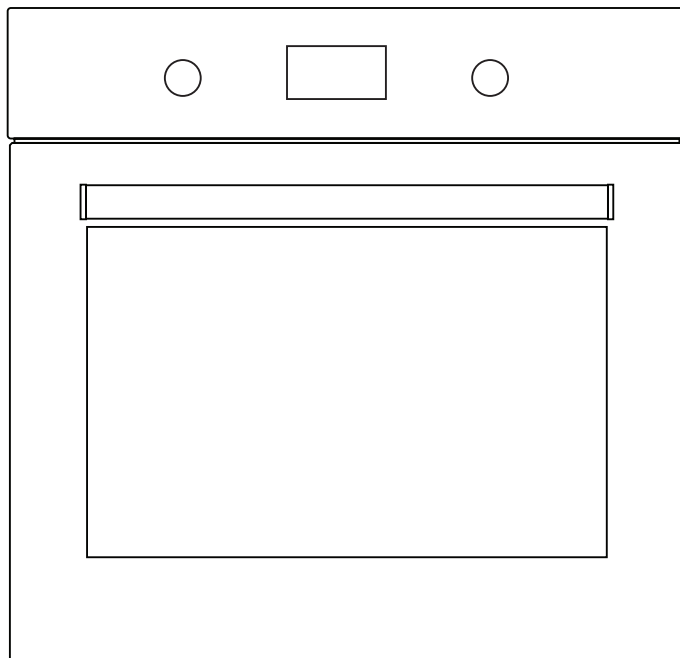


PIEKARNIK DO ZABUDOWY

60 cm

Elektryczny



INSTRUKCJA **PL**

XBERG

SZANOWNI PAŃSTWO

Gratulujemy Państwu dokonania trafnego wyboru.

Nasze urządzenia projektowane i wykonywane są z myślą o spełnieniu Państwa oczekiwań i z pewnością będą stanowić część nowoczesnie wyposażonego gospodarstwa domowego. Jesteśmy przekonani, że nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenia, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełnią wszystkie Państwa wymagania. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania zakupionego piekarnika kuchennego prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji, a także zawartych w niej reguł bezpieczeństwa i użytkowania.

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru produktu naszej firmy.



Elementy oznakowane (*) są opcjonalne.


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96 / WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

SPIS TREŚCI

Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	5
Opis urządzenia.....	8
Specyfikacja techniczna.....	9
Montaż urządzenia.....	9
Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa.....	15
Panel sterowania.....	16
Rodzaje programów.....	18
Zalecenia dotyczące gotowania.....	19
Tabela dotycząca propozycji gotowania.....	19
Użytkowanie piekarnika.....	20
Wymiana lampki w piekarniku.....	21
Czyszczenie szyb piekarnika.....	21
Czyszczenie i montaż drzwi piekarnika.....	22
Czyszczenie i konserwacja.....	23
Czyszczenie za pomocą pary.....	23
Akcesoria.....	24
Rozwiązywanie problemów.....	25
Warunki gwarancji.....	26

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 1. UWAGA:** Aby uniknąć porażania, należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania przed wymianą lampki.
- 2. UWAGA:** Wszystkie przewody zasilające muszą być rozłączone przed dostępem do terminali.
- 3. UWAGA:** Akcesoria i elementy piekarnika mogą być bardzo gorące. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- 4. UWAGA:** Niebezpieczeństwo pożaru; nie zbliżać żadnych przedmiotów do powierzchni piekarnika.
- 5. UWAGA:** Jeśli powierzchnia jest uszkodzona, należy odłączyć zasilanie aby uniknąć porażenia prądem.
- 6. UWAGA:** Urządzenie i jego części będą bardzo gorące podczas użytkowania.
7. Warunki działania tego urządzenia są określone na etykiecie.(lub tabliczce znamionowej)
8. Wyjmowalne części będą gorące podczas gotowania. Małe dzieci należy trzymać z daleka od urządzenia.
- 9. UWAGA:** Urządzenie jest przeznaczone do gotowania. Nie może być używane do innych celów, np. do ogrzewania.



19. Urządzenie to jest zaprojektowane do pracy w domu.

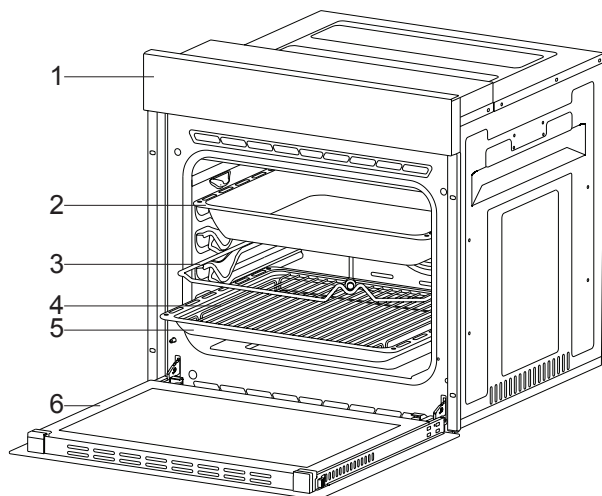
20. Czyszczenie i konserwacja nie może być przeprowadzana przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

21. Dzieciom nie wolno się bawić piekarnikiem. Czyszczenie i konserwacja nie może być robiona przez dzieci, jeżeli nie mają więcej niż 8 lat i wyłącznie pod nadzorem dorosłych.

22. Należy zapewnić brak możliwości dostępu do przewodów zasilających dla dzieci.

23. Przed rozpoczęciem użytkowania należy utrzymać zasłony, chusteczki papierowe lub materiały łatwopalne z dala od urządzenia. Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych.

OPIS URZĄDZENIA



1. Panel sterujący

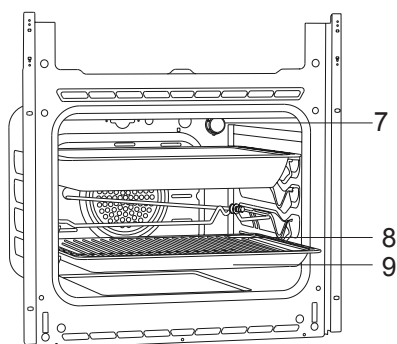
2. Tacka głęboka

3. Szpikulec do kurczaka *

4. Ruszt wewnętrzny tacki *

5. Tacka zwykła*

6. Drzwi piekarnika



7. Lampka

8. Ruszt wewnętrzny tacki *

9. Tacka zwykła

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Specyfikacja	Piekarnik do zabudowy 60cm			
Moc lampy	15W			
Termostat	40–240 / Maks. °C			
Dolna grzałka	1200W			
Górna grzałka	1000W			
Grzałka termoobiegu	1800W			
Grzałka grilla	Mała grzałka	1000W	Duża grzałka	2000W
Zasilania elektr.	220V–240V 50/60 Hz			

Specyfikacja techniczna może być zmieniona bez wcześniejszego uprzedzenia w celu udoskonalenia produktu. Wartości podane na urządzeniu lub na towarzyszących mu dokumentach są odczytami laboratoryjnymi zgodnymi z wymaganiami norm. Wartości te mogą się wahać w zależności od warunków użycia i otoczenia. Szkice w tej instrukcji są poglądowe i mogą nie odpowiadać w 100% rzeczywistemu produktowi.

MONTAŻ URZĄDZENIA

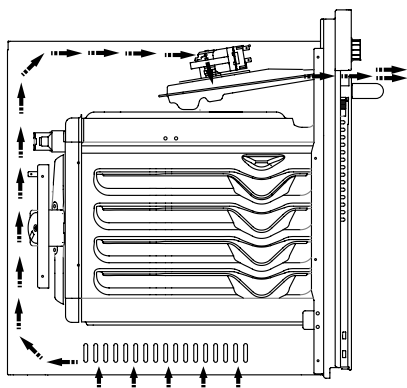
Należy zapewnić aby instalacja elektryczna będzie odpowiednia dla funkcjonowania produktu. W przeciwnym wypadku należy wezwać personel z uprawnieniami w celu dokonania zmian. Producent nie będzie odpowiadał za uszkodzenia wynikające z działań osób bez uprawnień, a produkt straci gwarancję producenta.

UWAGA: Użytkownik odpowiada za prawidłowe przygotowanie miejsca na produkt i odpowiednie jego podłączenie.

UWAGA: Podczas montażu urządzenia należy zapewnić zgodność zasad wykonanie podłączenia z krajowymi przepisami.

UWAGA: Należy sprawdzić czy produkt nie ma uszkodzeń przed instalacją. Nie należy montować produktu, jeżeli ma uszkodzenia. Użytkowanie produktu uszkodzonego jest niebezpieczne dla życia.

Ważne wskazówki dla prawidłowej instalacji:



Rysunek 1

Wentylator chłodzący powinien odprowadzać nadmiar pary i zabezpieczać zewnętrzne po- -wierzchnie przed przegrzewaniem piekarnika. Jest to niezbędny warunek dla lepszej pracy urządzenia i lepszych efektów pieczenia. Wentylator będzie kontynuował pracę po zakończeniu pieczenia. Wyłączy się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia.

Należy pozostawić swobodną przestrzeń wokół piekarnika aby zapewnić efektywne i prawidłowe działanie. Nie należy ignorować tego warunku, ponieważ jest to wymagane przez system wentylacyjny urządzenia do działania.

Właściwe miejsce do instalacji

Produkt zaprojektowano tak aby był instalowany pod blatami dostępnymi na rynku. Należy zachować bezpieczny dystans pomiędzy urządzeniem, a ścianami czy meblami. Na rysunkach na następnych stronach są informacje o odpowiednich odległościach (wartości podane w mm).

- Zastosowane powierzchnie, syntetyczne okleiny i kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C).

- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i zabezpieczone.

- Jeżeli w szafce pod piekarnikiem jest szuflada, to zaleca się umieszczenie dodatkowego wieńca pomiędzy piekarnikiem i szufladą.

UWAGA: Nie należy montować piekarnika obok chłodziarki lub zamrażarki. Ciepło emitowane przez piekarnik powoduje wzrost konsumpcji energii przez urządzenia chłodnicze.

UWAGA: Nie wolno, używać drzwi i/lub uchwyty piekarnika w celu przeno.

Montaż i podłączanie piekarnika do zabudowy 60 cm

Miejsce użytkowanie urządzenia musi być określone przed montażem. Produkt nie może być montowany w miejscach narażonych na duży i silny przepływ powietrza.

Przenosić produkt w co najmniej 2 osoby. Nie ciągnąć produktu po ziemi aby nie uszkodzić podłogi.

Usunąć wszelkie opakowania transportowe wewnątrz i na zewnątrz produktu. Usunąć wszystkie materiały i dokumenty z produktu.

Montaż pod blatem kuchennym

Szafka musi odpowiadać wymiarom podanym na Rysunku 2.

Należy zapewnić odstęp z tyłu szafki jak pokazano na rysunku aby osiągnąć konieczną wentylację piekarnika.

Po montażu, odstęp pomiędzy dolną częścią blatu/szafki i górną częścią urządzenia jest pokazany na Rysunku 5 z parametrem „A”. Odstęp ten służy dla wentylacji i nie powinien być zakryty.

Montaż w słupku

Szafka musi odpowiadać wymiarom podanym na Rysunku 4.

Odstęp z podanymi na rysunku wymiarami powinien być zapewniony na tylnej części szafki w górnej i dolnej sekcji tak aby osiągnąć konieczną wentylację.

Wymagania dotyczące montażu

Wymiary produktu podane są na Rysunku 3.

Powierzchnie mebli i materiały użyte do instalacji piekarnika muszą charakteryzować się odpornością na temperaturę minimum 100 °C.

Szafka do piekarnika powinna być zabezpieczona, a jej podłoga powinna być płaska aby nie przewrócić się z piekarnikiem.

Podłoga szafki musi mieć minimalną ładowność, która pozwoli na instalację ładunku o wadzę co najmniej 60kg.

Umieszczanie i zabezpieczanie piekarnika

Umieścić piekarnik w szafce w 2 lub więcej osób.

Zapewnić, żeby ramka piekarnika i przednia krawędź szafki zlicowały się jednolici.

Przewód zasilający nie może być prowadzony pod piekarnikiem, nie może być ściśnięty między ścianą i piekarnikiem, ani zagięty.

Przykręć piekarnik do szafki używając wkrętów dostarczonych wraz z produktem. Wkręty muszą być wkręcone jak na Rysunku 5 przechodząc przez plastikowe elementy w ramce produktu. Nie wolno wkręcać za mocno wkrętów. W przeciwnym wypadku gniazda wkrętów zniszczą się.

Sprawdź czy piekarnik nie rusza się po montażu. Jeżeli piekarnik nie jest zamontowany zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko jego przewrócenia.

Przyłącza elektryczne

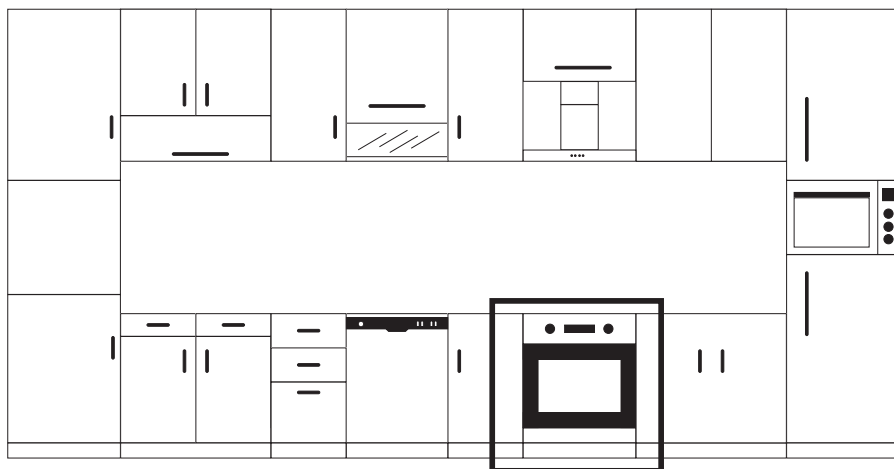
Miejsce montażu produktu musi mieć przygotowane odpowiednie przyłącze elektryczne.

Zasilanie elektryczne musi być zgodne z wartościami podanymi na etykiecie lub tabliczce znamionowej produktu.

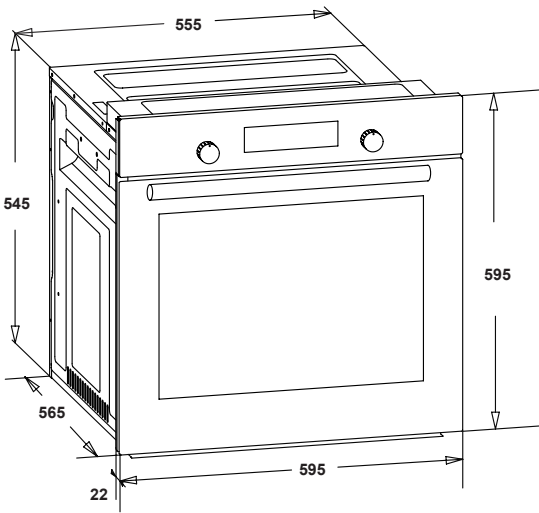
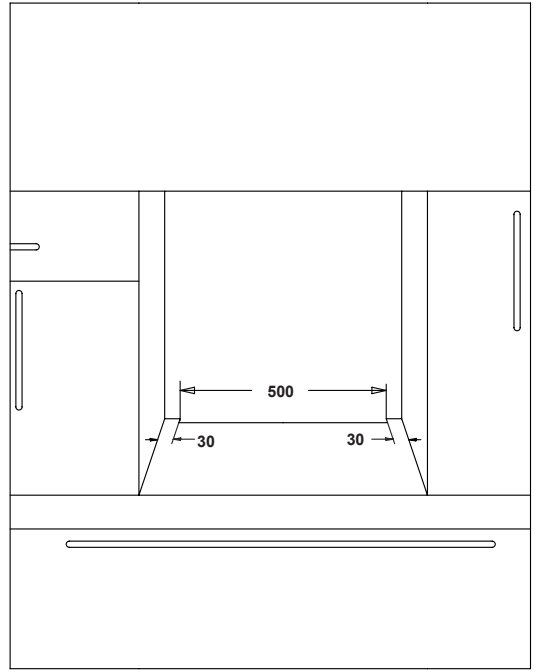
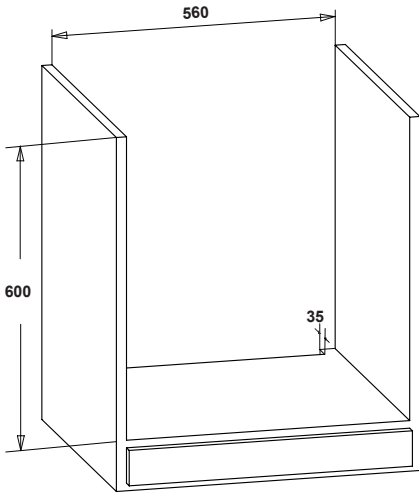
Przyłącze produktu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi dotyczącymi urządzeń elektrycznych.

Przed rozpoczęciem podłączania urządzenia odłącz zasilanie. Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej do zakończenia montażu.

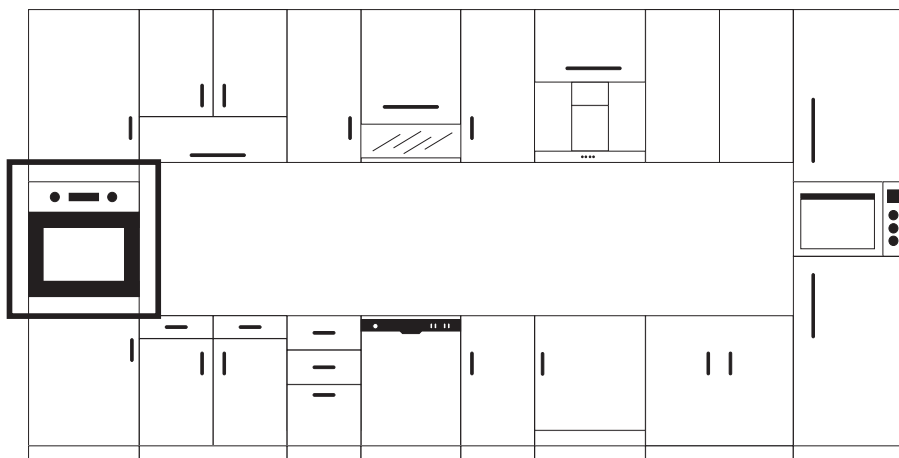
Montaż



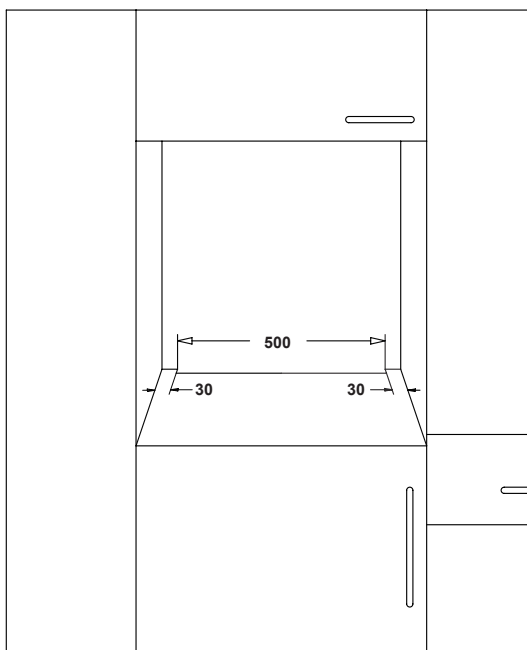
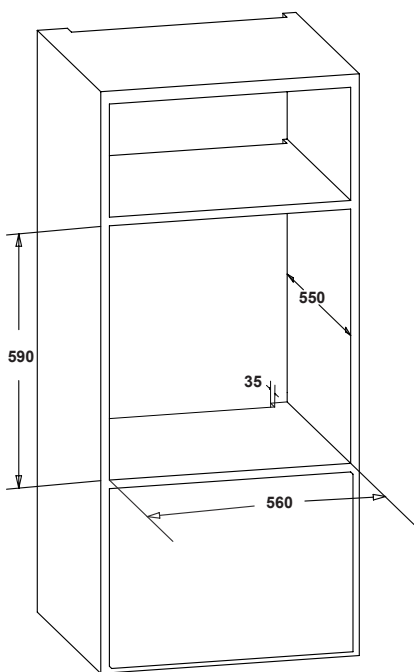
Rysunek 2

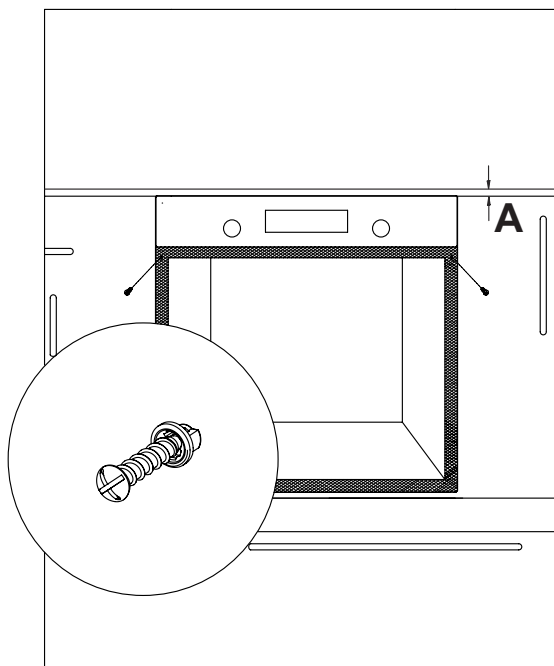


Rysunek 3



Rysunek 4





Rysunek 5

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej

Piekarnik ten musi być zamontowany i podłączony we właściwy sposób zgodnie z instrukcją oraz przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie wymaga zapewnienia odpowiednio wydajnej wentylacji.

Przyłącza elektryczne muszą posiadać w gniazdkach odpowiednie uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami. Należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, jeżeli gniazdka nie posiadają uziemienia w miejscu podłączenia piekarnika. Producent nie będzie odpowiadał za ewentualne uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia do gniazdek bez uziemienia.

Wtyczka przewodu zasilającego również musi mieć uziemienie, należy to sprawdzić przed podłączeniem. Gniazdko wraz z wtyczką powinno być tak umiejscowione, aby był do niego dostęp serwisowy po instalacji.

Piekarnik został fabrycznie przystosowany do napięcia 220-240 V 50/60 Hz. Zasilanie wymaga przyłącza z bezpiecznikiem 16 A. Jeżeli zasilanie jest inne niż wyżej wymienione, należy przed podłączeniem skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Kiedy istnieje potrzeba wymiany zabezpieczenia elektrycznego, należy zapewnić, że przyłącze elektryczne jest zrobione następująco:

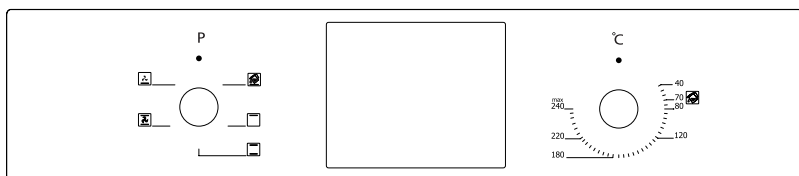
- do linii zasilającej (fazy) przewód brązowy
- niebieski przewód do linii neutralnej
- żółto-zielony przewód do uziemienia

Przełączniki wyłączające zasilanie piekarnika muszą być umiejscowione w łatwo dostępnym miejscu po montażu piekarnika.

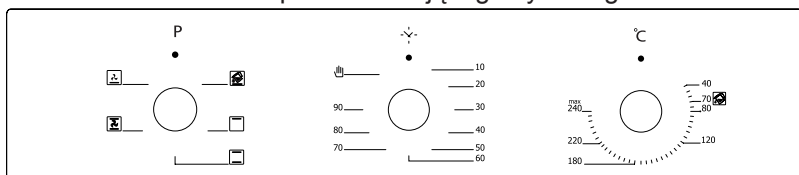
Przewód zasilający piekarnik nie może dotykać gorących części urządzenia.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi on być wymieniony przez dystrybutora lub autoryzowanego sprzedawcę lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia.

PANEL STEROWANIA

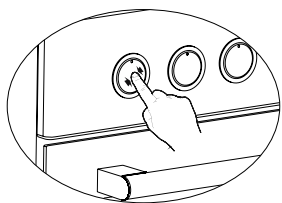


Szkic panelu sterującego cyfrowego



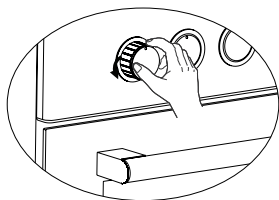
Szkic panelu sterującego mechanicznego

W modelach z chowanymi pokrętkami ustawienia można regulować tylko, gdy pokrętła są wysunięte.



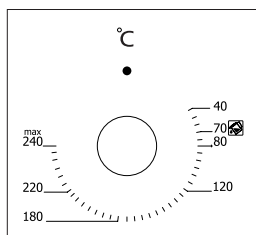
Rysunek 6*

Aby wysunąć schowane pokrętło należy na nie nacisnąć, tak jak pokazano na rysunku 6.



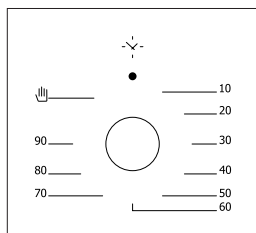
Rysunek 7*

Aby dokonać regulacji ustawienia piekarnika należy przekręcić pokrętło w prawo lub lewo po odpowiednim.



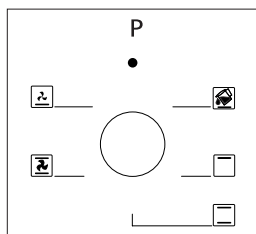
Rysunek 8

Pokrętło termostatu: pozwala ustawić temperaturę pieczenia w piekarniku. Można ustawić oczekiwaną temperaturę pieczenia po włożeniu potrawy do środka piekarnika. Należy sprawdzić tabele z podanymi temperaturami dla odpowiedniej potrawy.



Rysunek 9

***Pokrętło mechanicznego minutnika:** pozwala ustawić czas pieczenia potrawy w piekarniku. Po zakończeniu się czasu minutnik wyłącza piekarnik i ostrzega dzwonkiem. Sprawdź tabele z podanymi



Rysunek 10

Pokrętło programatora: pozwala na ustawienie odpowiedniego programu do pieczenia potraw. Rodzaj programów i ich funkcje opisane są poniżej. Poszczególne modele piekarnika może mieć różne programy i poprzez to różne funkcje.

RODZAJE PROGRAMÓW

Różnorodność programów i opis funkcji podanych poniżej umożliwia wykorzystanie piekarnika do stworzenia potraw, które najbardziej odpowiadają Państwu smakowo .

	Dolna i górna grzałka		Wentylator
	Dolna grzałka i wentylator		Termoobieg z grzałką
	Grill i rożen obrotowy		Dolna i górna grzałka z wentylatorem
	Górna grzałka i wentylator		Gril i wentylator
	Pieczenie wielofunkcyjne		Grill
	Dolna grzałka		Górna grzałka
	Mały Grill i wentylator		Oczyszczanie z pomocą pary

Dolna grzałka: Należy wybrać ten program przed końcem czasu pieczenia jeżeli dolna część potrawy powinna być, upieczona.

Górna grzałka: Należy wybrać do podgrzania lub upieczenia potraw o małych częściach.

Dolna i górna grzałka: Program może być używany do pieczenia potraw takich jak ciasta, pizza, biszkopty i ciasteczka.

Dolna grzałka i wentylator: Używa się go głównie do potraw typu ciasta z owocami.

Dolna i górna grzałka z wentylatorem: Ten program jest odpowiedni do pieczenia potraw takich jak ciasta, ciasta typu keks, lasagna. Również odpowiednie do potraw mięsnych.

Grill: Program ten używany jest do grilowania mięs takich jak steki, kiełbaski i ryby. Podczas grilowania, tacka powinna być umieszczona na niskim poziomie i w tacce powinna być odrobina wody.

Termoobieg z grzałką: Odpowiedni do pieczenia i prażenia. Należy tackę umieścić niżej niż w programi „Dolna i górna grzałka” ponieważ ciepło unosi się natychmiast poprzez konwekcję powietrza.

Grill i wentylator: Odpowiedni do pieczenia potraw mięsnych. Nie zaponij umieścić tackę na niskim poziomie w piekarniku i dolać odrobinę wody podczas grilowania.

Pieczenie wielofunkcyjne: Odpowiednie do pieczenia i prażenia. Dolne i górne grzałki zapewniają również szybki przepływ ciepła. Zwłaszcza dla pieczenia z pojedynczą tacką i z intensywnym grzaniem.

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

W poniższej tabeli znajdują Państwo informacje o rodzajach potraw, które były testowane, a ich parametry określone w laboratorium. Czas może wahać się w zależności od napięcia w sieci elektrycznej, jakości składników potrawy, ilości i temperatury. Może okazać się, że potrawy przygotowane w tych parametrach nie spełnią Państwa oczekiwań. Można zmienić podane parametry i dopasować je do własnych preferencji.

UWAGA: Piekarnik musi być rozgrzany na 7-10 minut przed włożeniem potrawy do wnętrza.

TABELA DOTYCZĄCA PROPOZYCJI GOTOWANIA

Potrawa	Funkcja pieczenia	Temperatura pieczenia (°C)	Poziom	Czas (min.) pieczenia
Ciasto	Grzałka/Grzałka+went.	170-180	2-3	35-45
Małe Ciasto	Grzałka/Termoobieg z grz.	170-180	2	25-30
Placek nadziewany	Grzałka/Grzałka+went.	180-200	2	35-45
Pasztecik	Grzałka	180-190	2	20-25
Ciasteczka	Grzałka	170-180	2	20-25
Strudel jabłkowy	Grzałka/Termoobieg z grz.	180-190	1	50-70
Biszkopt	Grzałka	200/150*	2	20-25
Pizza	Grzałka, went.	180-200	3	20-30
Lasagna	Grzałka	180-200	2-3	25-40
Beza tortowa	Grzałka	100	2	50
Grilowany kurczak**	Grill+Went.	200-220	3	25-35
Grilowana ryba**	Grill+Went.	200-220	3	25-35
Stek cielęcy**	Grill+Went.	Max	4	15-20
Grilowane klopsy**	Grill+Went.	Max	4	20-25

* Nie przegrzewać. Zaleca się w pierwszej połowie pieczenia temperaturę 200°C, a w drugiej połowie czasu już tylko 150°C.

** Potrawa musi być obrócona w drugiej połowie czasu pieczenia.

UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

Pierwsze użycie piekarnika

Należy wykonać poniższe czynności przy pierwszym uruchomieniu piekarnika po podłączeniu zgodnym z instrukcją:

1. Usunąć etykiety lub akcesoria umieszczone we wnętrzu. Jeśli istnieje usunąć folię zabezpieczającą z frontu urządzenia.

2. Usunąć pyły i pozostałości po opakowaniu poprzez przetarcie mokrą ściereczką wewnątrz piekarnika. Wnętrze piekarnika musi być puste.

Podłączyć wtyczkę do gniazdka z siecią elektryczną.

3. Nastawić pokrętkę termostatu na najwyższą temperaturę (240 Max. °C) i włączyć piekarnik na 30 minut z zamkniętymi drzwiami. W trakcie tego może wystąpić zadymienie i zapach spalenizny i jest to normalna sytuacja.

4. Przetrzyj wnętrze piekarnika szmatką z ciepłą wodą i detergentem, jak piekarnik ostygnie, następnie wytrzeć do sucha. Wtedy piekarnik jest już gotowy do normalnego użytkowania.

Standardowe użytkowanie piekarnika

1. Ustaw temperaturę pokrętkiem termostatu na taką na jakiej należy rozpocząć pieczenie w piekarniku.

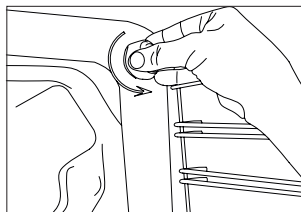
2. Można nastawić pożądaną czas pieczenia poprzez pokrętkę minutnika w modelach z mechanicznym timerem. Minutnik automatycznie wyłączy piekarnik po upływie nastawionego czasu i powiadomi o tym dźwiękiem.

3. Cyfrowy sterownik wyłączy piekarnik i powiadomi o tym dźwiękiem, jak tylko upłynie nastawiony czas wraz odpowiednim komunikatem w w modelach z cyfrowym sterownikiem.

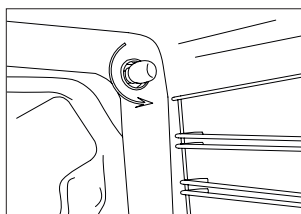
4. System chłodzący piekarnika będzie nadal funkcjonował po zakończeniu się pieczenia. Nie należy odcinać zasilania urządzenia w tej sytuacji, bo jest to wymagane do schłodzenia piekarnika. System automatycznie wyłączy się po schłodzeniu urządzenia.

WYMIANA LAMPKI W PIEKARNIKU

UWAGA: Aby uniknąć porażenie elektrycznego, upewnij się, że piekarnik jest odłączony od zasilania przed wymianą lampki.



Rysunek 11



Rysunek 12

Po pierwsze odłączyć przewód zasilający i upewnić się, że piekarnik jest chłodny.

Usunąć osłonkę lampki wykręcając je jak pokazano na rysunku nr 11 po lewej. Jeżeli są problemy w odkręceniu, należy użyć plastikowych rękawic, które pomogą w tym.

Następnie wykręcić lampkę i wkręcić nową lampkę z tą samą charakterystyką techniczną.

Specyfikacja lampki musi być jak następuje;

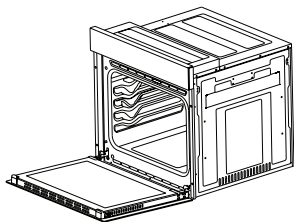
-220-240 V 50/60 Hz AC, -15 W, -Typ E14

Założ z powrotem osłonkę lampki, podłącz przewód urządzenia do gniazdka elektrycznego i tym samym kończąc wymianę. Piekarnik jest gotów do działania.

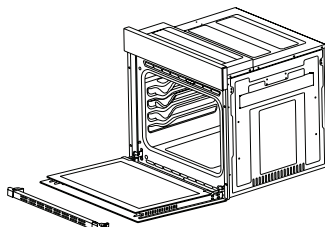
CZYSZCZENIE SZYB PIEKARNIKA

Nacisnąć na plastikowe wypustki po prawej i lewej stronie górnej listwy plastikowej jak pokazano na rys. 13 i pociągnąć listwę do siebie, jak pokazano na rys. 14. Po wyjęciu tej listwy szyby można łatwo wyjąć - rys. 15.

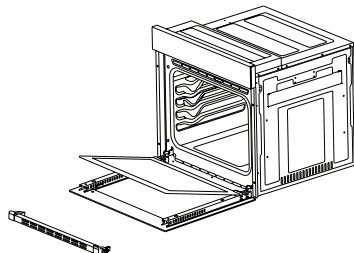
Wyjmij szyby ostrożnie wyciągając w swoim kierunku. Zewnętrzna szyba jest przymocowana do drzwi piekarnika. Można łatwo oczyścić szyby po ich wyjęciu. Zamontuj szyby w sekwencji odwrotnej do demontażu po zakończeniu czyszczenia i konserwacji. Należy upewnić się, że listwa plastikowa jest umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.



Rysunek 13

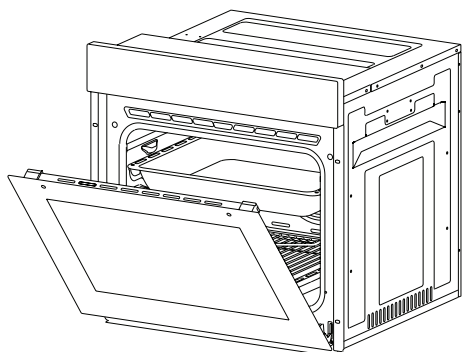


Rysunek 14

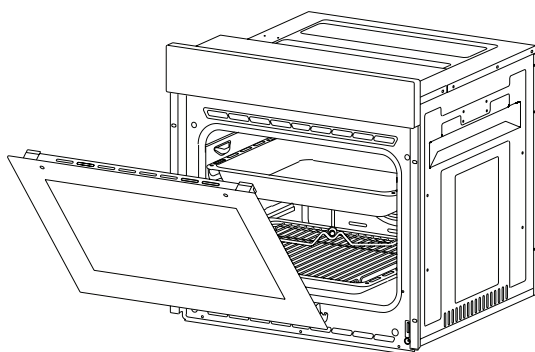


Rysunek 15

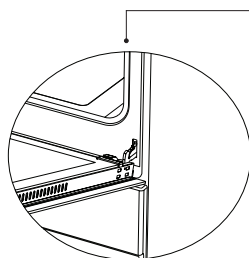
CZYSZCZENIE I MONTAŻ DRZWI PIEKARNIKA



Rys. 16

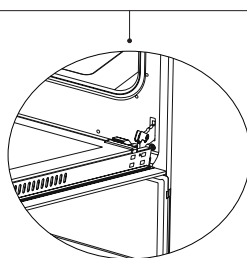


Rys. 17



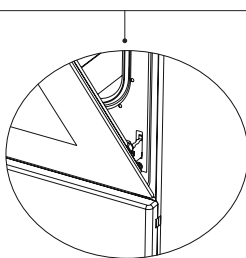
Rysunek 16.1

Otwórz w pełni drzwicę, ciągnąc je w swoim kierunku. Następnie należy usunąć zabezpieczenie poprzez ustawienie blokady zawiasów do góry za pomocą śrubokręta jak pokazano na **Rysunku 16.1**.



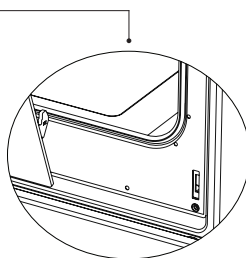
Rysunek 16.2

Ustaw blokadę zawiasów pod największym kątem jak na **Rysunku 16.2**. Ustaw oba zawiasy w tej samej pozycji.



Rysunek 17.1

Następnie przymknij lekko drzwi tak aby były one w pozycji mającej styczność z blokadą zawiasów jak na **Rysunku 17.1**.



Rysunek 17.2

Drzwi są gotowe do wyjęcia z mocowania. Obiema rękoma schwyć drzwi i ciągnąc unieś aby zawiasy wyszły jak na **Rysunku 17.2** z gniazd zawiasów.

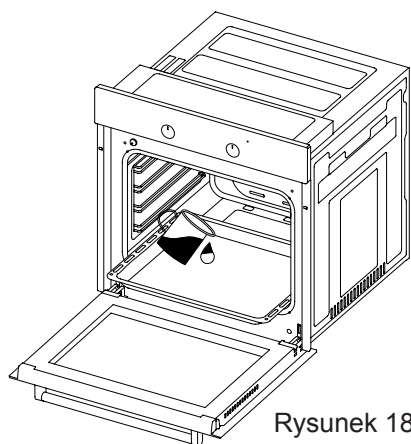
Aby zainstalować drzwi piekarnika z powrotem należy przeprowadzić powyższe operacje w odwrotnej kolejności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
2. Nie należy czyścić wnętrza piekarnika, panelu sterującego, tacek i innych części twardymi narzędziami tj. szczotki, wełny drucianej lub noża. Nie wolno używać ścierniaw czy rysujących substancji.
3. Po wytarciu wewnętrznych części szmatką z mydłem spłucz powierzchnię, a następnie wytrzyj do sucha miękką szmatką.
4. Szklane powierzchnie należy czyścić środkami do szyb.
5. Nie wolno stosować odkurzaczy parowych do czyszczenia piekarnika.
6. Nigdy nie używaj środków łatwopalnych, tj. kwasów, rozpuszczalników i gazów w trakcie czyszczenia piekarnika.
7. Nie wolno myć żadnej części piekarnika w zmywarce.
8. Użyj staerynian potasu (mydło szare) do usunięcia zabrudzeń i plam.

Można przeprowadzić czyszczenie za pomocą miękkiej tkaniny aby nie porysować powierzchni zgodnie z poniższymi rysunkami.

CZYSZCZENIE ZA POMOCĄ PARY*

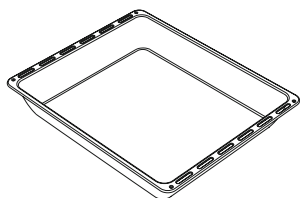


Rysunek 18

Można łatwo oczyścić zmiękczone zabrudzenia dzięki parze powstałej w piekarniku.

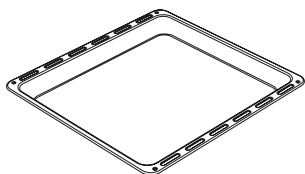
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Wlej pół litra wody na tackę i umieść ją na samym dole piekarnika.
3. Ustaw pokrętkę programatora w tryb czyszczenia za pomocą pary.
4. Ustaw termostat na 70° stopni C. i włącz piekarnik na 30 minut.
5. Po wyłączeniu się piekarnika po 30 minutach, otwórz drzwi piekarnika i przetrzyj wnętrze za pomocą wilgotnej szmatki.
6. Użyj płynu do zmywania naczyń, ciepłej wody i szmatki aby usunąć uporczywe brudy, następnie wytrzyj do sucha czystą i miękką tkaniną.

AKCESORIA (Opcjonalne)



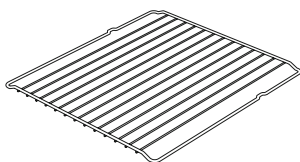
Głęboka tacka

Należy używać do wyrobów cukiernicze, dużych pieczeni, potraw z dużą ilością sosu. Można jej również użyć jako pojemnika zbiorczego na tłuszcz podczas grilowania, rozmrażania itp.



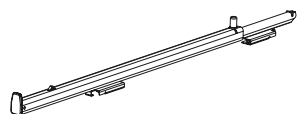
Tacka *

Użycie do wyrobów cukierniczych (ciastka, biszkopty, itp.), zamrożonych potraw.



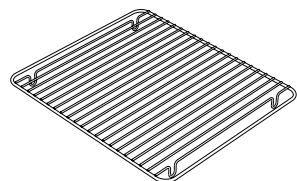
Ruszt do grilowania

Używać do wypiekania lub umieszczenia potraw do pieczenia, wypiekanie i rozmrażania na odpowiednim poziomie piekarnika.



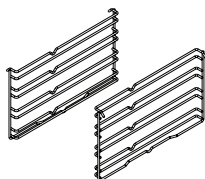
Prowadnice teleskopowe

Tacki i ruszty grilowe mogą być łatwo wyjmowane i wsuwane dzięki teleskopowym prowadnicom.



Wewnętrzny ruszt grilowy *

Potrawy takie jak steki podczas pieczenia mogą przywierać do tacki. Aby potrawy nie przylegały do tacki należy używać wewnętrzne ruszty grilowe.



Drabinki piekarnika

Pozwalają na umieszczanie tacek i rusztu do grila na jednym z 4 poziomów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Można spróbować rozwiązać napotkany problem z piekarnikiem poprzez sprawdzenie następujących punktów przed wezwaniem serwisu.

Jeżeli piekarnik nie działa:

- Sprawdzić czy przewód zasilający jest podłączony.
- W bezpieczny sposób sprawdzić czy jest napięcie w sieci elektrycznej.
- Sprawdzić stan bezpieczników w tablicy rozdzielczej.
- Sprawdzić czy przewód zasilający piekarnika nie jest uszkodzony.



Ważna uwaga:

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96 / WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie przyczyniają się Państwo do zapobieżenia potencjalnie negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego obchodzenia się z tego typu odpadami.

Symbol na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach produktu, przekreślonego śmietnik na kołach wskazuje, że niniejszy produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, dostawcą usług utylizacji odpadów z gospodarstw domowych lub sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Gospodarstwo domowe spełnia ogromną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, a poprzez to ochronie środowiska naturalnego.

NUMER REJESTROWY:

na podstawie Art. 12. 1.

USTAWY

z dnia 11 września 2015 r.

o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

Dz.U. 2015 poz. 1688

* GIOŚ EZ001618 *

WARUNKI GWARANCJI

1. TRES Sp. z o.o., jako Gwarant, udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.

2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Użytkownika oryginalnego dowodu zakupu oraz podbitą przez sprzedawcę kartę gwarancyjną.

3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady fabryczne sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie: - 30 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Użytkownika towaru; - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone przez formularz reklamacyjny dostępny na www.berg-agd.pl, - 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.

5. Okres gwarancji dla Użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.

6. Użytkownikowi w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji TRES Sp. z o.o. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.

7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.

8. Gwarancja nie obejmuje : - uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji oraz regulacji urządzeń, - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia, - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne).

9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku: - samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nie upoważnione, - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.

10. Sprzęt przeznaczony jest do użytkowania w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Na sprzęt zakupiony na fakturę w związku z prowadzoną przez nabywcę działalnością gospodarczą, Gwarant udziela gwarancji 6 miesięcznej.

11. W okresie gwarancji nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, a ryzyko uszkodzenia ponosi Klient.

12. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego , w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętogo stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.

13. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu rękojmi.

14. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

NAZWA PRODUKTU	KOD PRODUKTU	DATA SPRZEDAŻY

SPRZEDAWCA	PIECZĘĆ SPRZEDAWCY

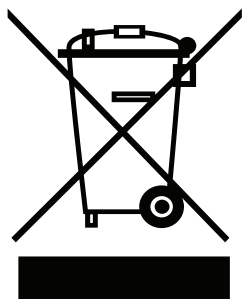
NR	OPIS DZIAŁANIA SERWISOWEGO	DATA I PODPIS SERWISANTA

Procedura składania reklamacji

Dokładamy wszelkich starań, aby nasze produkty były niezawodne i długotrwałe. Dbamy również o to, by w przypadku zgłoszenia reklamacji, proces jej obsługi przebiegał w możliwie najkrótszym terminie oraz spełniał wszelkie Państwa oczekiwania. W przypadku reklamacji, prosimy o wypełnienie formularza zgłoszenia reklamacyjnego znajdującego się na stronie www.berg-agd.pl. Przed przystąpieniem do wypełniania formularza prosimy o przygotowanie następujących informacji:

- ˆ nazwa lub symbol produktu;
- ˆ numer faktury (lub paragonu)*;
- ˆ dane kontaktowe sprzedawcy;
- ˆ dane kontaktowe reklamującego;
- ˆ zdjęcia reklamowanego produktu.

* W każdym przypadku podstawą do zgłoszenia reklamacji jest kopia lub skan dowodu zakupu przesłany drogą mailową wraz z formularzem zgłoszenia reklamacyjnego.



PRODUCENT:
TRES SP. ZO.O.
ul. Krakowska 61 b
71-017 Szczecin
tel. +48 91 485 47 60
fax. +48 91 485 47 68
www.berg-agd.pl
www.tres.net.pl

