

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

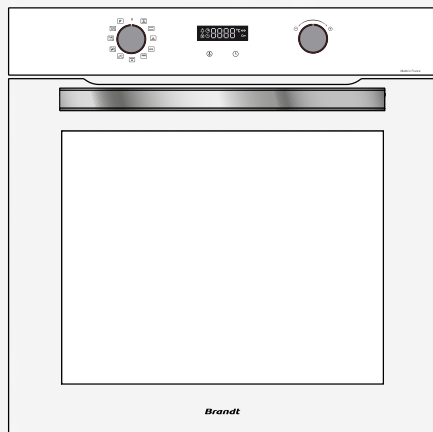
SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



BVCert.6011825

Szanowni Klienci!


Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony z myślą o Was, Waszym stylu życia i Waszych potrzebach – nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma **BRANDT** z wielką przyjemnością towarzyszy Państwu w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.

	<p>Etykieta „Origine France Garantie” (Gwarancja pochodzenia z Francji) gwarantuje konsumentowi identyfikowalność produktu, określając wskazanie pochodzenia w sposób jasny i obiektywny. Marka BRANDT z dumą umieszcza tę etykietę na produktach pochodzących z jej francuskich zakładów produkcyjnych w Orleanie i Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com/>



UWAGA:

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.



Instrukcje bezpieczeństwa	4
instalacja urządzenia.....	6
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	6
Podłączenie elektryczne	7
ŚRODOWISKO	8
Środowisko	8
Opis urządzenia	9
Przegląd piekarnika	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące	9
Akcesoria	10
Korzystanie z urządzenia	11
Ustawienia	11
Menu ustawień	12
Tryby gotowania	13
Automatyczne łączone funkcje pary	14
Rozpoczęcie procesu gotowania	15
Konserwacja urządzenia	16
Czyszczenie wnętrza i elementów zewnętrznych	17
Usterki i rozwiązania	19
Obsługa posprzedażna	20
Obsługa	20
POMOCE KUCHENNE	21
Stoły do pieczenia	22
Testy funkcjonalności	23



SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia

mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wy-

konany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C/D).

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe



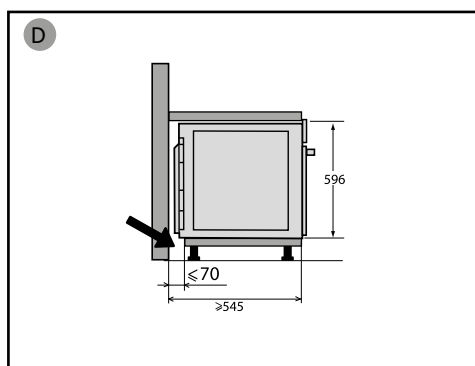
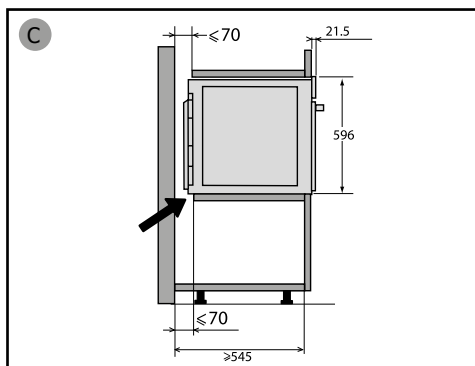
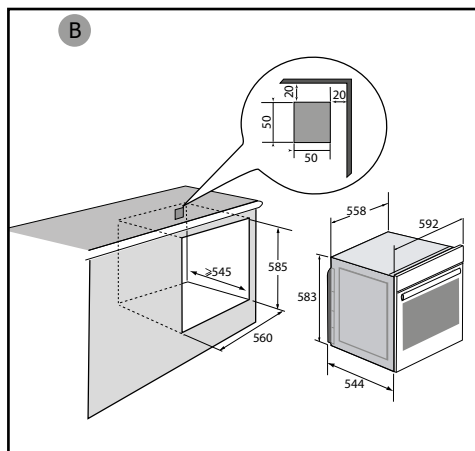
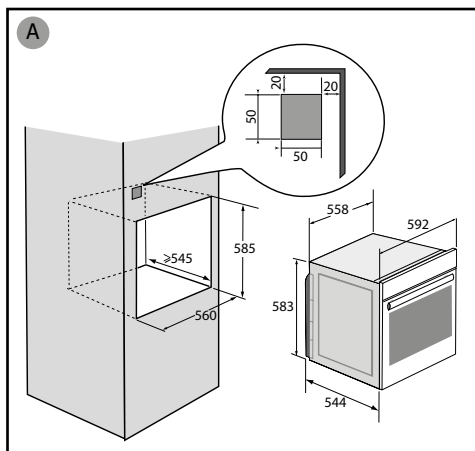
Porada :

Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.



UWAGA

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.





PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

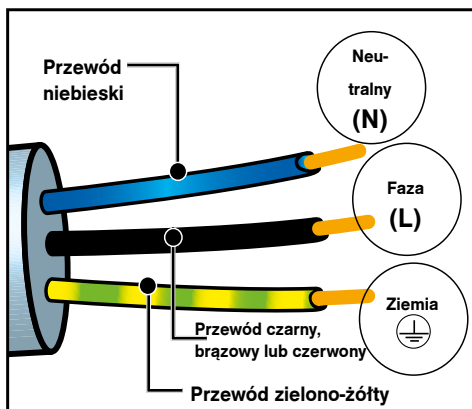


Uwaga
Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem pieca należy podgrzewać go przy zamkniętych drzwiach przez około 15 minut w najwyższej temperaturze, w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna otaczająca jamę pieca może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Można też zauważyć dym wydobywający się z wełny mineralnej. To jest normalne.





OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

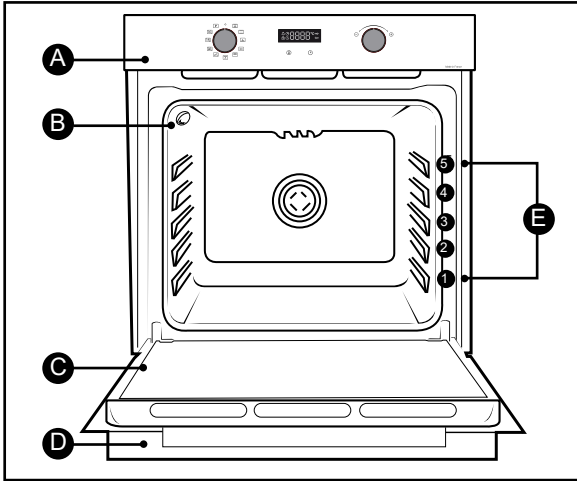
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampa
- C** Drzwi
- D** Uchwyt
- E** Stopnie (Piekarnik zapewnia 5 różne pozycje stopni na akcesoria: stopnie od 1 do 5).

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

• Wyświetlacz



• Przyciski



Ustawienie temperatury



Ustawienie godziny i czasu

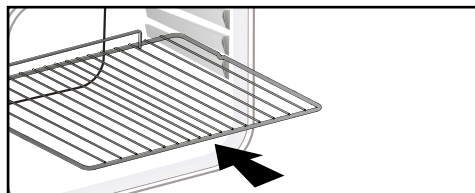


AKCESORIA (w zależności od modelu)

• Kratka zabezpieczona przed przewrócenie-

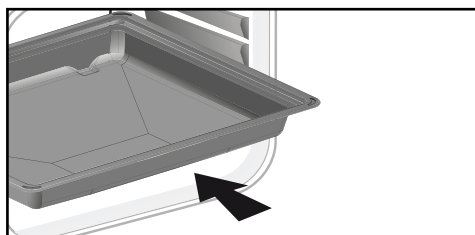
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć kratkę z elementem zabezpieczającym przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



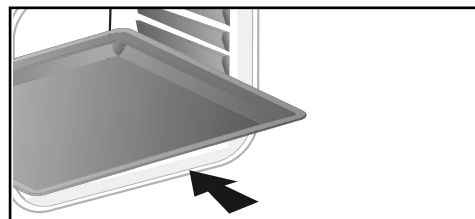
• Naczynie uniwersalne 45mm

Do umieszczenia na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



• Naczynie uniwersalne 20mm

Po zamocowaniu w wycięciach, część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



• Forma do ciast 8mm

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



PORADA:

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45mm.



OSTRZEŻENIE:

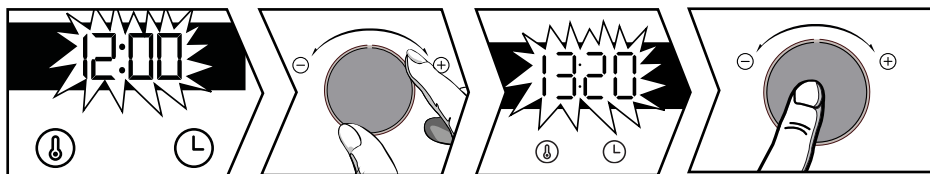
Przed rozpoczęciem czyszczenia piekarnika należy wyjąć akcesoria z piekarnika.

Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.



USTAWIENIA

• Ustawienie godziny

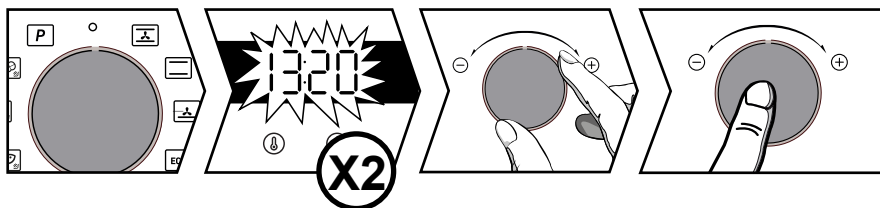


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Godzinę można ustawić za pomocą pokrętle + lub -.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

• Modyfikacja godziny



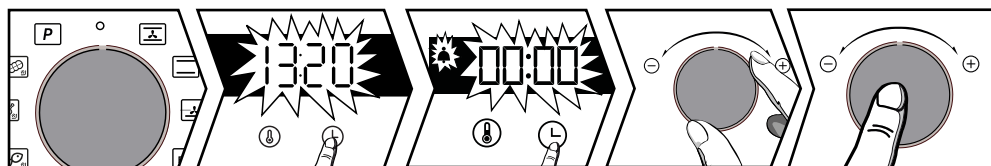
Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.

Po wciśnięciu przycisku ⌚ wyświetlony zostanie symbol 🍄. Ponownie wciśnięcie przycisku ⌚.

Ustawić wartość za pomocą pokrętle + lub -. - Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

• Minutnik

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy kuchenka jest wyłączona.



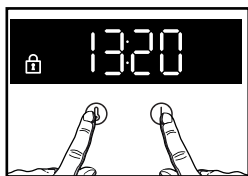
Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.







Po wciśnięciu przycisku ⌚ wyświetlony zostanie symbol 🍄. Wskazanie minutnika miga. Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdź, naciskając pokrętło - rozpoczyna się odliczanie i godzina jest wyświetlana ponownie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.




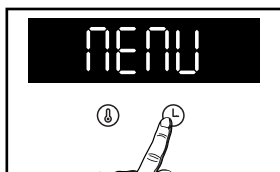
• Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)



Wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .


MENU USTAWIENI

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojej kuchenki w następujący sposób: wciśnij przycisk  aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU”, aby przejść do trybu ustawień.



Za pomocą pokrętle można wybierać poszczególne ustawienia. Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętle, włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą pokrętle + i -, a następnie zatwierdzić wybór używając pokrętle - patrz tabela:

	AUTO: W trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach ON: W trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
	Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
	Włączenie/wyłączenie trybu podgrzewania wstępnego
	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
	Informacja dotycząca serwisu posprzedażnego

Aby wyjść z „MENU”, ponownie wcisnąć przycisk .



TRYBY PIECZENIA

Funkcje obsługi ręcznej :



PIECZENIE TRADYCYJNE Z WENTYLACJĄ*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.



PIECZENIE TRADYCYJNE

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Zalecany do gotowania powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna Do opiekania pieczeni z mięs czerwonych. Do gotowania na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgotności (placki typu quiche, tarty z owocami zawierającymi dużo soku itd.). Spód ciasta zostanie dobrze wypieczony. Tryb zalecany przy wroście ciasta rosnącego (keks, bułki, ciasta drożdżowe itd.) oraz dla sufletów bez skorupy.



ECO*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.



GRILL MOCNY

Pozycje od 1 do 4

Zalecenie: Pozycja 4

Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée...



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Zalecenie: 200°C

Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Umieścić naczynie uniwersalne 45mm na dolnym stopniu.

Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na różnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.



PIECZYWO

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C

Zalecenie: 205°C

Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.

Funkcje automatyczne:

Brandt proponuje 3 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby pieczenia: pieczenie tradycyjne i gotowanie na parze, w celu zachowania wartości odżywczych żywności i szybszego przygotowywania potraw.



DRÓB

Zalecany do pieczenia drobiu.



RYBY

Zalecany do pieczenia całych ryb (łosoś, okoń, dorsz...).



MIĘSA BIAŁE

Zalecany dla zachowania miękkości i kruchości pieczeni cielejcej.

W przypadku tych 3 funkcji wystarczy włączyć 500 ml letniej wody w wystarczającej ilości do naczynia uniwersalnego o średnicy 45 mm i umieścić je w piekarniku na dolnym stopniu, natomiast potrawy, które mają być pieczone na stopniu 3.

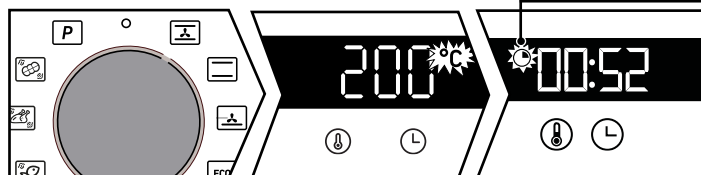
Określić wagę na wyświetlaczu za pomocą pokrętła + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętło +/-.

*Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.



ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

• Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



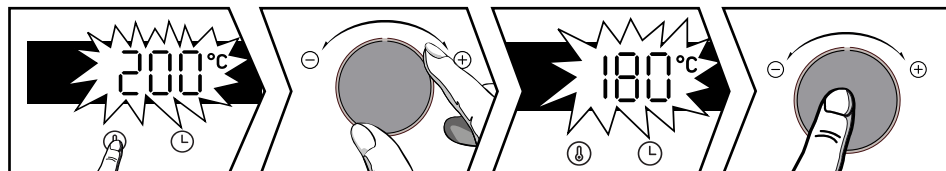
Po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.

Programator wyświetla godzinę - wskazanie nie powinno migać.
Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie.

W przypadku funkcji ręcznych:

Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

• Modyfikacja temperatury

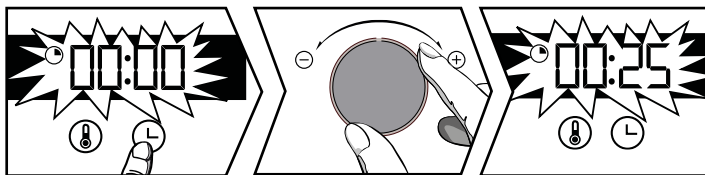


Wcisnąć .

Ustawić temperaturę za pomocą pokrętki + lub -. - Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.



• Modyfikacja czasu



System „Inteligentnej pomocy”

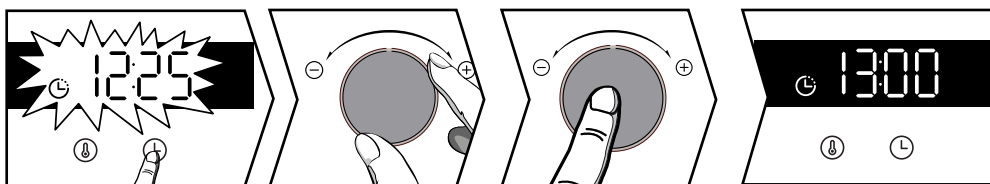
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

Wcisnąć . Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętła + lub -. Zatwierdź wybór naciskając pokrętło..

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk - wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać. Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -.

Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.



UWAGA: Ta funkcja nie jest dostępna w połączeniu z funkcją Grill.



CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ - NA ZEWNĄTRZ

- Czyszczenie komory piekarnika pirolizą

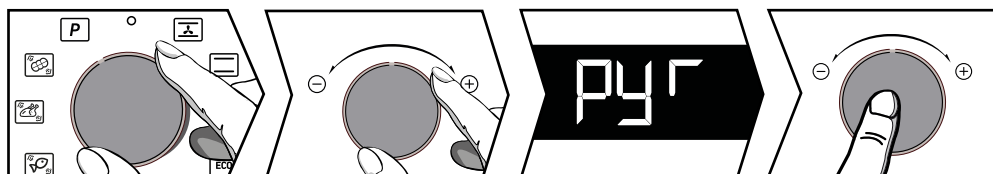


UWAGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria z piekarnika. Przed czyszczeniem piekarnika pirolizą usuń wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, operacja czyszczenia pirolizą jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi. Nie można wówczas odblokować drzwi.

- Natychmiastowe czyszczenie automatyczne



Na programatorze powinna być wyświetlana godzina bez migania. Wybrać cykl czyszczenia automatycznego za pomocą pokrętki wyboru funkcji **P** : Wybrać pirolizę za pomocą pokrętki + i - w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

Do wyboru: **PYR** = Piroliza przez 2 godziny - zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

__P **P-E** = PyroExpress* lub Pyrolyse ECO (1,5 godz.)* - zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

Po zakończeniu czyszczenia wyświetlacz pokazuje 0:00 i drzwi zostają odblokowane. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu 0.

***Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut**

__P = PyroExpress*

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.

- Czyszczenie automatyczne rozpoczynane z opóźnieniem

Można ustawić opóźnienie rozpoczęcia pirolizy. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas programu, nacisnąć przycisk **⊕** i ustawić nową godzinę zakończenia za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Czyszczenie automatyczne rozpocznie się później, aby zakończyć się o nowej zaprogramowanej godzinie. Po zakończeniu czyszczenia ustawić pokrętkę wyboru funkcji na 0.



CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj młeczka ściernego ani gąbki do szorowania.

Zdejmowanie szyb drzwiczek



UWAGA:

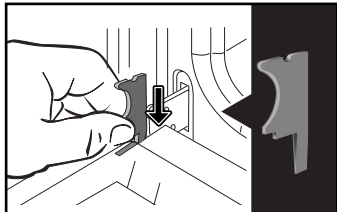
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

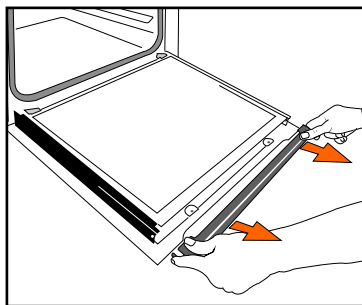
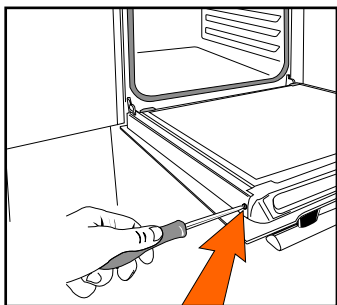
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

• Czyszczenie szyby drzwiczek

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.



Odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach słupków drzwiczek za pomocą śrubokręta torx (T20), a następnie zdjąć poprzeczkę, pociągając ją do siebie.



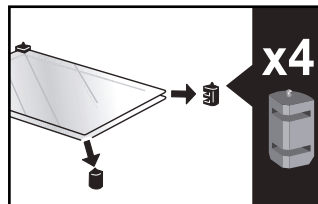
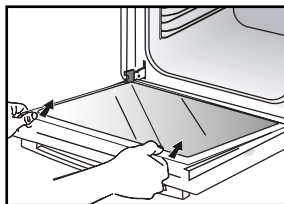


Konserwacja urządzenia



UWAGA:

Należy dokładnie zapamiętać kierunek montażu tej pierwszej szyby (stroną błyszczącą do siebie)

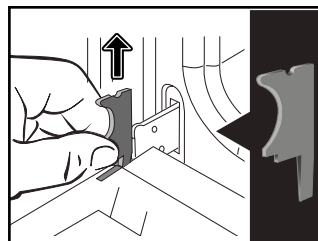
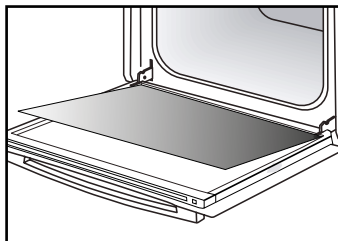
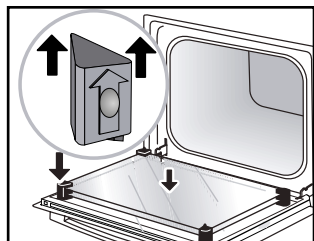


Zdjąć pierwszą szybę: drzwiczki składają się z dwóch szyb wewnętrznych, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie potrzeby należy wyjąć szyby wewnętrzne, aby je wyczyścić. Nie zanurzać szyb w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

• Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery gumowe ograniczniki ze strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

Włożyć ostatnią szybę do ograniczników, a następnie ponownie umieścić poprzeczkę i przykręcić ją. Przed zamknięciem drzwiczek wyjąć plastikowy klin. Urządzenie może być używane ponownie.

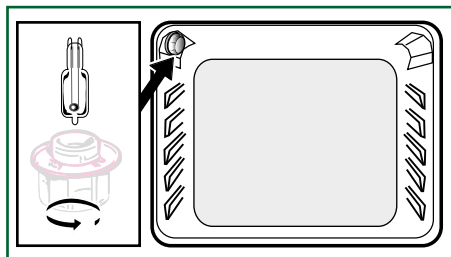


• Wymiana lampki



UWAGA:

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Charakterystyka lampki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększ ustawioną temperaturę.

Lampka kuchenki nie działa.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.

Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.

Jest to normalne – wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.

Sprawdź, czy drzwi piekarnika są zamknięte. Może chodzić o uszkodzenie blokady drzwi lub czujnika temperatury. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

Na wyświetlaczu miga symbol .

Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

Gotowanie w bimarze.

Podczas gotowania w bimarze należy korzystać z wentylowanych trybów gotowania.

Odgłosy wibracji.

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie

i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.

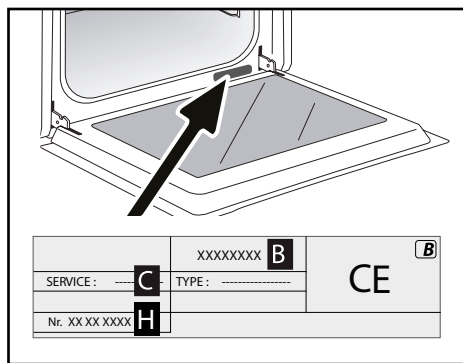


INTERWENCJE

Wszystkie naprawy Twojego urządzenia powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. Jeżeli dzwonisz do obsługi klienta serwisu centralnego, podaj kompletne dane o swoim urządzeniu (model, typ, numer serii), które znajdziesz na tablicy znamionowej.

CZĘŚCI GENUALNE

Podczas serwisowania należy poprosić o stosowanie wyłącznie oryginalnych certyfikowanych części zamiennych.

















B: Odniesienie handlowe

C: Numer referencyjny usługi








H: Numer seryjny

Tabela pieczenia

DANIA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	 POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	min.	
Mięsa													
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2					180	2					60
Pieczeń cielęca (1kg)	200	2					180	2					60-70
Pieczeń wołowa krwista (1kg)	240	2											45-60
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220					200	2		45
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Duże kawałki drobiu	200	2											60-90
Udka kurczaka					220	3					210	3	30-40
Żeberka wieprzowe					210	3							30-40
Żeberka cielęce					210	3							20-30
Żeberka wołowe krwiste (1kg)					210	3					210	3	20-30
Żeberka baranie					210	3							20-30
Ryby													
Małe ryby					275	4							15-20
Średnie ryby (1kg do 1,5kg)	200	3					180	3					30-35
Filety rybne	220	3					200	3					15-20
Warzywa													
Zapiekanek (potrawy pieczone)					275	2							15
Gratin dauphinois	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Pomidory faszerowane	170	3					160	2					30
Ciasta													
Biszkopt - Ciasto Génoise			150	3									35
Ciasto zawijane	220	3											15-20
Brioszka	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Keks - Babka biszkoptowa	180	1	180	1									45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3					30-35
Śmietana	165	2											30-40

* W zależności od modelu

Tabela pieczenia

DANIA	 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	POZIOM	min.	
Ciasta														
Ciasteczka maślane/kruche	175	3												15-20
Kugelhopf			180	2										40-45
Bezy	100	2												60-90
Magdalenki	220	3					200	3						5-10
Ciasto ptysiowe średnie	200	3					180	3						30-40
Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3					200	3						5-10
Ciasto Savarin	180	3												30-35
Tarta z kruchego ciasta	200	1					195	1						30-40
Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1					200	1						20-25
Różne														
Szaszłyki	220	3			210	4								15-20
Pasztet typu terrine w kąpielii wodnej	200	2					190	2						80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2												30-40
Pizza z ciasta chlebowego														15-18
Tarty	220	2												35-40
Suflet														50
Tarty	200	2												40-45
Chleb	220						200		220					30-40
Toast	180				275	4-5								2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2												90-180

* W zależności od modelu

 **Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagranych**




















Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maks.

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI

CJI

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	20-30	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	160	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	170	20-30	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 3	naczynie 45 mm + kratka	170	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 4	naczynie 45 mm + kratka	150	25-35	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	80-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	80-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-4	tak

* W zależności od

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym