

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

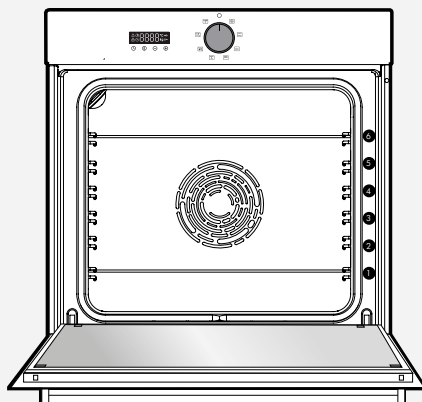
SV

# Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BYCert.6011825

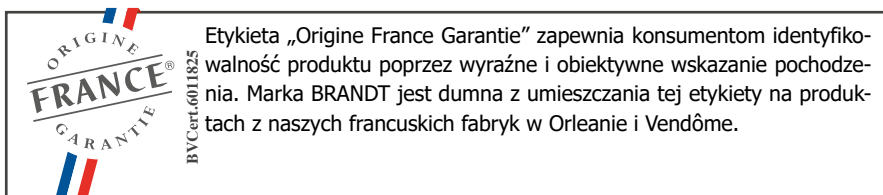
Szanowni Klienci,

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

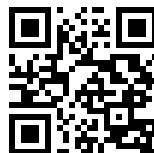
Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności 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.



<https://brandt.fr/>



**Uwaga:**

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



<b>BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> .....	<b>4</b>
<b>ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE</b> .....	<b>6</b>
Prostředí .....	6
Tip na úsporu energie .....	6
<b>instalace spotřebiče</b> .....	<b>7</b>
Volba umístění a instalace .....	7
Elektrické připojení .....	8
<b>Popis vašeho spotřebiče</b> .....	<b>9</b>
Prezentace trouby .....	9
Displej a ovládací tlačítka .....	9
Příslušenství .....	10
<b>Používání zařízení</b> .....	<b>12</b>
Nastavení .....	12
Nabídka nastavení .....	13
Režimy vaření .....	14
Zahájení vaření .....	15
<b>Péče o zařízení</b> .....	<b>17</b>
<b>Čištění interiéru - exteriéru</b> .....	<b>18</b>
<b>Anomálie a řešení</b> .....	<b>19</b>
<b>Poprodejný servis</b> .....	<b>21</b>
Intervence .....	21
<b>PODPORA VAŘENÍ</b> .....	<b>21</b>
Tabulky vaření .....	22
Recepty s droždím .....	24
Funkční zkoušky způsobilosti .....	25
Funkce s automatickou kombinovanou párou .....	26



## WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

**SAŁ 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.*

### **Uwaga:**

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz. Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję instalacji, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi. Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia.

— Urządzenie jest przeznaczone do wykorzystania przez osoby prywatne w miejscu zamieszkania. Żadne części tego urządzenia nie zawierają azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do zwykłego użytku domowego. Nie wolno wykorzystywać go do jakichkolwiek celów handlowych lub przemysłowych, bądź w żadnych innych celach, do jakich nie jest przeznaczone.

— Nie wolno w żaden sposób modyfikować lub próbować modyfikować parametrów tego urządzenia. Stanowiłoby to zagrożenie dla użytkownika.

— Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.

— Nie należy układać żadnych ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika i uważać, aby dzieci nie wspinały się i nie siadały na nich.

— Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

— Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy sterowania zostały ustawione w pozycji wyłączonej.

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

— Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy poczekać na schłodzenie się urządzenia.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez



odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Wszelkie czynności dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia nie mogą być przeprowadzane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

— Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

**OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące w trakcie użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych, które znajdują się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zamkniętymi drzwiczkami.

— Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochłapania.

— Podczas działania funkcji czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się do wyższej temperatury, niż podczas normalnego użytkowania. Zalecane jest, aby dzieci pozostawały w bezpiecznej odległości.

— Nie należy używać jakichkolwiek urządzeń do czyszczenia parą.

— Przed wyjęciem dolnej płyty urządzenia należy odłączyć je od zasilania. Po zakończeniu czyszczenia element

zabezpieczający musi zostać ponownie włożony do urządzenia w sposób zgodny z zaleceniami.

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

**OSTRZEŻENIE :** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Aby odkręcić szybę i lampkę, należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu.

Po zakończeniu instalacji gniazdko zasilania musi być dostępne. Konieczne jest zapewnienie możliwości odłączenia urządzenia od sieci zasilania za pomocą wyjęcia wtyczki z gniazdka lub poprzez zamontowanie osobnego wyłącznika w sposób zgodny z zasadami dotyczącymi instalacji.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa, w razie uszkodzenia przewodu zasilającego, może on zostać wymieniony na nowy jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub osobę posiadającą identyczne kwalifikacje.

— Urządzenie może zostać zainstalowane



## Instalacja

pod blatem lub w postaci kolumny w sposób pokazany na schemacie instalacji.

- Wyśrodkować urządzenie wewnątrz mebla, aby zapewnić odstęp wynoszący co najmniej 10 mm od mebli sąsiednich. Materiał mebla, w którym urządzenie jest instalowane musi zapewniać odpowiednią odporność na działanie wysokiej temperatury (lub mebel musi zostać zabezpieczony tego rodzaju materiałem). Aby zapewnić większą stabilność, należy zamocować piekarnik wewnątrz mebla przy użyciu 2 śrub, przeprowadzając je przez otwory przeznaczone do tego celu

w słupkach bocznych.

- Aby uniknąć możliwości przegrzania, urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiczkami.



## Oszczędność środowiska i energii

### ŚRODOWISKO

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Weź udział w ich recyklingu, a tym samym pomóż chronić środowisko, umieszczając je w przeznaczonych do tego celu pojemnikach komunalnych.

Twoje urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Dlatego jest oznaczony tym logo, aby wskazać, że zużytych urządzeń nie należy mieszać z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez Twojego producenta będzie zatem prowadzony na najlepszych warunkach, zgodnie z obowiązującą europejską dyrektywą dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z ratuszem lub sprzedawcą, aby uzyskać informacje o punktach zbiórki używanych urządzeń znajdujących się najbliżej Twojego domu.

Dziękujemy za współpracę w ochronie środowiska.

### Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Podczas gotowania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.



## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

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

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem lub **(A)** w postaci kolumny **(B)**. Jeżeli mebel jest otwarty, jego otwarcie z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (C et D). Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o  $\varnothing$  2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.



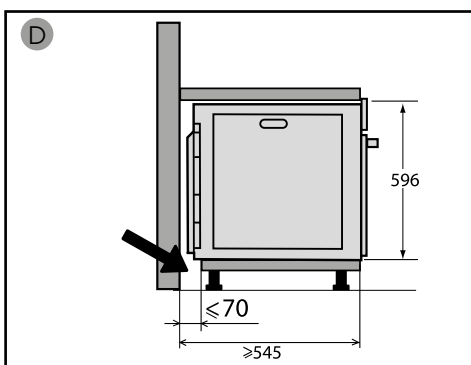
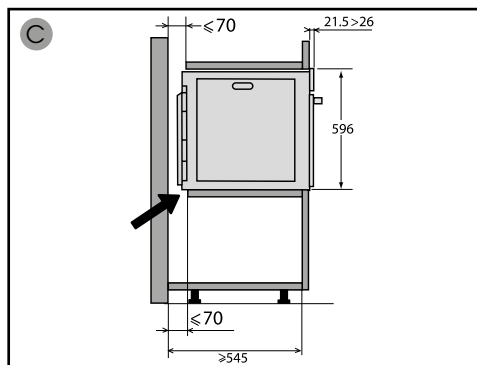
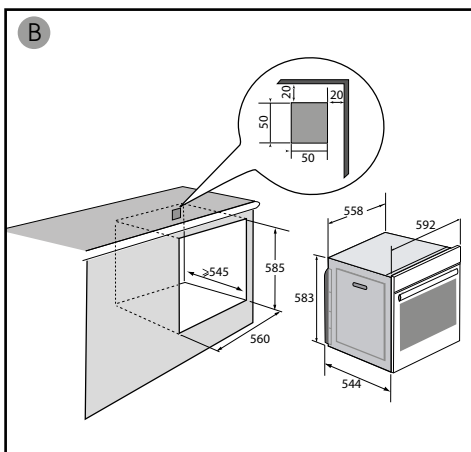
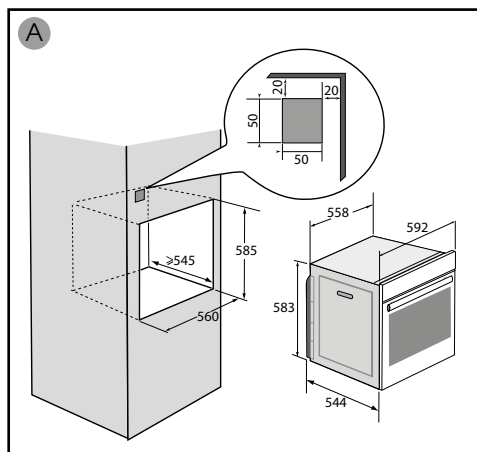
### Rada :

Aby mieć pewność, że instalacja jest zgodna z wymaganiami, nie wahaj się wezwać specjalisty od urządzeń.



### Ostrzeżenie :

Jeśli instalacja elektryczna w Twoim domu wymaga modyfikacji w celu podłączenia urządzenia, wezwij wykwalifikowanego elektryka. Jeśli piekarnik wykazuje jakąkolwiek anomalie, należy odłączyć go lub wyjąć bezpiecznik odpowiadający linii przyłączeniowej piekarnika.





## POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Piekarnik należy podłączyć za pomocą standardowego kabla zasilającego z 3 przewodami o przekroju  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 faza + 1 N + uziemienie), który należy podłączyć do sieci 220 ~ 240 V poprzez gniazdo. Norma IEC 60083 lub wielobiegowe urządzenie odłączające zgodnie z zasady instalacji.



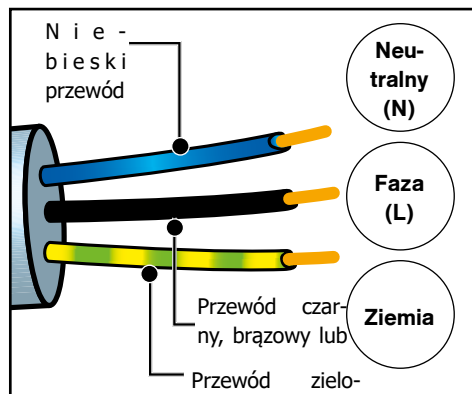
### **Ostrzeżenie**

**Przewód ochronny (zielono-żółty) jest połączony do zacisku urządzenia i musi być połączony z uziemieniem instalacji. Bezpiecznik instalacyjny musi mieć 16 amperów.**

Nie możemy ponosić odpowiedzialności w przypadku wypadku lub zdarzenia wynikającego z nieistniejącego, wadliwego lub nieprawidłowego uziemienia lub w przypadku niewłaściwego podłączenia.

### • **Przed pierwszym użyciem**

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzać pusty, przy zamkniętych drzwiczkach, przez około 15 minut na najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać szczególny zapach ze względu na swój skład. Podobnie możesz zauważyć dym. To wszystko jest normalne.

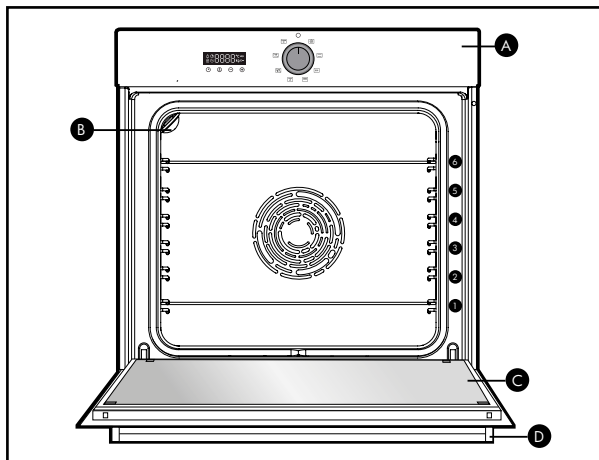






## Poznaj swoje urządzenie

### PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Lampa
- C** Drzwi
- D** Uchwyt

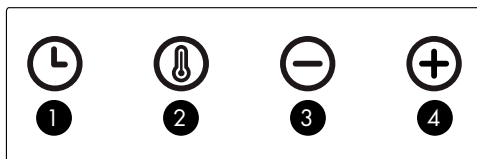
Ten piekarnik ma 6 poziomów na akcesoria: półki od 1 do 6.

#### • WYŚWIETLACZ



- Czasy pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik temperatury
- wstępnego
- Blokada drzwiczek

#### • PRZYCISKI



- 1** Ustawienie godziny i daty
- 2** Ustawienie temperatury
- 3** Zmniejszanie wartości
- 4** Zwiększanie wartości

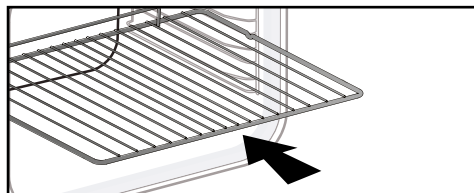


### AKCESORIA (w zależności od modelu)

#### • Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

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 element zabezpieczający przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



#### • Naczynie uniwersalne, brytfanna

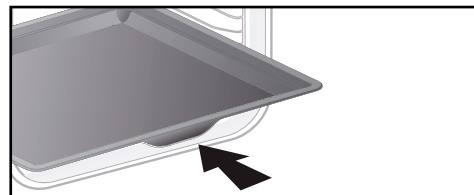
##### 45 mm

Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



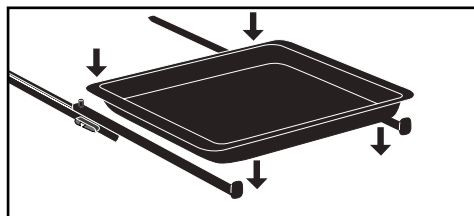
#### • Forma do ciast, 20 mm

Insérer dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et les graisses des grillades.



#### • System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



#### **Porada**

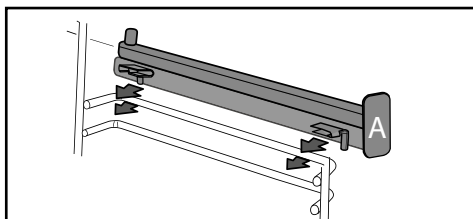
**Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.**



## Poznaj swoje urządzenie

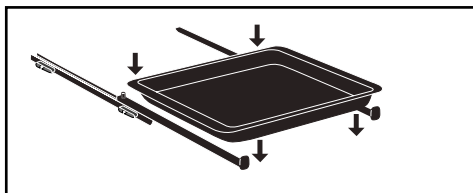
### MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

Po usunięciu 2 drutów schodkowych wybierz wysokość stopnia (od 2 do 5), do których chcesz przymocować swoje szyny. Docisnąć lewą szynę do lewego stopnia, dociskając odpowiednio przód i tył szyny, tak aby 2 zaczepy z boku szyny pasowały do drucianej półki. Postępuj w ten sam sposób dla prawej szyny.



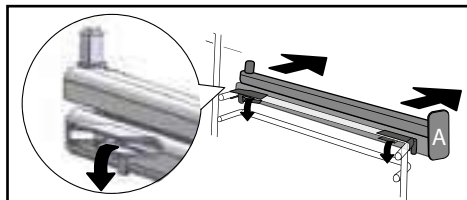
**UWAGA:** teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

Umieść 2 druty krokowe na miejscu, a następnie umieść płytę na 2 szynach, system jest gotowy do użycia.



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

Lekko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.



#### Rada :

**Aby uniknąć wydzielania oparów podczas gotowania tłustych mięs, zalecamy dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno naczynia.**

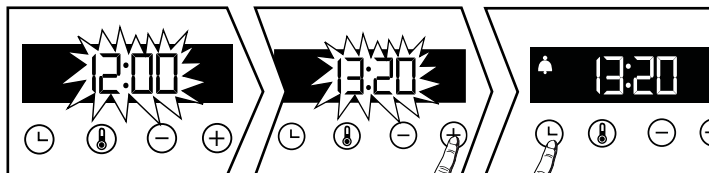



## Korzystanie z urządzenia

### USTAWIENIA

#### • Ustawienie czasu

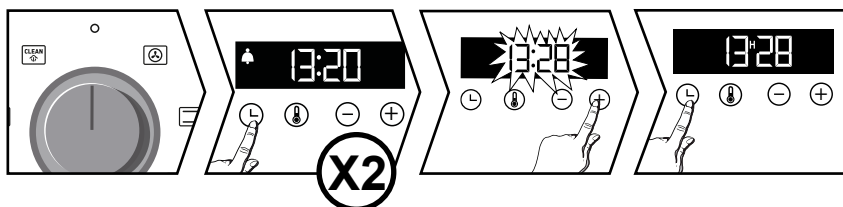
Po włączeniu zasilania wyświetlacz miga o godzinie 12:00.







Ustaw czas za pomocą klawiszy + lub -. Potwierdź kluczem . W przypadku awarii zasilania czas miga.

#### • Modification de l'heure

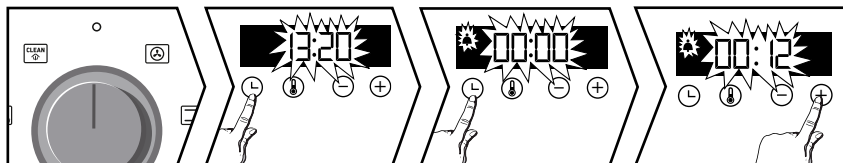
Przełącznik funkcji musi znajdować się w pozycji 0.






Naciśnij klawisz  symbol  pojawi się ponownie naciśnij . Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem . Rejestracja nastawionego czasu następuje automatycznie po kilku sekundach.

#### • Regulator czasowy

**Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.**



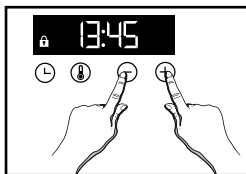
Przełącznik funkcji musi znajdować się w pozycji 0.



Naciśnij klawisz  symbol  Pojawia się .. Dostosuj ustawienie czasu za pomocą przycisków + lub -. Potwierdź kluczem .

**NB:** W każdej chwili masz możliwość zmiany lub anulowania programowania timera. Aby anulować, wróć do menu timera i ustaw na 00:00. Bez walidacji nagrywanie odbywa się automatycznie po kilku sekundach.



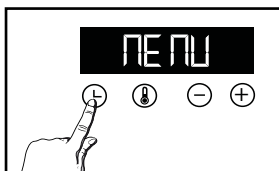
## • Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)




Jednocześnie naciśnięć klawisze + i - aż do wyświetlenia symbolu  na ekranie. Aby ją odblokować, naciśnij jednocześnie klawisze + i - aż do symbolu  zniknie z ekranu.



## MENU USTAWIEŃ


Możesz interweniować na różnych parametrach piekarnika, w tym celu: Naciśnij przycisk, aż wyświetli się „MENU”, aby uzyskać dostęp do trybu ustawień.



Wciśnij ponownie przycisk  przewijając różne ustawienia.

Aktywuj lub dezaktywuj różne parametry za pomocą przycisków + i -, patrz tabela poniżej:

	Włączanie / wyłączenie dźwięków klawiszy
	Włączanie / wyłączenie trybu demo

Aby wyjść z „MENU”, naciśnij ponownie .



## Korzystanie z urządzenia

### TRYBY GOTOWANIA

#### FUNKCJE RĘCZNE:



#### KONWEKCYJA\*

Temperatura min 35 ° C max 235 ° C

Zalecany do utrzymywania wilgoci w białych mięsach, rybach, warzywach. Do gotowania wielokrotnego do 3 poziomów.



#### TRADYCYJNY

Temperatura min 35 ° C max 275 ° C

Zalecane do powolnego i delikatnego gotowania: miękka dziczyzna. Do obsmażania pieczeni z czerwonego mięsa. Do gotowania na wolnym ogniu w zamkniętym naczyniu żaroodpornym wcześniej rozpuszczonych potraw na płycie grzejnej (coq au vin, gulasz).



#### ECO\*

Temperatura min 35 ° C max 250 ° C

Ta pozycja oszczędza energię przy zachowaniu właściwości gotowania.

Całe gotowanie odbywa się bez podgrzewania.



#### MOCNY GRILL

Temperatura min 180 ° C max 275 ° C

Zalecane do grillowania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania crème brûlée ...



#### GRILL IMPULSOWY

Temperatura min 100 ° C max 230 ° C

Soczysty i chrupiący drób i pieczenie z każdej strony.

Wsuń miskę ociekową na dolną półkę.

Zalecany do każdego drobiu i pieczeni, do obsmażania i gotowania pieczeni jagnięcej, żeber wołowych. Aby zachować ich kremówkę z układarkami do ryb.

### Funkcje automatyczne:

**Brandt oferuje 2 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby gotowania: gotowanie tradycyjne i gotowanie na parze w celu zachowania wartości odżywczych żywności i uzyskania szybszego gotowania.**



#### RYBY

Zalecany do gotowania całej ryby lub filetów.



#### DRÓB

Polecane do gotowania kurczaków, indyków, perliczek i kaczek.

Aby skorzystać z tych 2 funkcji, wystarczy dodać do naczynia (ociekacza) wystarczającą ilość letniej wody i włożyć do piekarnika na dolnej półce, a potrawę ugotować na poziomie 3.

Informacje na temat ilości wody, jaką należy umieścić w misce ociekowej, znajdują się w tabeli z automatycznymi połączonymi funkcjami z kombinacją pary na końcu instrukcji.



#### System „Smart Assist”

**Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia.**

*\* Metoda gotowania przeprowadzona zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej określonymi w rozporządzeniu UE / 65/2014.*



## ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

### • Rozpoczęcie natychmiastowego gotowania

Programista powinien wyświetlać tylko godzinę. To nie powinno migać.


Obróć przełącznik funkcji do wybranej pozycji.





### **W przypadku funkcji ręcznych:**


Wzrost temperatury rozpoczyna się natychmiast. Twój piekarnik zaleca temperaturę, którą można zmienić. Piekarnik nagrzewa się i miga wskaźnik temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.

### **W przypadku funkcji automatycznych:**

 pojawia się na ekranie.


Wybierz jedzenie, korzystając z tabeli na końcu ulotki. Naciskaj klawisze + i - aż do uzyskania pożądanego schematu na wyświetlaczu, a następnie zatwierdź klawiszem .

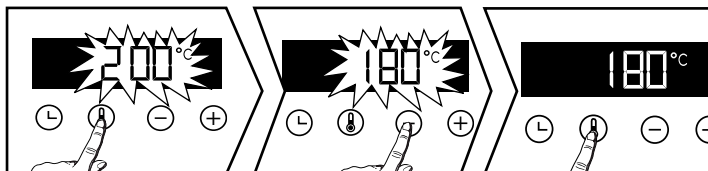
Miga ciężar; wprowadź rzeczywistą wagę żywności za pomocą klawiszy + i -, a następnie zatwierdź .

Nie musisz nic ustawiać, temperatura i czas gotowania są obliczane automatycznie. Miga koniec czasu pieczenia, potwierdzić klawiszem . Twoje gotowanie zaczyna się natychmiast.



### • Zmiana temperatury

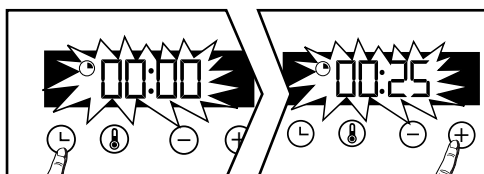
włączyć .

Ustaw temperaturę za pomocą + lub - Potwierdź naciskając .



### • Modyfikacja czasu trwania

Natychmiast gotuj, a następnie naciśnij , czas gotowania  miga, ustawienie jest możliwe. Naciśnij + lub -, aby ustawić czas gotowania.







## System „Smart Assist”

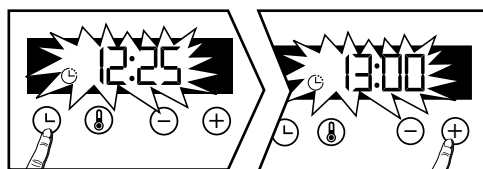
**Twój piekarnik jest wyposażony w funkcję „Smart Assist”, która podczas programowania czasu trwania zaleci modyfikowalny czas gotowania w zależności od wybranego trybu pieczenia (patrz tabela).**

Czas gotowania jest automatycznie zapisywany po kilku sekundach. Czas jest odliczany natychmiast po osiągnięciu temperatury gotowania.

FUNKCJA PIECZENIA	TRWANIE
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

## • Zmiana końca czasu gotowania

Postępuj zgodnie z zaprogramowanym czasem trwania. Po ustawieniu czasu gotowania naciśnij przycisk , koniec czasu gotowania  miga.



Wyświetlacz miga, ustawić koniec czasu gotowania za pomocą + lub -. Zakończenie pieczenia jest automatycznie rejestrowane po kilku sekundach. Koniec gotowania nie miga.





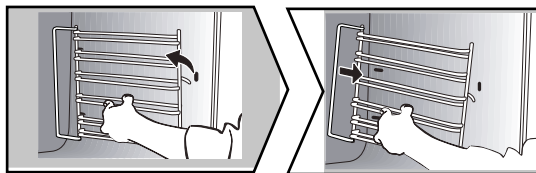
## Dbanie o urządzenie

### • Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj miękkiej szmatki nasączonej płynem do mycia okien. Nie używaj kremów do szorowania ani gąbki do szorowania.

### • Czyszczenie stojaków z drutu

Zdemontuj przewody stopniowe, aby je wyczyścić. Podnieś przednią część stopnia; popchnij cały stopień do góry i zwolnij przedni haczyk z obudowy. Następnie delikatnie pociągnij cały stopień do siebie, aby zwolnić tylne zaczepy z ich obudowy. Usuń 2 stopnie.



### • Czyszczenie szyby drzwi

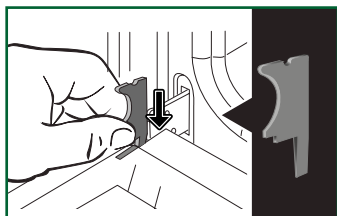
#### Ostrzeżenie :

**Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych środków do szorowania, szorstkiej gąbki ani metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.**

Najpierw usuń nadmiar smaru z szyby wewnętrznej miękką szmatką i płynem do mycia naczyń. Aby wyczyścić różne szyby wewnętrzne, demontuj je w następujący sposób:

### • Czyszczenie szyby drzwi

Całkowicie otwórz drzwi i zablokuj je za pomocą plastikowego klina znajdującego się w plastikowej torebce urządzenia.



Zdjąć pierwszą przyciętą szybę: wcisnąć narzędziem (śrubokrętem) w miejsca (A) w celu odpięcia szyby, a następnie ją zdjąć.

#### Ważny:

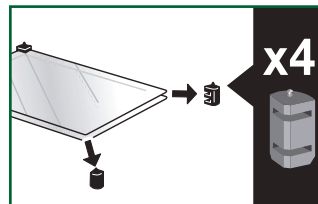
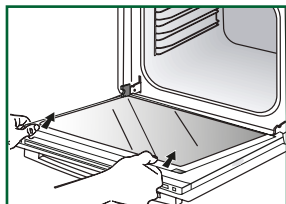
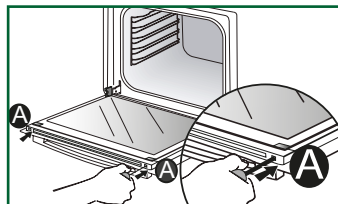
**Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu pierwszego okna (błyszcząca strona do Ciebie)**



## Dbanie o urządzenie

W zależności od modelu, drzwi składają się z dwóch dodatkowych szyb z czarną gumową przekładką w każdym rogu. W razie potrzeby zdejmij je do czyszczenia.

Nie zanurzaj okien w wodzie. Spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha niestrzępiącą się szmatką.



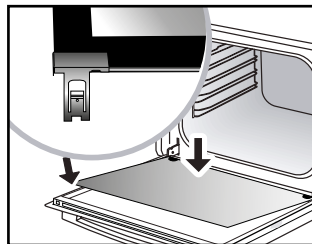
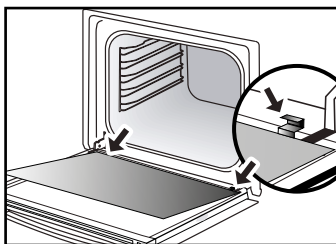
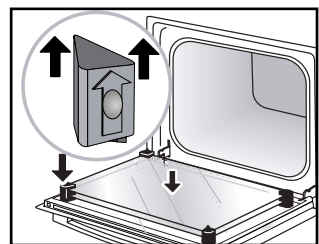
### • Montaż okien w drzwiach

Po wyczyszczeniu ustaw ponownie cztery gumowe ograniczniki skierowane w górę i ponownie umieść zespół szyby.

Ostatnią szybę zatrzasknąć w metalowych ogranicznikach, a następnie przypiąć błyszczącą stroną do siebie.

Usunąć plastikowy klin.

Twoje urządzenie znów działa.

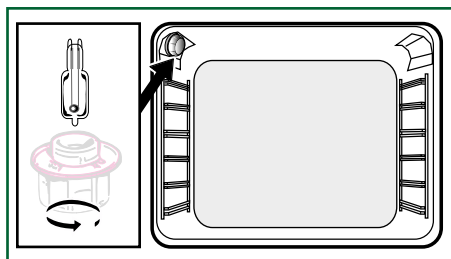


### • WYMIANA LAMPKI



#### Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



#### Specyfikacje żarówki:

**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 lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie działa. Zwiększ wybraną temperaturę.

#### **Nie działa oświetlenie piekarnika.**

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

#### **Wentylator chłodzący działa nadal po zatrzymaniu piekarnika.**

Jest to normalne, wentylacja może działać nawet przez godzinę po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć wewnętrzną i zewnętrzną temperaturę piekarnika. Po upływie godziny należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

#### **Symbol miga na wyświetlaczu.**

Usterka blokowania drzwi, wezwać serwis.

#### **Wibrujący hałas.**

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

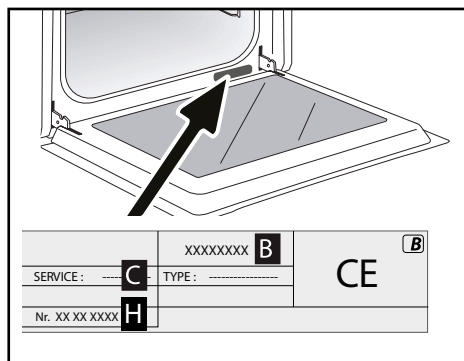
Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale mimo to może generować wibrujący dźwięk podczas wentylacji. Usuń urządzenie i przesun przewód. Wymień piekarnik.



## SERWIS POSPRZEDAŻNY

### NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



B: odniesienie handlowe  
C: Numer referencyjny usługi  
H: numer seryjny

### ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.





NACZYNIA	* * * * * * *												min	
<b>Mięsa</b>														
Rôti de porc (1kg)	200	2						180	2					60
Rôti de veau (1kg)	200	2						180	2					60-70
Rôti de boeuf	240	2												30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2		60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3		60
Volailles grosses pièces	180	1												60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3		20-30
Côtes de porc / veau					210	3								20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3		20-30
Côtes de mouton					210	3								20-30
<b>Ryby</b>														
Poissons grillés					275	4								15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3						30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3						15-20
<b>warzywa</b>														
Gratins (aliments cuits)					275	2								30
Gratins dauphinois	200	2					180	2						45
Lasagnes	200	3					180	3						45
Tomates farcies	170	3					160	2						30
<b>Ciasta</b>														
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2								180	2	35
Biscuit roulé	220	3										180	2	5-10
Brioche	180	1	210									180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3						20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3						30-35
Crèmes	165	2										150	2	30-40

\* W zależności od modelu



NACZYNIA	* * * * * * *												min		
<b>Ciasta</b>															
Cookies - Sablés	175	3												15-20	
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1							30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1							20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1							10-30
<b>Różnorodny</b>															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2							80-100
Pizza pâte brisée	200	2													30-40
Pizza pâte à pain															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tourtes	200	2													40-45
Pain	220						200		220						30-40
Pain grillé	180				275	4-5									2-3

\* W zależności od modelu



**Wszystkie T ° C i czasy gotowania są podane dla piekarników podgrzanych**

Uwaga: Przed włożeniem do piekarnika, wszystkie mięsa muszą pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

### RÓWNOWAŻNOŚĆ: RYSUNKIT °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Chiffres</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maxi</b>



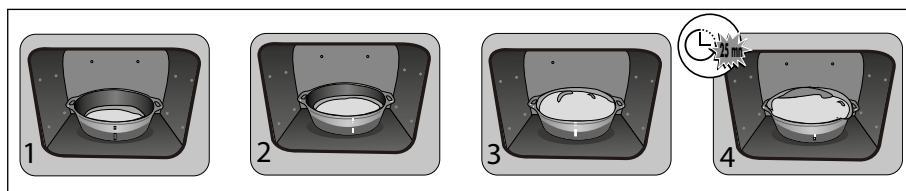
## Przepis z drożdżami (w zależności

### Składniki:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich  
Wymieszaj ciasto mikserem i pozwól, aby ciasto wyrosło w piekarniku.




















**Procedura:** Do receptur makaronu na bazie drożdży. Wlej ciasto do odpornego naczynia podgrzać, wyjąć ruszty i postawić naczynie na dnie.

**Rozgrzej piekarnik z funkcją gorącego powietrza do 40-50 ° C przez 5 minut. Zatrzymaj piekarnik i pozostaw ciasto na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.**





## BADANIA PRZYDATNOŚCI FUNKCJONALNEJ WEDŁUG IEC 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui














\* W zależności od modelu

**UWAGA:** W przypadku gotowania na 2 poziomach naczynia można wyjmować w różnym czasie.





## TABELA FUNKCJI COMBINED AUTOMATYCZNY ZE SKOJARZENIEM PARY

Pozycja joysticka	Wyświetl w programatorze	jedzenie	Ilość wody do dodania
		<b>kurczak</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>kaczka</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>indyk</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Perliczka</b>	800 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Cała ryba (duża)</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Cała ryba (płaska)</b>	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Mała cała ryba</b>	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Filety rybne</b>	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Pieczona wieprzowina</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
		<b>Pieczona cielęcina</b>	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej

### WAŻNY

Miskę ociekową (z letnią wodą) umieścić na dolnej półce, poziom 1, a potrawę do pieczenia na poziomie 3.

