

Brandt

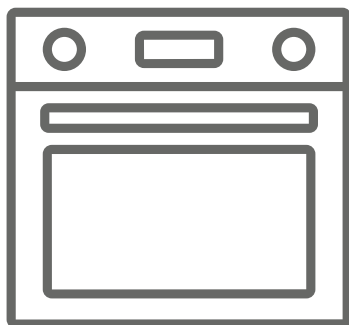
PL Piekarnik do zabudowy / Instrukcja obsługi

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador

UK Вбудована духовна шафа/ Інструкція з використання

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

CZ Vestavná trouba / Návod k použití



BOH1325X - BOH1325BB

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	4
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	4
1.2 W przypadku gotowania na parze	7
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.4 Podczas pracy urządzenia	8
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	12
2.2 Montaż piekarnika	12
2.3 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	14
3. CECHY PRODUKTU	15
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	16
4.1 Tabela pieczenia.....	17
4.2 W przypadku gotowania na parze	18
4.3 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego	19
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
5.1 Czyszczenie	23
5.2 Konserwacja.....	25
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	26
6.1 Rozwiązywanie problemów	26
6.2 Transport	26
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	27
7.1 Etykieta energetyczna	27



1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.


 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.


  **OSTRZEŻENIE::** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na

powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

 **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek i innych powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani skrobaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

 **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

 **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu

mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.

- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczących urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwając urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni. Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.

- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

1.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody, należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i

- instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia – należy natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
 - Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
 - Wszelkie materiały (np. szafek) znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
 - Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierwszym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenia zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.
- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.

- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wyłożyć folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio w podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co może spowodować uszkodzenie produktu.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli urządzenie nie jest używane.
- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszać ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytych.


1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napiecie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymaganymi dla urządzenia. Wymogi dla tego urządzenia podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).
- Jeżeli produkt składa się z wymiomych przewodniczących (stelaże drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym otoczeniu nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Błat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.

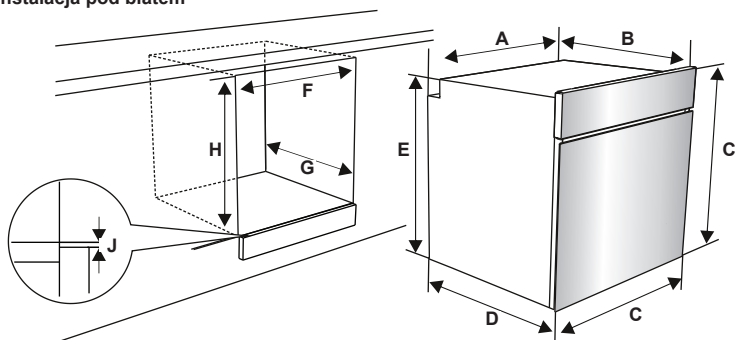
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.

2.2 MONTAŻ PIEKARNIKA

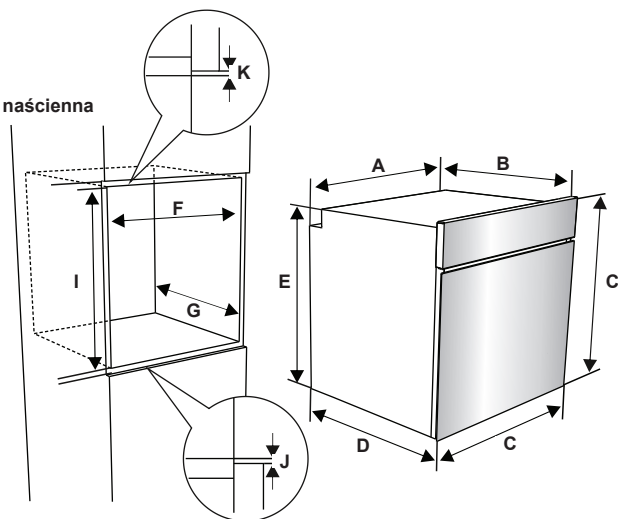
Urządzenia dostarczane są z zestawami instalacyjnymi i mogą być montowane w blacie z zachowaniem odpowiednich wymiarów. Wymiary instalacji płyty grzejnej i piekarnika podano poniżej.

A (mm)	557	min./ maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

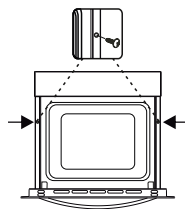
Instalacja pod blatem



Instalacja ścienna



Po wykonaniu przyłączy elektrycznych wstaw piekarnik do szafki, wsuwając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby w otwory w jego ramie. Gdy rama urządzenia dotyka drewnianej powierzchni szafki, dokręć śruby.



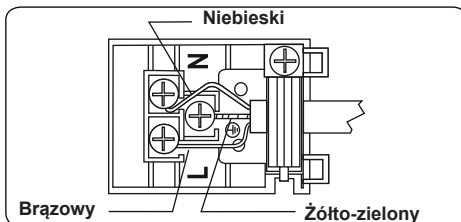
2.3 PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

! OSTRZEŻENIE: Przyłącze elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i obowiązującymi przepisami lokalnymi.


! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy i/ lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty ani przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zaprojektowane do zasilania napięciem 220-240V. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Kabel zasilający (H05VV-F) musi być wystarczająco długi, aby można było podłączyć go do urządzenia, nawet jeżeli umieszczone jest z przodu szafki.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.

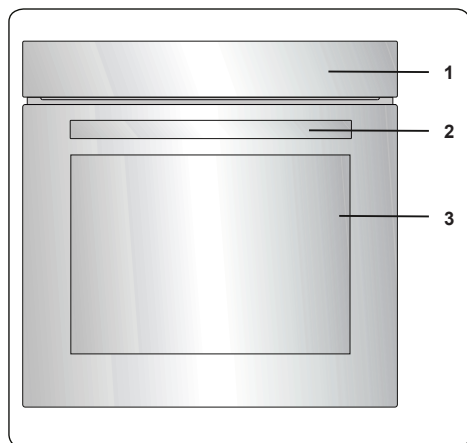
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



3. CECHY PRODUKTU

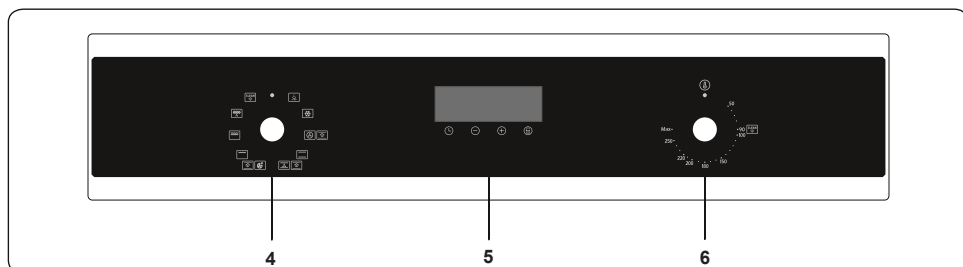
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika

Panel sterowania

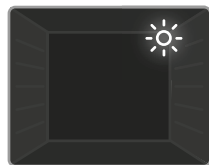


4. Gałka sterowania funkcjami piekarnika
5. Programator czasowy
6. Gałka termostatu piekarnika

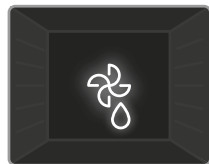
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

Funkcje piekarnika

* Funkcje piekarnika mogą różnić się w zależności od zakupionego modelu.

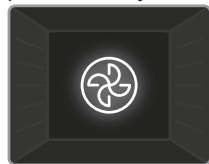


Podświetlenie piekarnika: Włączy się tylko podświetlenie piekarnika. Pozostanie włączone przez cały czas trwania procesu gotowania.



Tryb rozmrażania: Zostaną włączone wskaźniki ostrzegawcze piekarnika, wentylator rozpocznie pracę. Aby skorzystać z trybu

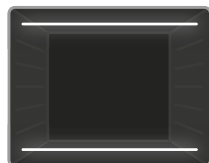
rozmróżania, umieść zamrożoną potrawę w piekarniku na półce znajdującej na trzecim poziomie od dołu. Zalecane jest umieszczenie tacy pod rozmrażaną potrawą, aby zgromadzić wodę powstającą na skutek rozmrażania lodu. Ten tryb pracy nie służy do gotowania ani pieczenia potraw, ale tylko do ich rozmrażania.



Tryb Turbo: Zostaną włączone termostat piekarnika i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

Turbo zapewni równomierny rozkład ciepła w piekarniku, dzięki czemu wszystkie potrawy umieszczone na rusztach zostaną równomiernie upieczone. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

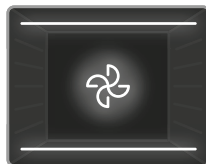
W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Tryb statyczny: Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a dolne i górne elementy grzejne rozpoczną pracę. W trybie

stacyjnym emitowane jest ciepło, które zapewni odpowiednie przygotowanie potrawy. Ten tryb jest idealny do

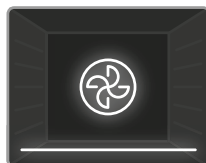
przygotowywania ciast, zapiekanek makaronowych, lasagnii czy pizzy. Zaleca się rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut. W tym trybie najlepiej przygotowywać jedzenie na tylko jednym poziomie piekarnika.



Tryb termoobieg: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną pracę. Tryb

zapewni dobre rezultaty podczas pieczenia ciast. Pieczenie odbywa się przy pomocy dolnego i górnego elementu grzejnego oraz wentylatora zapewniającego cyrkulację powietrza, co przynosi efekt nieco podobny do grillowania potraw. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

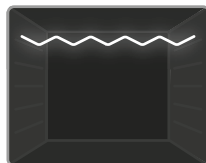


Tryb pieczenia pizzy:

Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a okrągły, górny i dolny element grzejny oraz wentylator rozpoczną

pracę. Tryb doskonały do przygotowywania potraw, jak pizza, w stosunkowo krótkim czasie. Termoobieg zapewni równomierny rozkład ciepła w piekarniku, a dolny element grzejny umożliwi pieczenie potraw.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



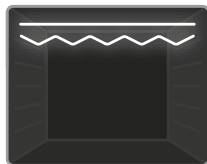
Tryb grillowania:

Zostaną włączone termostat oraz wskaźniki ostrzegawcze, a grillujący element grzejny rozpocznie

pracę. Ten tryb umożliwia grillowanie potraw i opiekanie bicia. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez

dziesięć minut.

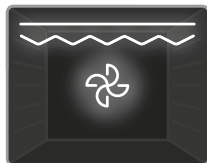
! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb szybkiego grillowania: Zostaną włączone wskaźniki termostatu piekarnika oraz ostrzegawczy. Grill i górny element grzejny rozpoczną

pracę. Tryb doskonały do szybkiego grillowania i grillowania większych produktów, na przykład mięs. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Tryb podwójnego grilla i termoobiegu: Zostaną włączone termostat i wskaźniki ostrzegawcze, a grill, górny element grzejny oraz wentylator

rozpoczną pracę. Tryb przeznaczony jest do szybkiego grillowania grubszych produktów oraz grillowania większych produktów. Grill oraz górny element grzejny pracują z termoobiegiem, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie potrawy. Wykorzystaj półki ustawione na górnych poziomach piekarnika. Posmaruj ruszt cienką warstwą oleju, by zapobiec przywieraniu produktów, i umieść potrawę na środku rusztu. Pod rusztem zawsze umieszczaj tacę, na którą spadnie kapiący olej lub tłuszcz. Zaleca się wstępne rozgrzewanie piekarnika przez dziesięć minut.

! Ostrzeżenie: Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperatura powinna być ustawiona na 190°C.



Funkcja czyszczenia parowego: Ustaw funkcję piekarnika i termostat na symbolu funkcji czyszczenia parowego. Na małej tacy

umieszczonej na podstawie piekarnika należy rozlać 200–250 ml wody (ok. 1 szklanki). Funkcja czyszczenia parowego działa ok. 30–60 minut i przygotowuje piekarnik do łatwego oczyszczenia.



Funkcja VapClean:

Żeby korzystać z funkcji Vap Clean, ustaw piekarnik do pracy w trybie statycznym w temperaturze 90 °C. Wlej 200 - 250 ml wody do tacy ustawionej na dnie piekarnika. Uruchoom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.1 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	25–35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170–190	35–45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150–170	30–40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	6 - 7	200	15–25
	Befszytk	6 - 7	200	15–25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na różnie do kurczaka.

4.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Położenie prowadnic	Temp. (°C)	Ilość wody (ml)	Czas dodania wody (minuty)	Czas trwania procesu w przybliżeniu (minuty)	Masa (przybliżona masa potrawy w gramach)
Pieczyno	Tryb termobiegu + gotowanie na parze	3	200	100	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron	Tryb termobiegu + gotowanie na parze	3	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–40	1500
Ziemniaki	Tryb termobiegu + gotowanie na parze	3	200	250	Przed uruchomieniem piekarnika.	45–60	500
Kurczak	Tryb TURBO + gotowanie na parze	3	220	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	60–70	2000
Zrazy	Tryb termobiegu + gotowanie na parze	3	180	300	Przed uruchomieniem piekarnika.	100–110	1000
Mrożona Pizza	Pizza + gotowanie na parze	1	200	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	10-15	400-600
Świeża Pizza	Pizza + gotowanie na parze	1	275 (Max)	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	5-10	200-350
Ciasto	Pizza + gotowanie na parze	3	180	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	20-30	600-1000
Ciasto Francuskie	Pizza + gotowanie na parze	3	180	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	20-30	650-1000



Ważne: Podane powyżej czasy to wartości uzyskane w warunkach laboratoryjnych; mogą się różnić w zależności od napięcia sieciowego i ilości gotowanej potrawy.



Ważne: Zawsze podgrzewaj przed gotowaniem mrożonej pizzy / świeżej pizzy. Umieść blachę do pieczenia na pierwszym stojaku w okresie podgrzewania.

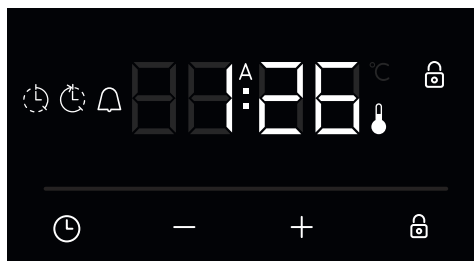


Ważne: Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.



Ważne: Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach i są to wartości; może się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury gotowanego materiału i zastosowanego napięcia sieciowego.

4.3 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA DOTYKOWEGO



Opis funkcji	
A	Automatyczne gotowanie
🔥	Symbol termostatu
🕒	Czas trwania procesu
🕒	Czas zakończenia przygotowania potrawy
🔒	Blokada przycisków
🔔	Minutnik
🕒	Tryb pracy
-	Zmniejszenie wskazania timera
+	Zwiększenie wskazania timera
2359	Wskazanie timera

Ustawienie godziny

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00”.



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.



2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.

Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

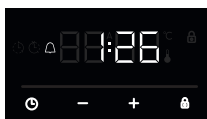
Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnij przycisk „🕒”. Symbol 🔔 zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol 🔔.



3. Symbol 🔔 pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

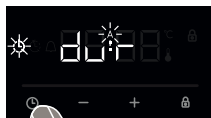
Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 🔔. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu 🔔.

Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

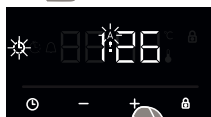
Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy

przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciskaj „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i „⌚”. Wskazanie czasu oraz symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.



4. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole „A” i „⌚” będą nadal świeciły.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku „⌚” spowoduje powrót timera do trybu ręcznego.

W pełni automatyczne programowanie

Tryb odpowiedni do przygotowania potrawy przez ustawiony czas, po upływie określonego czasu. Można ustawić czas w zakresie do dziesięciu godzin po aktualnej godzinie. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole „dur” i „⌚”. Symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”.



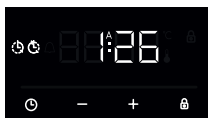
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „⌚”, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się napis „End” i symbol „⌚”. Wskazanie czasu oraz symbole „A” i „⌚” zaczną pulsować.



5. Ustaw żądany czas zakończenia przygotowania potrawy za pomocą przycisków „+” i „-”.



7. Dodaj czas przygotowania potrawy do aktualnej godziny. Następnie możesz ustawić czas w zakresie do dziesięciu godzin.



8. Na wyświetlaczu pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole „A”, „⌚” i „⌚” pozostaną włączone.

Czas przygotowania potrawy zostanie obliczony i piekarnik automatycznie rozpocznie pracę, aby przygotowanie potrawy zakończyło się o ustawionej godzinie. Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, piekarnik zostanie wyłączony i wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zaczną pulsować symbole „A”, „⌚” i „⌚”. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku „⌚” przełączy timer do trybu ręcznego.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

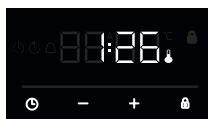
Żeby wyregulować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, gdy widoczne będzie aktualne wskazanie zegara, naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. „ton1” will appear on the display screen. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „-” będzie emitowany

inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „OFF” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.

Symbol termostatu

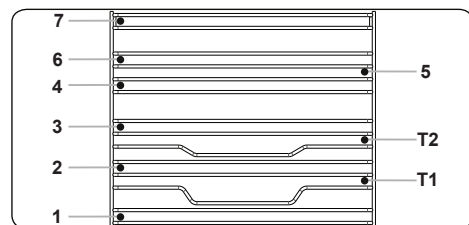


Symbol termostatu (🔥) włącza się automatycznie podczas działania termostatu piekarnika.

Akcesoria

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd

i wydajność.

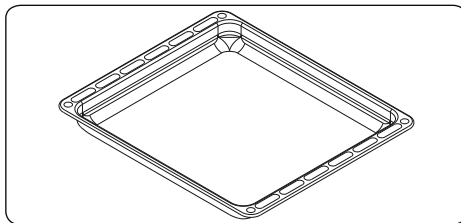
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu prowadnic teleskopowych.
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z prowadnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

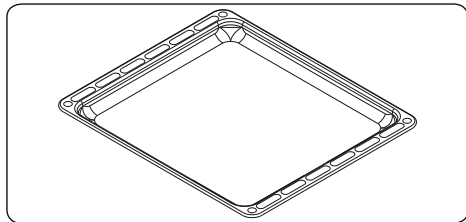
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Tacka płytka

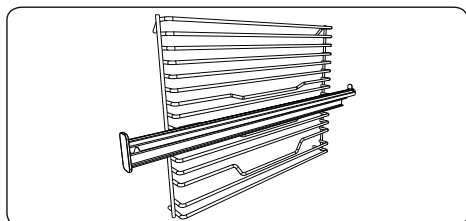
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



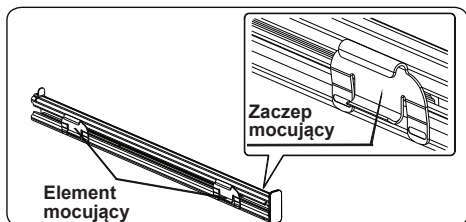
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

Prowadnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

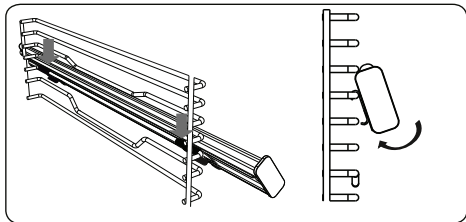


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



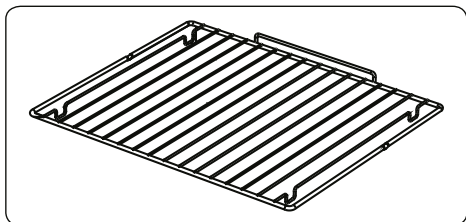
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wycinanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące przewodnicy teleskopowej na poziomej drucianej półce i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomej półce drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię przewodnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

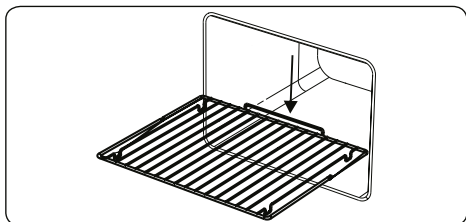
Siatka druciana

Siatka druciana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



⚠ OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



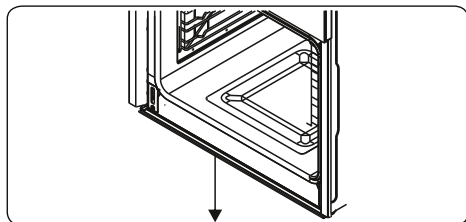
Kolektor wody

Podczas pieczenia na wewnętrznej stronie szyby drzwi piekarnika może wystąpić kondensacja. Nie oznacza to wadliwego działania produktu.

Otworzyć drzwiczki piekarnika do pozycji grillowania i pozostawić w tym położeniu przez 20 sekund.

Woda skropi się do kolektora.

Schłodzić piekarnik i wytrzeć wnętrze drzwiczek suchym ręcznikiem. Procedurę tę należy stosować regularnie.




5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


! OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Wskazówki ogólne

- Sprawdź przed zastosowaniem, czy środki czyszczące są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używaj młeczek lub płynów czyszczących, które nie zawierają drobinek. Nie używaj produktów żrących (powodujących korozję), proszków ścierających, druciaków ani ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia.

 Nie używaj produktów czyszczących z drobinami, które mogłyby zarysować szklane, emaliowane i/lub malowane elementy urządzenia.

- W przypadku przelania jakichkolwiek płynów należy je natychmiast usunąć, aby zapobiec uszkodzeniu elementów urządzenia.

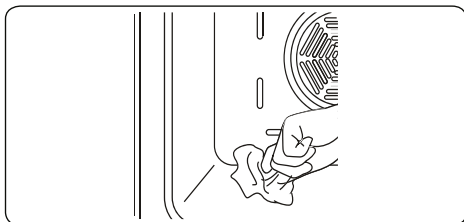
 Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Wnętrze emaliowanego piekarnika należy czyścić, gdy urządzenie jest ciepłe.
- Po każdym użyciu oczyścić piekarnik przy

pomocy miękkiej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Następnie ponownie przetrzyj piekarnik przy pomocy wilgotnej ściereczki i wytrzyj do sucha.

- Czyszczenie piekarnika może od czasu do czasu wymagać użycia płynnych środków czyszczących w celu całkowitego oczyszczenia.





Czyszczenie elementów szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane elementy urządzenia.
- Aby oczyścić szklane elementy od wewnątrz i od zewnątrz, użyj środka czyszczącego do powierzchni szklanych. Następnie spłucz i dokładnie osusz suchą ściereczką.

Czyszczenie elementów ze stali nierdzewnej (jeśli są dostępne)

- Należy regularnie czyścić elementy urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Przetrzyj elementy ze stali nierdzewnej przy pomocy miękkiej ściereczki namoczonej tylko w wodzie. Następnie dokładnie osusz suchą ściereczką.

 Nie wolno czyścić elementów ze stali nierdzewnej, jeśli są jeszcze gorące po gotowaniu.

 Nie wolno pozostawiać octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na elementach ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas.

Czyszczenie powierzchni lakierowanych (jeśli są dostępne)

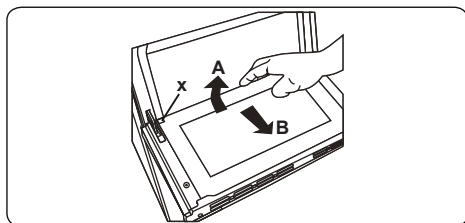
- Plamy z pomidorów, pasty pomidorowej, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkich potraw, słodkich napojów i kawy należy natychmiast oczyścić przy pomocy ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie. Jeśli te zabrudzenia nie zostaną usunięte i przyschną do powierzchni, na której się znajdują, NIE wolno ich trzeć twardymi przedmiotami (ostrymi przedmiotami,

stalowymi i plastikowymi drucikami, ostrą gąbką do naczyń) ani czyścić przy pomocy środków czyszczących z wysoką zawartością alkoholu, odplamiaczy, środków odtłuszczających i środków chemicznych powodujących zadrapania powierzchni. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może wystąpić korozja i mogą pojawić się przebarwienia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem nieodpowiednich środków czyszczących lub metod czyszczenia.

Wymywanie wewnętrznych szyb

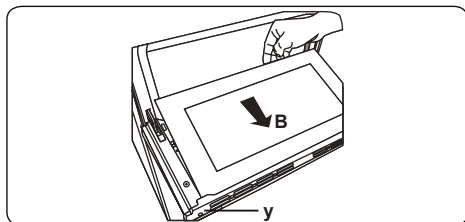
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

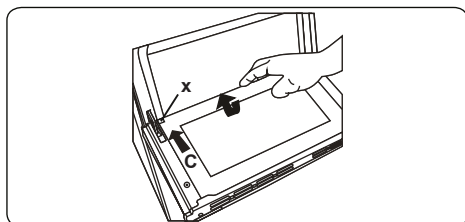


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

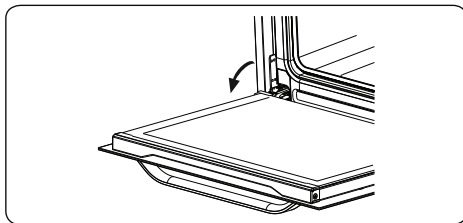


Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

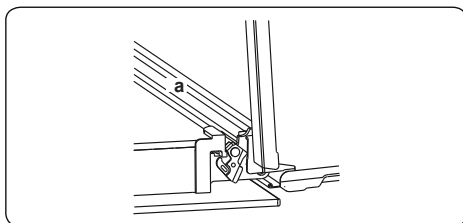
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

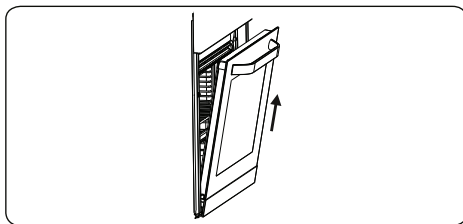
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

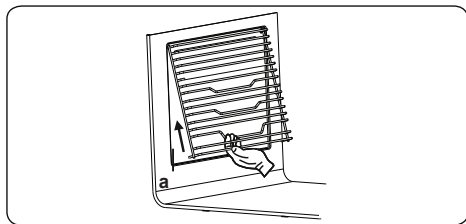


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymywanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



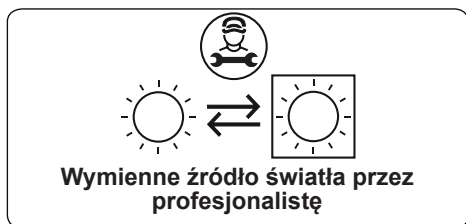
5.2 KONSERWACJA

! **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

! **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		Brandt
Model		BOH1325X - BOH1325BB
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	36.4
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		105.7
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94.3
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	0.93
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0.83
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	78
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
Wskazówki oszczędzania energii		
Piekarnik		
- Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe.		
- Skracaj czas wstępnego podgrzewania.		
-Nie wydłużaj czasu pieczenia.		
-Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia.		
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia.		