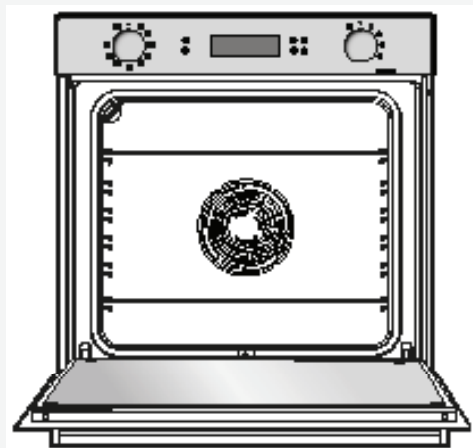




INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



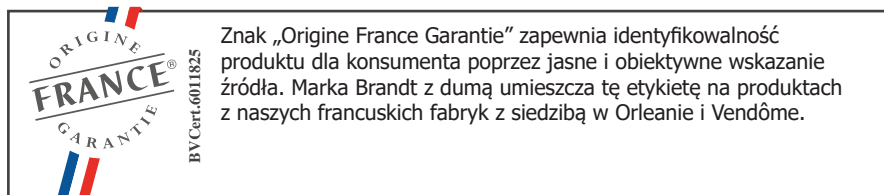
Szanowny Kliencie,

Właśnie nabyłeś produkt firmy **BRANDT** i chcielibyśmy Ci za to podziękować. Zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy ten produkt z myślą o Tobie, Twoim stylu życia i wymaganiach, tak aby spełnić Twoje oczekiwania. Wykorzystaliśmy w tym celu naszą wiedzę, naszego ducha innowacyjności i pasję, które towarzyszą nam od ponad 60 lat.

Aby zapewnić Państwu możliwość zapewnienia najlepszych warunków wykorzystania naszych produktów, nasz dział obsługi klienta jest do Państwa dyspozycji i odpowie na wszystkie Państwa pytania oraz wysłucha wszystkich sugestii.

Odwiedź naszą stronę internetową, **www.brandt.com** aby zapoznać się z naszymi najnowszymi innowacjami, a także przydatnymi i dodatkowymi informacjami.

BRANDT chętnie pomoże Ci każdego dnia i ma nadzieję, że w pełni wykorzystasz swój zakup.



<https://brandt.com/>



Ważne:

Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, aby szybciej zapoznać się z jego działaniem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	7
PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII	7
OCHRONA ŚRODOWISKA I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	7
WYBÓR LOKALIZACJI I MIEJSCA MONTAŻU	8
INSTALACJA URZĄDZENIA	8
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	10
OPIS PIEKARNIKA	11
OPIS URZĄDZENIA	11
WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA	12
PANEL STEROWANIA	12
WYŚWIETLACZ	12
PRZYCISKI	12
AKCESORIA	13
MONTAŻ I DEMONTAŻ SZYNY TELESKOPOWEJ	14
USTAWIENIA	15
WYKORZYSTANIE URZĄDZENIA	15
MENU USTAWIEŃ	16
TRYBY PIECZENIA	18
ZACZNIJ PIEC	19
FUNKCJA „FLAVOR GUIDE”	21
CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ - ZEWNĘTRZNEJ	22
PIELĘGNACJA URZĄDZENIA	22
PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE	26
KONTAKT Z SERWISEM	27
ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE	27
SERWIS POSPRZEDAŻOWY	27



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ UWAGNIE I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ten poradnik można pobrać ze strony internetowej marki.

Ważne:

Jak tylko otrzymasz urządzenie, rozpakuj je chyba że nie chcesz tego robić. Sprawdź jego ogólny wygląd.

Zanotuj wszelkie zastrzeżenia na dowodzie dostawy i zachowaj jego kopię. Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję instalacji, aby szybko zapoznać się z jego działaniem. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem. Jeśli urządzenie zostanie kiedykolwiek sprzedane lub przekazane innej osobie, upewnij się, że nowy właściciel otrzyma tę instrukcję obsługi.

Przed zainstalowaniem i użyciem piekarnika zapoznaj się z poniższymi zaleceniami.

Zostały one napisane dla bezpieczeństwa twojego i innych postronnych osób.

— Ten piekarnik został zaprojektowany do użytku przez osoby prywatne w ich domach. Nie zawiera on żadnych składników na bazie azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do normalnego użytku domowego. Nie używaj go do celów komercyjnych lub przemysłowych ani do celów innych niż te, do którego został zaprojektowany.

— Nie modyfikuj ani nie próbuj modyfikować żadnych cech tego urządzenia. Byłoby to niebezpieczne dla twojego bezpieczeństwa.

— Nigdy nie umieszczaj folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ kumulacja ciepła może uszkodzić szkliwo.

— Nie umieszczaj ciężkich ładunków na otwartych drzwiach piekarnika i upewnij się, że dzieci nie mogą się na nie wspiąć ani usiąść.

— Nie używaj piekarnika jako spiżarni ani do przechowywania przedmiotów po ich użyciu.

— Po użyciu piekarnika upewnij się, że wszystkie elementy sterujące znajdują się w położeniu stop.

— Piekarnik musi być wyłączony podczas czyszczenia jego wnętrza.

— Przed demontażem szklanego okna drzwi piekarnika pozwól urządzeniu ostygnąć.



To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, jeśli zostały odpowiednio poinformowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego jego użytkowania i rozumieją potencjalne zagrożenia z tym związane.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Nie mogą także go czyścić ani konserwować bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

— Konieczne jest pilnowanie dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy są wykorzystywane do ogrzewania.

Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą mieć dostępu do piekarnika, chyba że są stale nadzorowane.

— To urządzenie jest przeznaczone do gotowania przy zamkniętych drzwiach.

— Przed pirolitycznym (parowym) czyszczeniem piekarnika usuń wszystkie akcesoria i grube osady.

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą być cieplejsze niż w normalnych warunkach użytkowania. Zaleca się trzymanie dzieci z dala od urządzenia.

— Nie używaj myjki parowej.

Przed demontażem tylnej ściany urządzenie musi zostać wyłączone. Po oczyszczeniu tylną ścianę należy zamontować na miejsce zgodnie ze wskazówkami.

— Nie używaj ściernych środków czyszczących ani skrobaków z twardego metalu do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to porysować ich powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE: Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Wymieniaj oświetlenie tylko wtedy, gdy urządzenie jest chłodne. Aby odkręcić przezroczystą pokrywę i wyjąć żarówkę, użyj gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż. Po instalacji urządzenia musi być dostęp do wtyczki kabla zasilającego, aby istniała możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania poprzez jej wyjęcie lub poprzez podłączenie przełącznika do stałego systemu przyłączeniowego zgodnie z zasadami instalacji urządzeń elektrycznych.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

— To urządzenie może być instalowane pod blatem roboczym lub w kolumnie szafki, jak to wskazano na schemacie montażowym.

— Wypośrodkuj piekarnik tak, aby zapewnić minimalny odstęp 10 mm między nim a otaczającymi je powierzchniami.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Materiał, z którego wykonany jest blat montażowy lub szafka, w której piekarnik ma być zamontowany musi być żaroodporny (lub pokryty materiałem ogniotrwałym).

Aby uzyskać większą stabilność, przymocuj piekarnik za pomocą 2 śrub poprzez otwory znajdujące się w panelach bocznych.

Aby zapobiec przegrzaniu się, urządzenia nie wolno instalować go za ozdobnymi drzwiami.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Poddaj je recyklingowi i pomóż chronić środowisko, wkładając je do przeznaczonych do tego celu pojemników komunalnych.



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

Recykling urządzenia zorganizowany przez producenta odbędzie się w optymalnych warunkach zgodnie z dyrektywą europejską w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sprzedawcą, aby znaleźć najbliższy punkt zwrotu zużytych urządzeń elektrycznych.

Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Podczas pieczenia trzymaj drzwi piekarnika zamknięte.



WYBÓR LOKALIZACJI I MIEJSCA MONTAŻU

Schematy pokazują wymiary szafki, w której można umieścić piekarnik. To urządzenie może być instalowane pod blatem roboczym (A) lub w szafce (B). Jeśli szafka jest otwarta jej prześwit z tyłu musi mieć minimum 70 mm. Zamocuj piekarnik w szafce. Aby to zrobić, usuń gumowe ograniczniki i wywierć otwory w ściankach szafki o średnicy 2 mm, aby uniknąć odpryskiwania drewna. Przymocuj piekarnik dwiema śrubami. Zmień położenie gumowych ograniczników.



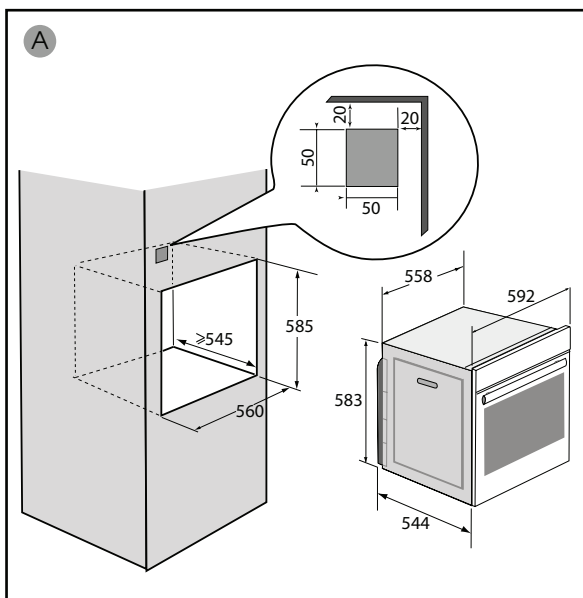
Wskazówka

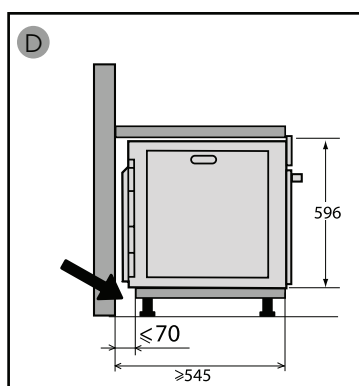
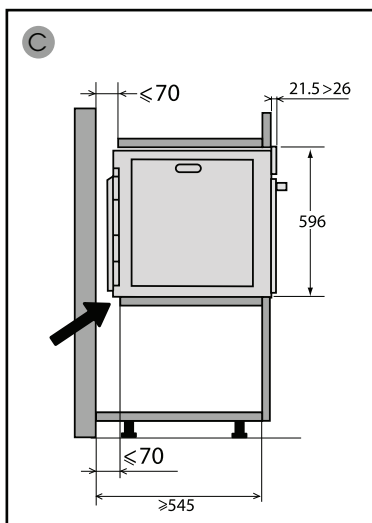
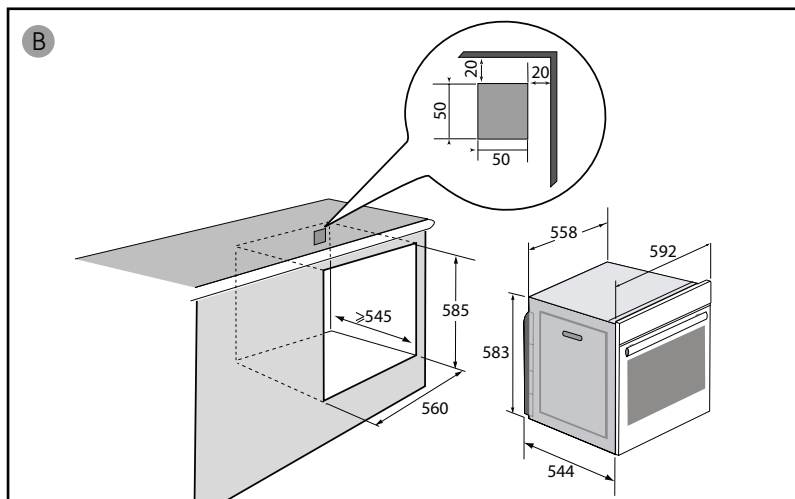
Aby upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane, nie wahaj się zadzwonić do specjalisty od sprzętu gospodarstwa domowego.



Ostrzeżenie:

Jeśli instalacja elektryczna w Twoim miejscu zamieszkania wymaga jakichkolwiek zmian w celu podłączenia urządzenia, skontaktuj się z profesjonalnym elektrykiem. Jeśli piekarnik nie działa, odłącz urządzenie od sieci lub wyjmij bezpiecznik odpowiadający fazie, do której piekarnik jest podłączony.







PRZYLĄCZE ELEKTRYCZNE

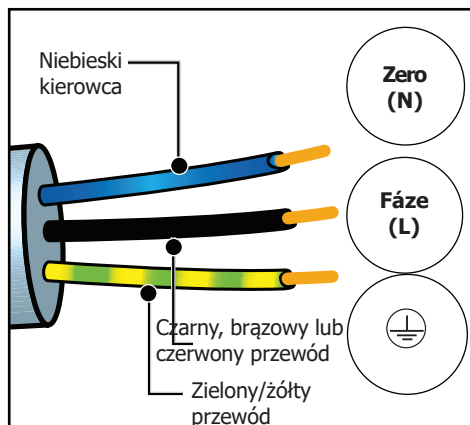
Piekarnik musi być podłączony (standardowym) przewodem zasilającym z 3 przewodami o średnicy 1,5 mm² (1 faza + 1 zero + uziemienie), do sieci jednofazowej o napięciu 220-240 V ~ za pomocą standardowego gniazda CEI 60083 (1 faza + 1 zero + uziemienie) lub przez urządzenie odłączające ze wszystkich biegunami zgodnie z wymogami instalacji.



OSTRZEŻENIE

Przewód bezpieczeństwa (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku ⚡ urządzenia i musi być podłączony do zacisku uziemiającego. Bezpiecznik w systemie zasilania musi mieć wartość 16 A.

Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki wynikające z nieistniejącego, wadliwego lub niesprawnego uziemienia.

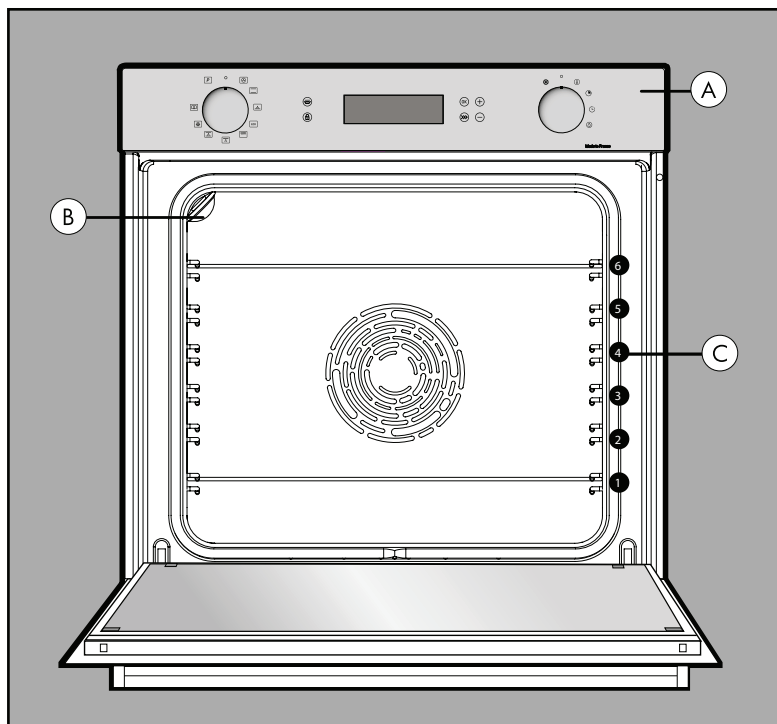


• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem rozgrzej piekarnik przez około 15 minut w najwyższej temperaturze i przy zamkniętych drzwiach. Wełna mineralna otaczająca wewnątrz piekarnika może początkowo wydzielać pewien zapach ze względu na swój skład. Możesz również zauważyć wydzielanie się dymu. Jest to normalne zjawisko.



OPIS PIEKARNIKA



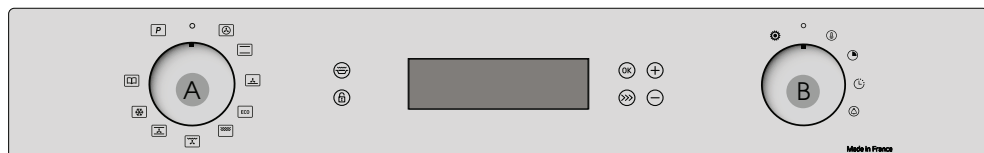
- A** Panel sterowania
- B** Oświetlenie piekarnika
- C** Druciane prowadnice stelaża do półek (6 pozycji)

Ten piekarnik ma 6 pozycji na akcesoria: prowadnic stelaża: od 1 do 6.



WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

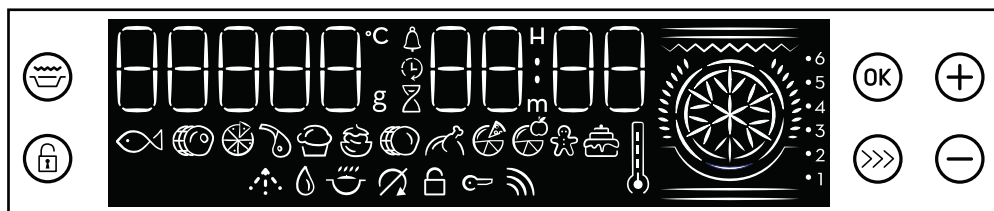
• Panel sterowania



A POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA

B POKRĘTŁO USTAWIEŃ

• Wyświetlacz



MINUTNIK



KONIEC PIECZENIA



CZAS PIECZENIA



WSKAŹNIK TEMPERATURY



WSKAŹNIK GRILLA



CIĘŻAR



PRZYCISKI BLOKADY



ZAMKNIĘCIE DRZWI



WSKAŹNIK WZROSTU TEMPERATURY

• Przyciski



Grill



Potwierdzenie



Przycisk +



Przycisk blokady



Booster (przyspiesza wzrost temperatury))



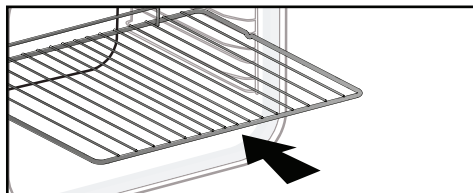
Przycisk -



AKCESORIA (w zależności od modelu)

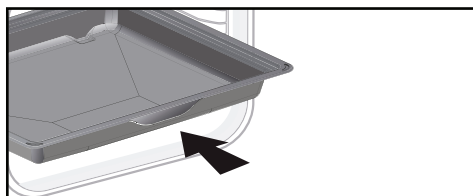
• Ruszt zabezpieczony przed wypadnięciem

Na ruszcie można umieścić wszystkie naczynia i formy zawierające żywność przeznaczoną do gotowania lub pieczenia. Można go używać do grillowania (umieszczając bezpośrednio na ruszcie). Przesuń ruszt w kierunku tylnej części piekarnika.



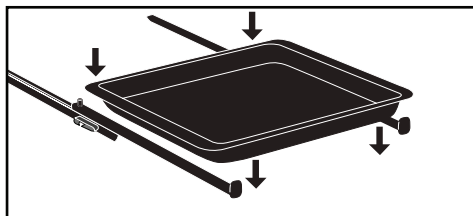
• Uniwersalna taca ociekowa 45 mm

Po włożeniu do prowadnic drucianego stelaża pod rusztem, z uchwytem skierowanym w stronę drzwi piekarnika, zbiera soki i tłuszcz z grillowania i może być użyta, do połowy wypełniona wodą, również do pieczenia w kąpeli wodnej.



• System szyn teleskopowych

Nowy system wysuwanych szyn sprawia, że przygotowanie żywności jest bardziej praktyczne i łatwiejsze, ponieważ tacę można bez wysiłku wyciągnąć, co ułatwia obsługę. Tacę można też całkowicie wyjąć, aby uzyskać pełny dostęp do jedzenia. Stabilność szyn zapewnia bezpieczne obchodzenie się z żywnością, zmniejszając ryzyko poparzeń. Dzięki temu można znacznie łatwiej wyjąć potrawę z piekarnika.



Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem za pomocą pary wyjmij akcesoria i podpory z piekarnika.



Wskazówka:

Celem uniknięcia oparów podczas przygotowywania tłustego mięsa, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno tacki ociekowej.



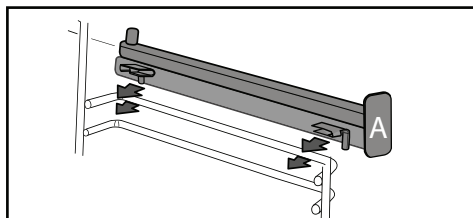
Ostrzeżenie:

Pod wpływem ciepła akcesoria mogą się odkształcać bez wpływu na ich funkcję. Po schłodzeniu akcesoria powracają do pierwotnego kształtu.



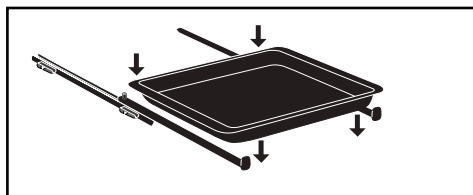
MONTAŻ I DEMONTAŻ SZYNY TELESKOPOWEJ (W zależności od modelu)

Po wyjęciu 2 drucianych stelaży, na których chcesz zamontować szyny teleskopowe (możesz wybrać wysokość od 2 do 5), wciśnij lewą szynę teleskopową w prowadnicę lewego stelaża z odpowiednią siłą zapewniającą jej wejście w zaczepy mocujące znajdujące w szynie teleskopowej. Zrób to samo z prawą szyną teleskopową.

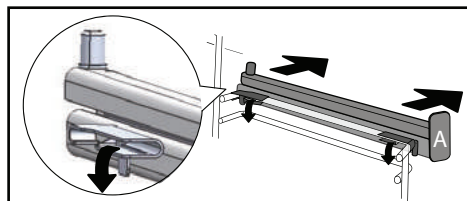


UWAGA: Teleskopowa część przesuwna szyny musi przesuwać się do przodu piekarnika, ze zderzakiem **A** skierowanym w twoją stronę.

Włóż z powrotem do piekarnika 2 druciane stelaże, a następnie połóż blachę do pieczenia na 2 szynach teleskopowych. System jest teraz gotowy do użycia.



Aby usunąć szyny teleskopowe należy ponownie, wyjąć druciane stelaże z piekarnika i delikatnie zdjąć z nich szyny teleskopowe.



Wskazówka

Aby uniknąć oparów podczas przygotowywania tłustego mięsa, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno tacki ociekowej.

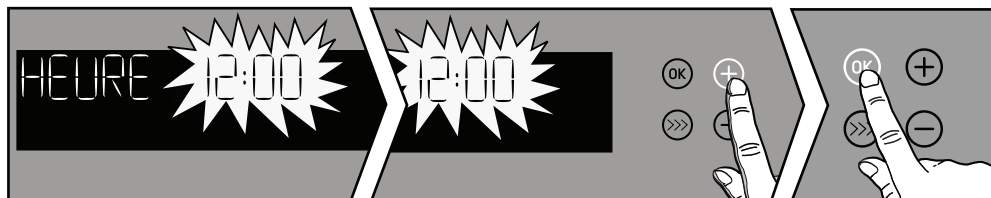


Wykorzystanie urządzenia

USTAWIENIA

• Ustawienie czasu

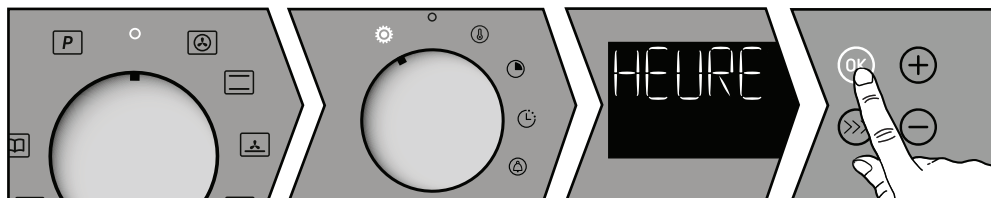
Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.



Ustaw czas za pomocą przycisku + lub -. Potwierdź ustawienie za pomocą przycisku **OK**.
W przypadku awarii zasilania czas będzie migać. Powtórz ten sam proces ustawień.

• Zmiana ustawień czasu

Przełącznik wyboru trybu pieczenia musi znajdować się w pozycji 0.

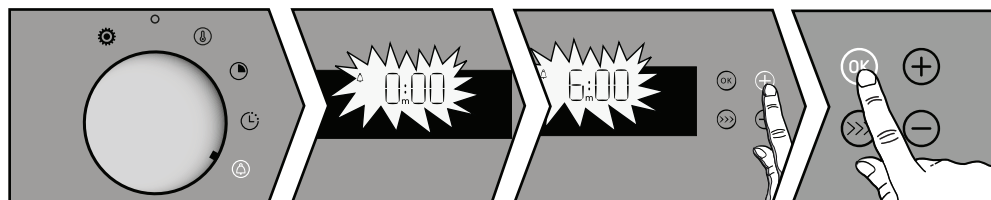


Obróć pokrętkę w położenie „**SETTINGS (Ustawienia)**”.

Za pomocą przycisków + lub - przejdź przez różne parametry, wybierz „**TIME**” i potwierdź przyciskiem **OK**. Zmień czas i potwierdź przyciskiem **OK**.

Przywróć przełącznik do pozycji zerowej.

• Minutnik



Obróć pokrętkę w położenie „**TIMER**”. Zegar zacznie migać.

Użyj przycisków + lub - aby ustawić minutnik. Potwierdź przyciskiem **OK** i rozpocznie się odliczanie. Po upływie ustawionego czasu usłyszymy sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać minutnik, naciśnij dowolny przycisk.



Wykorzystanie urządzenia

• Blokada przycisków (blokada rodzicielska)

Przytrzymaj przycisk  aż symbol  pojawi się na wyświetlaczu.



Aby odblokować, przytrzymaj przycisk  ponownie, aż symbol  zniknie z wyświetlacza.

MENU USTAWIEŃ

Możesz ustawiać różne tryby pracy piekarnika:

Obróć pokrętkę do pozycji „**ADJUSTMENTS**”. Użyj przycisków + i - aby zmieniać różne tryby pracy piekarnika, które wyświetlać się będą na wyświetlaczu.



Przyciskiem **OK** Potwierdź swój wybór. Użyj przycisków + i - aby aktywować lub dezaktywować różne parametry, patrz tabela.

	CLOCK (Czas): Umożliwia ustawienie lub korektę czasu.
	LAMP STANDBY (Oświetlenie): Stan ON , w trybie pieczenia oświetlenie jest zawsze włączone (z wyjątkiem trybu ECO). Stan AUTO , w trybie pieczenia oświetlenie w piekarniku gaśnie po 90 sekundach.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (Wyłącznik dźwięku): Stan ON , dźwięki są aktywne. Stan OFF , brak dźwięków.



Wykorzystanie urządzenia

	DEMO MODE (Tryb demonstracyjny): Stan ON , funkcja aktywowana, tryb demonstracyjny używany na wystawach sklepowych. Stan OFF , Funkcja jest wyłączona, piekarnik jest uruchomiony.
	BRIGHTNESS (Jasność wyświetlacza): Dostosowuje jasność wyświetlacza.
	DISPLAY STANDBY (Tryb gotowości wyświetlacza): Stan ON , Wyświetlacz gaśnie po kilku minutach. Stan OFF , zmniejszenie jasność wyświetlacza po kilku minutach.
	LANGUE (Język): FR (Francuski)/EN (Angielski)/OFF (Brak wyświetlanego tekstu)
	Diagnosis (Diagnostyka): W przypadku wystąpienia problemu i konieczności skontaktowania się z centrum serwisowym zanotuj różne wartości wskazane przez piekarnik (Wifi, zasilanie, wersja, ...). Informacje te zostaną wykorzystane do zidentyfikowania źródła błędu.

Aby zamknąć „Menu ustawień”, przesunąć pokrętkę ustawień do pozycji 0.



Ważne:

Po 90 sekundach braku aktywności wyświetlacz wyłącza się, a połączenie Wi-Fi jest nadal aktywne.

• Funkcja AUTO-STOP (Automatyczne zatrzymanie pieczenia)

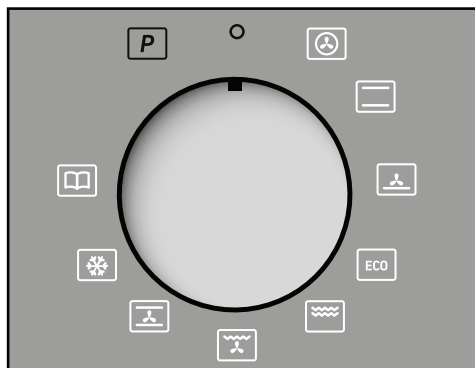
Ta funkcja bezpieczeństwa zatrzymuje pieczenie w piekarniku, gdy nie zaprogramowałeś czasu pieczenia, a piekarnik pracował w temperaturze powyżej 100 ° C przez ponad 4 godziny lub w temperaturze poniżej 100 ° C przez ponad 10 godzin.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**AUTO-STOP**”.



Wykorzystanie urządzenia

TRYBY PIECZENIA



Uwaga

Rozgrzej piekarnik przed włożeniem naczyń do piekarnika.



PIECZENIE GORĄCYM POWIETRZEM*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 250 °C)
Polecany do utrzymania soczystości mięs, ryb i warzyw. Do przygotowywania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach pieczenia.



TRADYCYJNE PIECZENIE*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)
Polecany do powolnego i delikatnego pieczenia: miękkiej dziczyzny i warzyw... Do opiekania pieczeni z czerwonego mięsa. Do duszenia potraw w przykrytym rondelku, które zostały upieczone wstępnie na płycie grzewczej (kogut w winie, gulasz).



System „SMART ASSIST”

Piekarnik posiada funkcję „SMART ASSIST”, która podczas programowania czasu przygotowania sugeruje optymalny czas pieczenia, który można zmieniać w zależności od wybranego trybu pieczenia.



DOLNE PODGRZEWANIE PULSACYJNE

(Min. temperatura 75 °C, maks. 250 °C)
Polecany jest do potraw wilgotnych (quiche, ciasta z soczystymi owocami itp.). Ciasto będzie dokładnie upieczone od spodu. Polecane jest do wyrobów, które rosną (tort, brioche, bundt cake itp.) oraz do sufletów ze skórką na wierzchu.



ECO*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)
(To ustawienie pozwala oszczędzać energię przy zachowaniu jakości pieczenia.
Wszystkie rodzaje pieczenia odbywają się bez wstępnego podgrzewania.



GRILL

(Pozycje od 1 do 4)



GRILLOWANIE PULSACYJNE

(Min. temperatura 100 °C, maks. 250 °C)
Pieczenie i drób są soczyste i delikatne w całości. Wsunąć tackę ociekową w prowadnicę stelaża poniżej rusztu. Zalecane dla różnego rodzaju drobiu lub mięsa pieczonego na rożnie, do pieczenia i dokładnego obsmażenia udek lub żeberek wołowych. Do zachowania wilgotnej struktury steków rybnych.



TRADYCYJNE PIECZENIE GORĄCYM POWIETRZEM

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)



ROZMRAŻANIE

(Min. temperatura 35 °C, maks. 50 °C)
Idealny do delikatnych potraw (ciasto z owocami, śmietana itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50 °C (mięso umieszcza się na grillu z miską pod spodem, aby przechwytywać soki).

***Procedura(-y) zastosowana(-e) w celu uzyskania wyników wskazanych na etykiecie efektywności energetycznej zgodnie z normą europejską EN 50304 i zgodnie z dyrektywą europejską.**

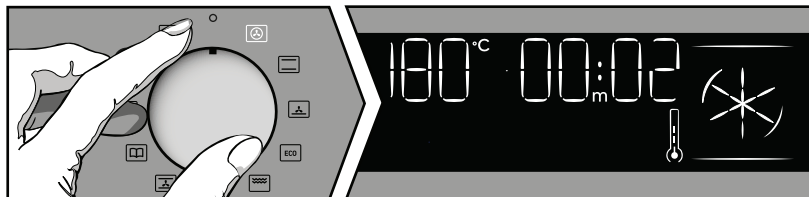


ZACZNIJ PIEC

• Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia

Wyświetlacz nie powinien migać.

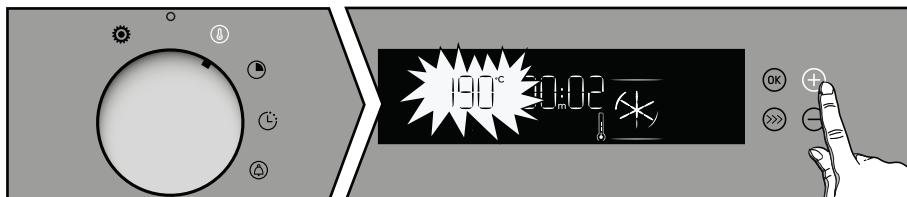
Obróć pokrętkę w położenie wybranego trybu pieczenia.



Wzrost temperatury rozpoczyna się natychmiast. Wskaźnik czasu poinformuje Cię, jak długo piekarnik działa. Piekarnik nagrzewa się i miga wskaźnik temperatury. Gdy piekarnik osiągnie zaprogramowaną temperaturę, rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.

• Zmiana temperatury

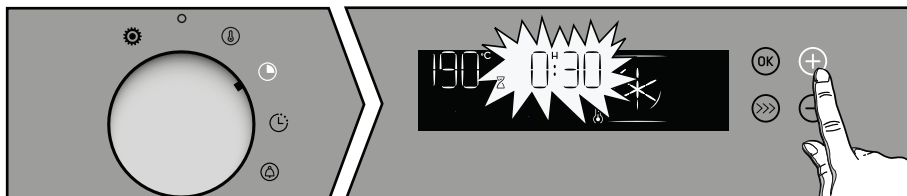
Obróć pokrętkę w położenie ustawienia temperatury. Wyświetlacz zaczyna migać, używając przycisków + lub - dostosuj odpowiednią temperaturę. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.



• Zmiana czasu trwania

Obróć pokrętkę w położenie ustawień czasu trwania pieczenia.

Wyświetlacz czasu trwania pieczenia zacznie migać, co umożliwia przeprowadzenie ustawień. Użyj przycisku + lub - aby dostosować czas pieczenia i potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.

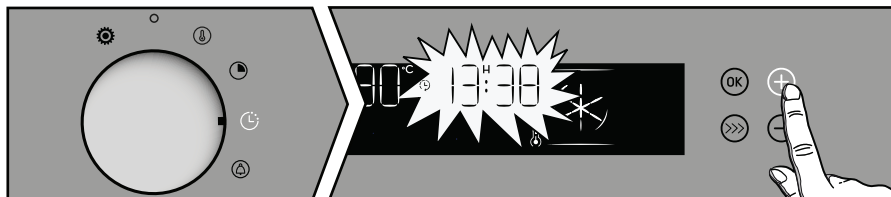




Wykorzystanie urządzenia

• Zmiana czasu zakończenia pieczenia

Obróć pokrętkę w położenie czasu zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać, co umożliwi jego ustawienie. Użyj przycisków + lub - aby ustawić czas zakończenia pieczenia i potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.



• Użyj funkcji szybkiego wzrostu temperatury (BOOST)

Możesz szybko rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji „**BOOSTER**”

Rozpocznij pieczenie i naciśnij przycisk . Piekarnik szybko się nagrzeje, a wyświetlacz będzie na przemian wyświetlał symbol **BOOST** i temperaturę.

UWAGA: Funkcja „**Booster**” jest dostępna dla: „Czerwonego mięsa, Warzyw, Ciast, Pizzy, Ciastek, Ryb, Białego mięsa i Brioche (maślane bułeczki)”.

• Korzystanie z funkcji grillowania

Możesz upiec danie pod koniec pieczenia za pomocą „**FLAVOR Grill**”

Wybierz funkcję pieczenia, dostosuj temperaturę i zaprogramuj czas pieczenia.

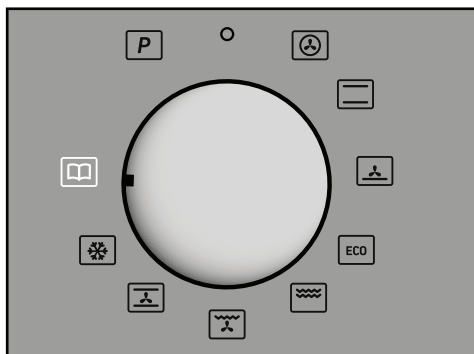
Następnie naciśnij przycisk, aby wybrać funkcję „**TASTE Grill**” . Rozpocznie się pieczenie.

Symbol pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA: FUNKCJA „FLAVOR GRILL” NIE JEST DOSTĘPNA W TRYBACH ECO BAKING.



FUNKCJA „FLAVOR GUIDE”

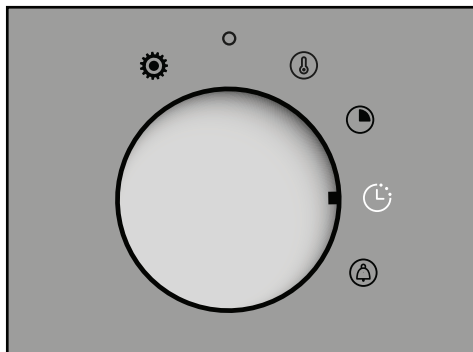


Funkcja „**Flavour Guide (Przewodnik po żywności)**” Dobierze za ciebie odpowiednie parametry pieczenia w zależności od przygotowanego dania i jego wagi. Przekręć pokrętkę wyboru trybu pieczenia w położenie przewodnik po daniach. Za pomocą przycisków - i + wybierz zaprogramowane danie z poniższej listy:

- P01: Łosoś
- P02: Średnio pieczona wołowina
- P03: Pizza
- P04: Łopata jagnięca
- P05: Gulasz
- P06: Faszerowane pomidory
- P07: Pieczona wieprzowina
- P08: Kurczak
- P09: Quiche (pikantne ciasto)
- P10: Ciasto z owocami
- P11: Ciastka P12: Ciasto

Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić wybór. Sugerowana waga będzie migać na wyświetlaczu. Za pomocą przycisków + i - wprowadź rzeczywistą wagę potrawy, a następnie potwierdź ten wybór, naciskając przycisk **OK**. Idealny czas przygotowania potrawy jest wyświetlany i obliczany automatycznie. Piekarnik zaleci wysokość prowadnicy w stelażu, na której należy umieścić naczynie. Upiecz danie na zalecанym poziomie (od 1 do 6 w górę). Piekarnik się uruchomi.

- **Zmiana czasu zakończenia pieczenia**



Obróć pokrętkę na czas zakończenia pieczenia. Użyj przycisków +/-, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź go, naciskając przycisk **OK**. Zaprogramowany czas pieczenia zostanie wyświetlony, a pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ - ZEWNĘTRZNEJ

- **Samooczyszczanie wewnętrznej przestrzeni piekarnika przez parą.**



Ostrzeżenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia parą wyjmij akcesoria i druciane stelaże z piekarnika. Usuń też wszelkie znaczące wycieki i zacieki, które mogły wystąpić. Usuń nadmiar tłuszczu z drzwi wilgotną gąbką.

Ze względów bezpieczeństwa czyszczenie parą odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi i nie ma możliwości ich odblokowania.

Programy samooczyszczania:

- **Pyro Max:** Klasyczne czyszczenie w ciągu 2 godzin, brudnego (lub bardzo brudnego) piekarnika.
- **Pyro Express:** Szybkie czyszczenie w ciągu 59 minut w przypadku lekko zabrudzonego piekarnika, możliwe, gdy piekarnik jest już gorący.
- **Pyro Eco:** Odbywa się w cyklu Pyro Express, jeśli piekarnik nie jest wystarczająco rozgrzany. Czas czyszczenia wydłuża się wtedy do 1,5 godziny.



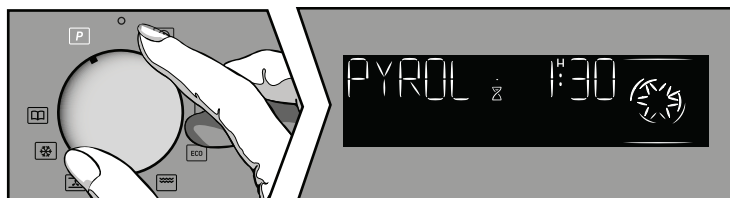
Uwaga

Uruchom program „Pyro Express” natychmiast po upieczeniu, aby wykorzystać ciepło zgromadzone wewnątrz piekarnika. Piekarnik sam określa, czy ciepło resztkowe jest wystarczające do osiągnięcia dobrego wyniku czyszczenia. W przeciwnym razie program „Pyro Eco” uruchomi się automatycznie.

- **Wytwarzanie pary**

Programator myszy wyświetlać czas bez migania. Aby aktywować funkcję „Czyszczenia parą” należy ustawić pokrętko ustawień trybu pieczenia na pozycję „Czyszczenie parą”. Następnie za pomocą przycisków + i – należy wybrać żądany program czyszczenia parą i potwierdzić wybór przyciskiem **OK**, czyszczenie się rozpocznie.

Ze względów bezpieczeństwa czyszczenie odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi piekarnika, wyświetleniu symbolu  na wyświetlaczu i uniemożliwieniu otwarcia drzwi piekarnika. Pod koniec czyszczenia na wyświetlacz pokaże się czas 0:00, a po ostygnięciu piekarnika drzwi piekarnika odblokują się automatycznie. Pokrętko wyboru trybu należy ustawić z powrotem na pozycję 0.





Uwaga

Gdy piekarnik jest zimny, użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć biały nalot osadzający się we wnętrzu piekarnika.

• Opóźnione czyszczenie parą

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w akapicie „Pyro Express „ i ustaw czas zakończenia czyszczenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „czas zakończenia pieczenia”.

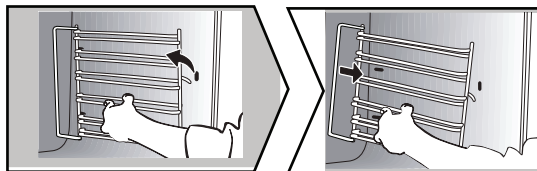
Po tych operacjach rozpoczęcie programu czyszczenia parą zostanie przesunięte tak, aby zakończyło się po zaplanowanym czasie. Po zakończeniu czyszczenia parą ustaw pokrętko wyboru trybu w położenie 0.

• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj środka do mycia okien nałożonego na miękką szmatkę. Nie używaj past ściernych ani gąbek czyszczących.

• Czyszczenie drucianych stelaży

Druciane stelaże należy wcześniej zdemonstować, aby móc je wyczyścić. Podnieś przód stelaża do góry. Naciśnij cały stelaż i zwolnij jego przedni hak z obudowy. Następnie delikatnie pociągnij stelaż, aby wysunąć tylne haki z obudowy piekarnika. Wyciągnij oba stelaże.



• Czyszczenie szyby drzwi



Ostrzeżenie:

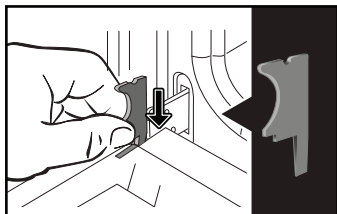
Nie używaj detergentów, gąbek ściernych ani metalowych skrobaków do czyszczenia drzwi piekarnika, które mogą zarysować ich powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.

Wcześniej usuń nadmiar tłuszczu z wewnętrznej szyby drzwi miękką szmatką i detergentem do mycia naczyń. Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, zdemonstuj je w następujący sposób:



• Czyszczenie szyby drzwi

Otwórz całkowicie drzwi i zablokuj je plastikowym klinem, znajdującym się w plastikowej wnęce urządzenia.



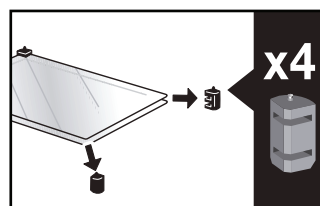
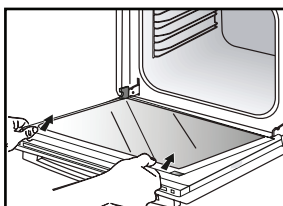
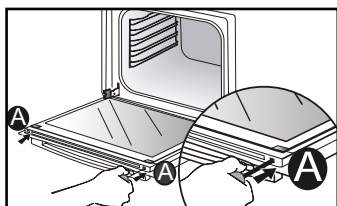
Zdejmowanie pierwszej szyby drzwi: Za pomocą narzędzia (śrubokrętu) naciśnij rowki (A), aby odciągnąć szybę, a następnie ją wyjąć.



Ważne:

Pamiętaj, aby zaznaczyć kierunek montażu pierwszej szyby (błyszcząca stroną w kierunku siebie).

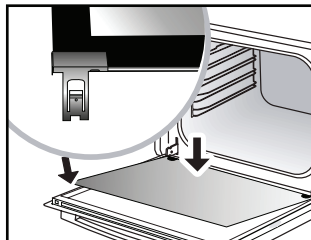
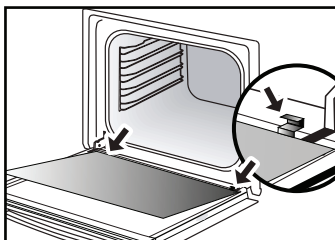
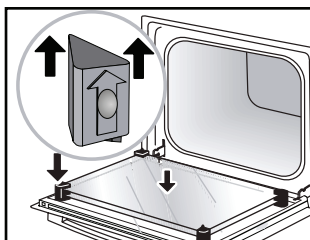
W zależności od modelu drzwi składają się z dwóch dodatkowych szyb, w każdym rogu znajduje się ogranicznik wykonany z czarnej gumy. Jeśli jest to konieczne, usuń je i oczyść. Nie moczysz szyb w wodzie. Spłucz je czystą wodą i osusz ściereczką z mikro fibry.



• Ponowny montaż szyby drzwiowej

Po oczyszczeniu włóż cztery gumowe ograniczniki strzałką do góry i ponownie umieść wszystkie szklane panele na swoim miejscu.

Włóż ostatni szklany panel do metalowych prowadnic błyszcząca stroną na zewnątrz. Usuń plastikowy klin. Urządzenie jest teraz ponownie gotowe do użycia.



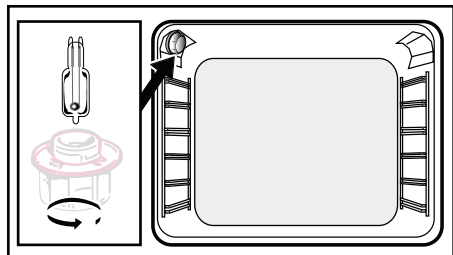


• Wymiana żarówki piekarnika



Ważne:

Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Oświetlenie należy wymieniać dopiero po schłodzeniu urządzenia.



Specyfikacja żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, mocowanie G9.

Gdy oświetlenie piekarnika nie działa, możesz samodzielnie wymienić żarówkę. Odkręć osłonę i wyjmij żarówkę (użyj gumowej rękawicy, aby ułatwić demontaż). Włóż nową żarówkę i załóż osłonę na swoje miejsce. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE

Wyświetlany jest komunikat „Auto Stop”.

Ta funkcja przerywa ogrzewanie piekarnika w przypadku zapomnienia o jego wyłączeniu. Wyłącz piekarnik.

Kod błędu zaczynający się od litery „F”.

Twój piekarnik uległ awarii. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeśli usterka będzie się powtarzać, odłącz zasilanie na co najmniej jedną minutę. Jeśli usterka będzie się w dalszym ciągu powtarzać, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony i czy bezpiecznik instalacji elektrycznej nie jest niesprawny. Zwiększ wybraną temperaturę.

Oświetlenie w piekarniku nie działa.

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

Wentylator chłodzący działa nadal, nawet jeśli praca piekarnika zostanie zatrzymana.

Jest to normalne; wentylator może kontynuować pracę przez maksymalnie 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz piekarnika. Jeśli wentylator działa dłużej niż godzinę, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Nieemożliwe jest przeprowadzenie czyszczenia parą.

Sprawdź, czy drzwi urządzenia są zamknięte. Może to być usterka zamka drzwi lub czujnika temperatury. Jeśli usterka będzie się powtarzać, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Na wyświetlaczu miga symbol.

Nieprawidłowe działanie blokady drzwi urządzenia; Skontaktuj się z centrum serwisowym.

Wibrujący hałas.

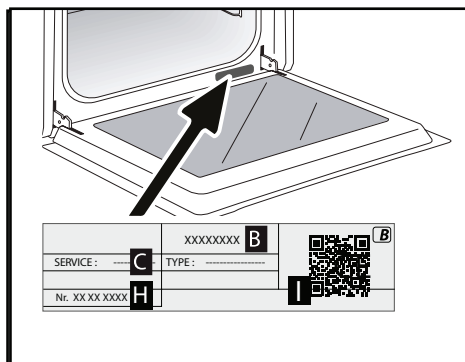
Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka tylnej ściany urządzenia.

Nie wpływa to na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale podczas wentylacji może powstać hałas wibracyjny. Wyjmij urządzenie i zmień położenie kabla. Włóż piekarnik na swoje miejsce.



KONTAKT Z SERWISEM

Wszystkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest właścicielem marki. Podczas rozmowy telefonicznej należy mieć przygotowane kompletne informacje o urządzeniu, aby ułatwić zgłoszenie (informacje o firmie, informacje o serwisie, numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej, która znajduje się na spodzie urządzenia.



B: Informacje dotyczące sprzedawcy

C: Informacje związane z usługami

H: Numer seryjny

I: Kod QR

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku prac serwisowych należy domagać się stosowania wyłącznie certyfikowanych oryginalnych części zamiennych.



DANIA

DANIA																
Mięso		min.														
Pieczona wieprzowina (1 kg)	200															
Pieczona cielęcina (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Rostbef	240	2														30-40
Jagnięcina (noga, udo, 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Duże kawałki drobiu	180	1														60-90
Udka z kurczaka					220	3					210	3				20-30
Żeberka wieprzowe/cielęce					210	3										20-30
Żeberka wołowe (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Kotlety jagnięce					210	3										20-30
Ryby																
Grillowane ryby					275	4										15-20
Pieczona ryba (dorada)	200	3					180	3								30-35
Ryby w papilotach	220	3					200	3								15-20
Jarzyny																
Zapiekanka (gotowana wieprzowina)					275	2										30
Zapiekane ziemniaki	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Faszerowane pomidory	170	3					160	2								30
Ciasta																
Biszkopt			180	2								180	2			35
Bułka szwajcarska	220	3										180	2			5-10
Brioszki	180	1	210									180	2			35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Ciasto biszkoptowe	180	1	180	1								180	2			45-50
Ciasto francuskie (Clafoutis)	200	2					180	3								30-35
Pieczone ciasta budyniowe	165	2										150	2			30-40
Ciasteczka - chrupiące wypieki	175	3														15-20
Babka			180	2								180	2			40-45
Bezy śnieżne	100	2										100	3			60-70
Magdalenki	220	3					200	3								5-10

* W zależności od modelu



DANIA

							min.

Ciasta													
Magdalenki	220	3					200	3					5-10
Pieczone ciasto	200	3					180	3				180	30-40
Małe ciasto francuskie	220	3					200	3					5-10
Ciasto „Savarin”	180	3										175	30-35
Chrupiące ciasto	200	1					195	1					30-40
Delikatne ciasto francuskie	215	1					200	1					20-25
Ciasta na zakwasie	210	1					200	1					10-30
Inne													
Szaszłyki	220	3			210	4							10-15
Pasztet	200	2					190	2					80-100
Chrupiąca pizza	200	2											30-40
Pizza na zakwasie													15-18
Pikantne ciasta (Quiches)													35-40
Suflet												180	50
Torty w formie	200	2											40-45
Chleb	220						200		220				30-40
Chleb	180				275	4-5							2-3

* W zależności od modelu



Wszystkie temperatury T °C i czasy pieczenia są pokazane dla piekarników nagranych.

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku mięso musi pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

STOSUNEK NASTAWY DO TEMPERATURY T °C

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

Przepis na zakwasie (w zależności od modelu)

Składniki:

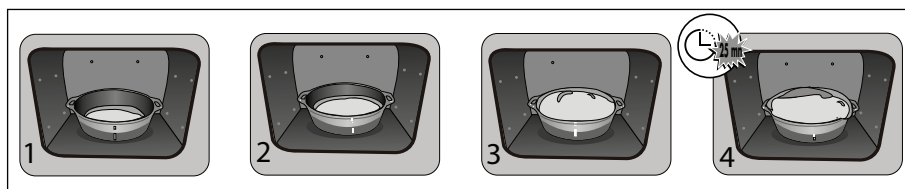
- 2 kg mąki
- 1240 ml wody
- 40 g soli
- 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszaj ciasto w mikserze i pozostaw w piekarniku do wyrośnięcia.

Procedura: Dla receptur ciast na bazie drożdży. Przelej ciasto do ogniotrwałego naczynia.

Usuń druciane stelaże i postaw naczynia na dnie piekarnika.

Rozgrzej piekarnik do 40-50 °C z funkcją podgrzewania cyrkulacyjnego przez pięć minut. Zatrzymaj piekarnik i pozwól, aby ciasto rosło przez 25-30 minut poprzez wykorzystanie ciepła resztkowego.



FUNKCJONALNE TESTY WYDAJNOŚCI ZGODNIE Z IEC 60350

DANIE	*Tryb ogrzewania	POZIOM	Akcesoria	°C	Min. CZAS PIECZENIA	PODGRZEWANIE
Chrupiące wypieki (8.4.1)		5	blacha 45 mm	150	30-40	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		5	blacha 45 mm	150	25-35	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	25-45	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		3	blacha 45 mm	175	25-35	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	160	30-40	tak
Ciasta (8.4.2)		5	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		5	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	170	20-40	tak
Ciasta (8.4.2)		3	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	170	25-35	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		4	ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		4	ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Jabłecznik (8.5.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	30-40	tak
Jabłecznik (8.5.2)		1	ruszt	170	90-120	tak
Jabłecznik (8.5.2)		1	ruszt	170	90-120	tak
Jabłecznik (8.5.2)		3	ruszt	180	90-120	tak
Złocenie (9.2.2)		5	ruszt	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

Uwaga: Podczas pieczenia na 2 poziomach potrawy można wyjmować w różnym czasie.