

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,


Właśnie kupiłeś produkt firmy BRANDT, dziękujemy Ci za zaufanie, które nam okazałeś.

Produkt ten zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy z myślą o Tobie, o Twoim sposobie życia, Twoich potrzebach, aby jak najlepiej odpowiadał Twoim oczekiwaniom. Użyliśmy wszystkich naszych know-how, starań o innowacje i całego entuzjazmu, które napędzają nasze działania już od ponad 60 lat.

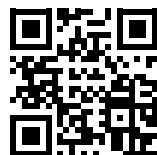
Staramy się zawsze jak najlepiej spełniać oczekiwania wobec naszych produktów, pracownicy naszego działu obsługi klienta są do Twojej dyspozycji i zawsze chętnie odpowiedzą na Twoje pytania lub sugestie.

Możesz też wejść na naszą stronę internetową, gdzie znajdziesz wszystkie nasze innowacje a także inne przydatne informacje uzupełniające.

BRANDT pomaga Ci z radością w codziennym życiu i życzy Ci, abyś w pełni wykorzystał walory zakupionego produktu.

	<p>BVCert6011825</p> <p>Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentom identyfikowalność produktu poprzez jasne i obiektywne wskazanie pochodzenia. Marka BRANDT jest dumna z umieszczania tej etykiety na produktach z naszych francuskich fabryk w Orleanie i Vendôme.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



**WAŻNE OSTRZEŻENIE:**

**Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję instalacji i obsługi, abyś szybciej zaznajomił się z jego funkcjami.**



Instrukcje bezpieczeństwa .....	4
instalacja urządzenia.....	6
Wybór miejsca i instalacja urządzenia .....	6
Podłączenie elektryczne .....	7
<b>ŚRODOWISKO</b> .....	8
Środowisko .....	8
Opis urządzenia .....	9
Przegląd piekarnika .....	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące .....	9
Akcesoria .....	10
Korzystanie z urządzenia .....	11
Ustawienia .....	11
Menu ustawień .....	11
Tryby gotowania .....	13
Rozpoczynanie procesu gotowania .....	14
Funkcja poradnika kulinarnego .....	16
Funkcja przewodnika po Steamie .....	17
Konserwacja urządzenia .....	18
Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznych .....	20
Usterki i rozwiązania .....	22
Obsługa posprzedażna .....	23
Interwencje .....	23
<b>POMOCE KUCHENNE</b> .....	24
Stoły do pieczenia .....	24
Testy funkcjonalności .....	26



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

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

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



### UWAGA:

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

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

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



### OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia

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

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

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

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

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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



### OSTRZEŻENIE :

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.



## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

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

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

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

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



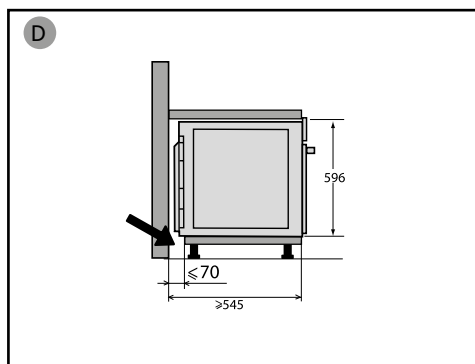
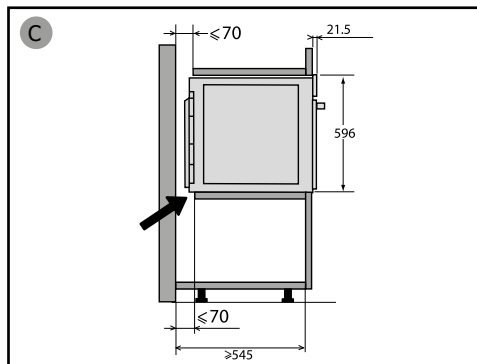
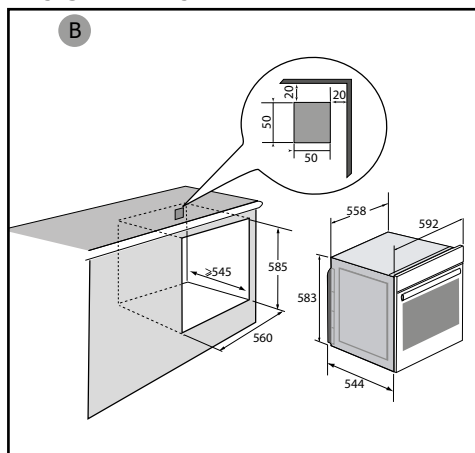
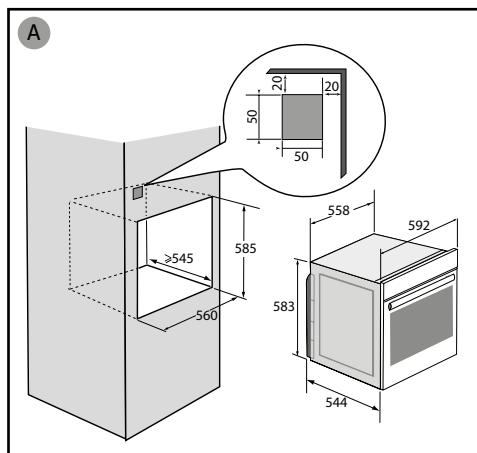
### Porada :

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



### UWAGA

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





## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

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



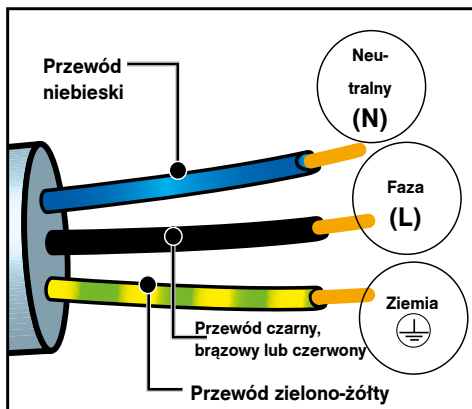
### Uwaga

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

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

### • Przed pierwszym użyciem

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





### OCHRONA ŚRODOWISKA

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



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia

nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

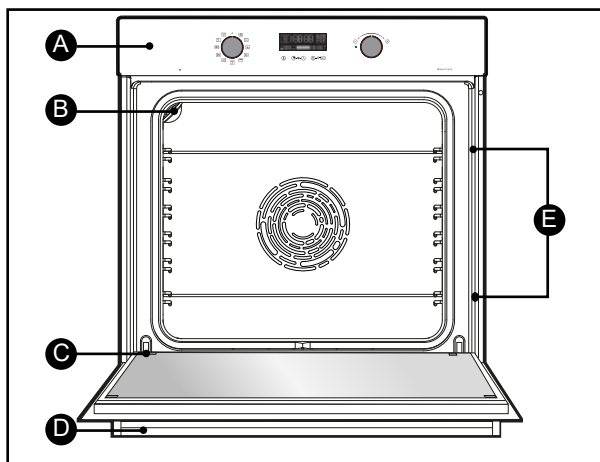
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



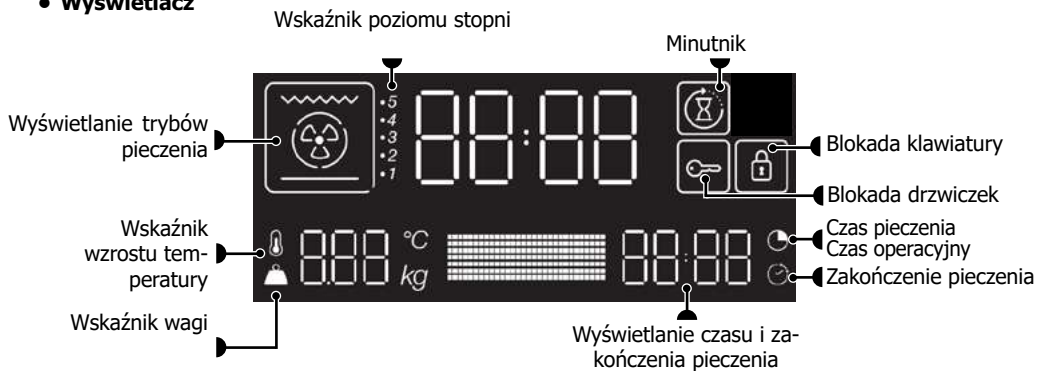
## PREZENTACJA PIEKARNIKA



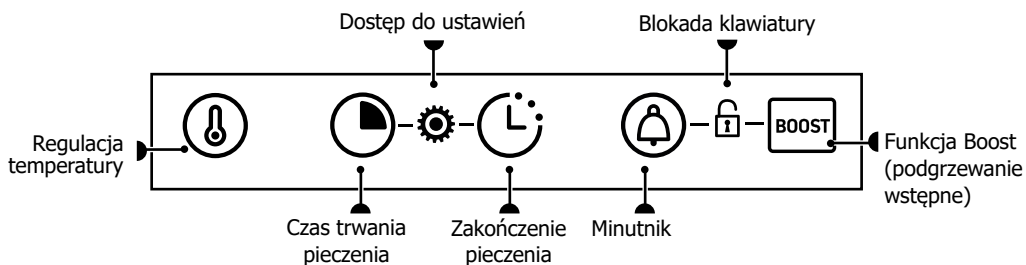
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampa
- C** Drzwi
- D** Uchwyt
- E** Stopnie  
Piekarnik zapewnia 6 różne pozycje stopni na akcesoria.

## WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

### Wyświetlacz



### Przyciski





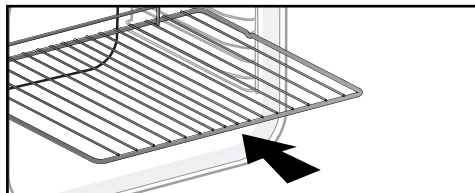


### AKCESORIA (w zależności od modelu)

- **Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się**

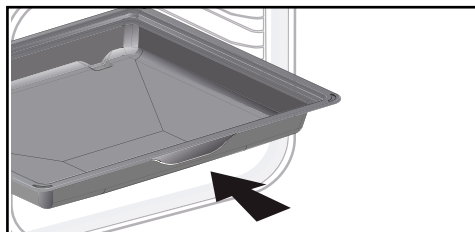
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



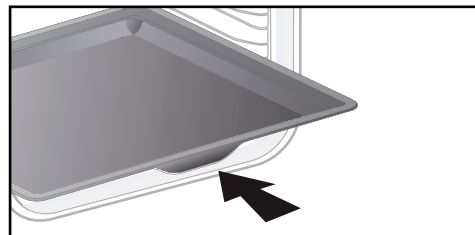
- **Naczynie uniwersalne 45 mm**

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



- **Naczynie uniwersalne 20 mm**

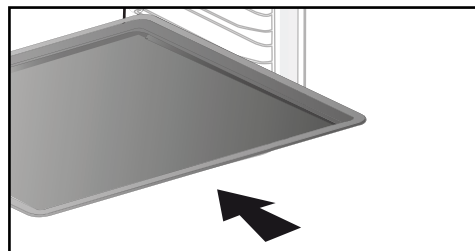
Do zamocowania w wycięciach z uchwytem. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- **Forma do ciast 8 mm**

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

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



#### Porada:

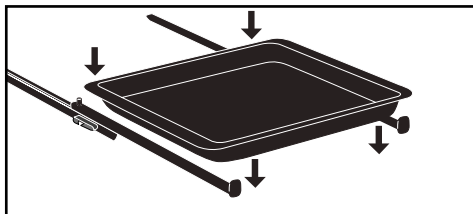
**aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45 mm.**



## AKCESORIA (w zależności od modelu)

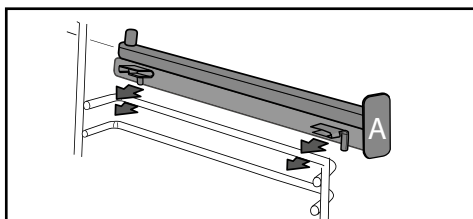
### • System szyn uchylnych

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.



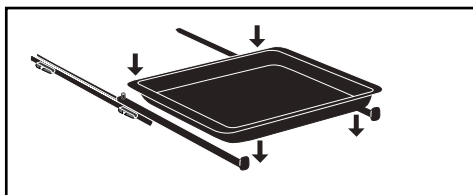
## MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

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.



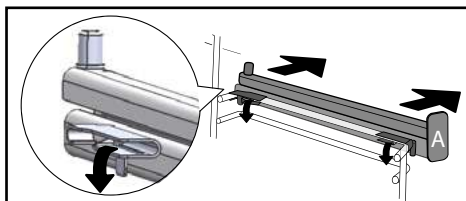
**UWAGA:** teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

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.

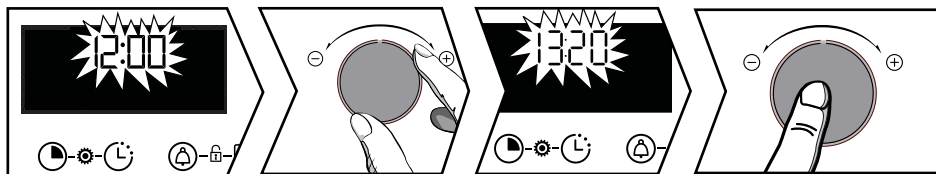
Leżko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.





## USTAWIENIA

### • Ustawienie godziny

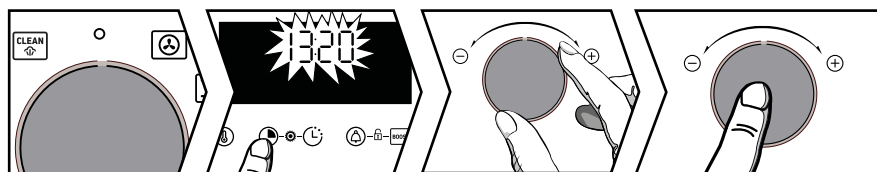


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Godzinę można ustawić za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle.

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

### • Modyfikacja godziny

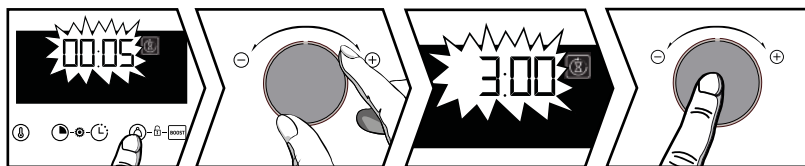


Pokrętle wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.

Wcisnąć i przytrzymać przycisk 0 aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać.

Ustawić wartość za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle.

### • Minutnik



Po wciśnięciu przycisku 0 wyświetlony zostanie symbol 0. Wskazanie minutnika miga.

Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętle. Godzina jest wyświetlana ponownie i rozpoczyna się odliczanie. Nacisnąć przycisk 0, aby wyświetlić odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy wcisnąć pokrętle.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. **Aby anulować lub zmodyfikować ustawienie minutnika,** nacisnąć dwukrotnie przycisk 0, aby powrócić do menu minutnika i ponownie ustawić minutnik, natomiast aby anulować ustawienie, wybrać 00:00.

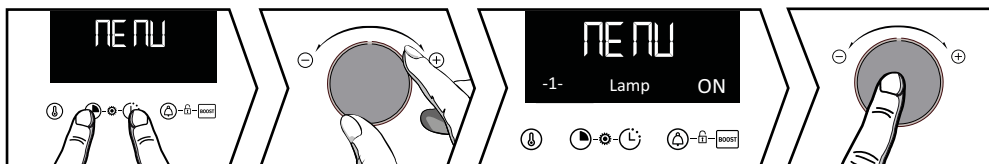


## • Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)



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

## MENU USTAWIEŃ



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy wyświetlone zostanie „MENU”. Poszczególne menu mogą być przewijane za pomocą pokrętki +/- (patrz tabela). Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętkę +/-, wybrać za pomocą pokrętki + i - ustawienie **OFF** lub **ON**, a następnie zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę +/-.

Aby wyjść z „MENU”, nacisnąć dowolny przycisk.

1 - Lampa	<b>AUTO:</b> w trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach <b>ON:</b> w trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
2 - Dźwięk	<b>ON:</b> włączenie sygnału dźwiękowego przycisków <b>OFF:</b> wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
3 - Tryb Demo	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
4 - Język	Wybór języka: FR, EN, ES, PL, CZ Języki międzynarodowe
5 - Kod	Informacje dotyczące <b>serwisu posprzedażnego</b>



## Użytkowanie urządzenia

### TRYBY PIECZENIA

#### Funkcje obsługi ręcznej :



#### CIEPŁO OBROTOWE

Minimalna temperatura 35°C maksymalna 250°C

Zalecane: 180°C

Zalecany do utrzymywania miękkości białych mięs i ryb oraz do wielokrotnego gotowania do 3 poziomów. Szybki wzrost temperatury: niektóre potrawy można włożyć do piekarnika na zimno.



#### PIECZENIE TRADYCYJNE Z WENTYLACJĄ\*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

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



#### PIECZENIE TRADYCYJNE

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

*Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bemailerze.*

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



#### PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

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



#### ECO\*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

*Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bemailerze.*

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane bez nagrzewania wstępnego.

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



#### GRILL MOCNY

Pozycje od 1 do 4

Zalecenie: pozycja 4

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



#### GRILL IMPULSOWY

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Zalecenie: 200°C

Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm na dolnym stopniu.

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



#### CHLEB

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C

Zalecenie: 205°C

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



#### FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwi dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.



#### FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

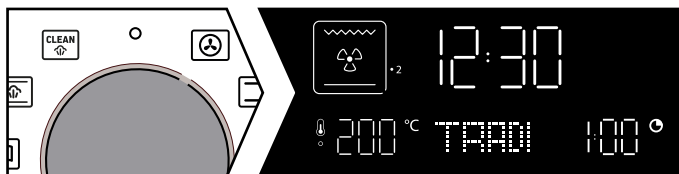
Wybrać funkcję „Przewodnik pary” .

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).



## ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

### • Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



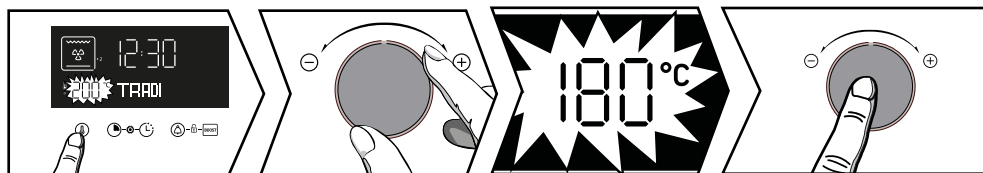
Zaraz po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie. Pieczenie rozpoczyna się.

### W przypadku funkcji ręcznych:

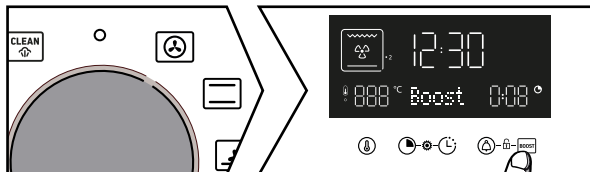
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych. Można włożyć naczynie do piekarnika.

### • Modyfikacja temperatury



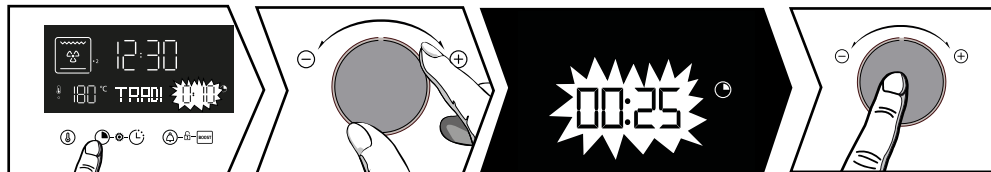
Po wciśnięciu przycisku temperatura zaczyna migać. Ustawić temperaturę za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

### • Obsługa trybu Boost (podgrzewanie wstępne)



Nacisnąć przycisk **Boost**, aby uzyskać szybki wzrost temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury, wskaźnik temperatury miga i rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

### • Modyfikacja czasu



Wcisnąć . Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.



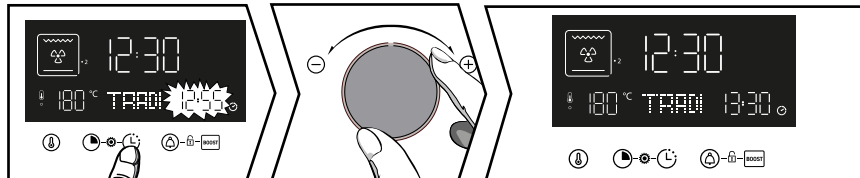
## System „Inteligentnej pomocy”

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

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Liczenie czasu trwania odbywa się natychmiast.

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

## • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

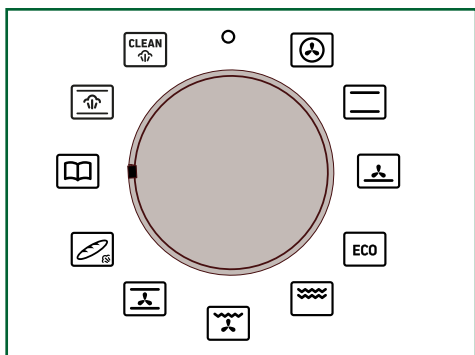
Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.

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



## FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

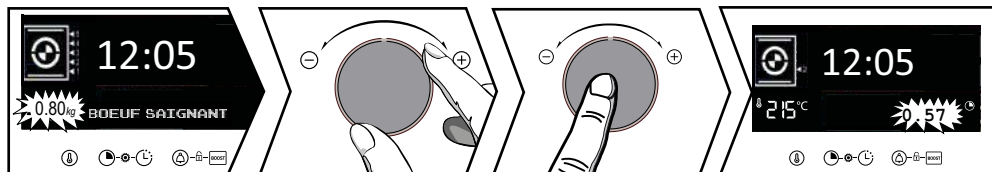
Funkcja „**Przewodnik kulinarny**” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.




- r1** : Średnio wypieczona wołowina
- r2** : Dobrze wypieczona wołowina
- r3** : Krwista wołowina
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Całe ziemniaki
- r6** : Pomidory faszerowane
- r7** : Krem warzywny
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche (tarta)
- r10** : Lasagne
- r11** : Ciasto owocowe
- r12** : Ciasteczka maślane\*

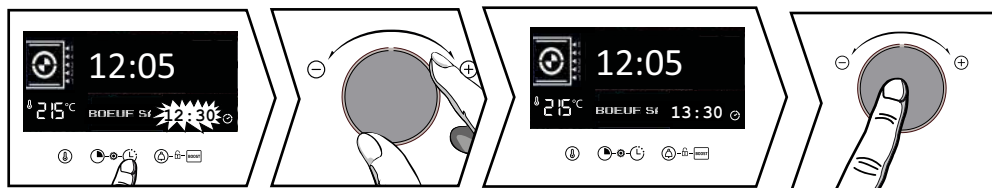
**\*w przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne. Włożyć danie do piekarnika po usłyszaniu sygnału podgrzewania.**


Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu odpowiadającym funkcji Przewodnik kulinarny. Należy wybrać zaprogramowany przepis za pomocą pokrętkła + i -. Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę + i -.



W zależności od przygotowywanego dania, miga wskazanie proponowanej wagi . Wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętkła + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę. Wyświetlany jest obliczany automatycznie idealny czas pieczenia. Piekarnik wskazuje, na której półce należy umieścić danie. Włóż danie do piekarnika na zalecaną półkę (od 1 na dole do 6 na górze). Piekarnik uruchamia się.

### • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk  – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać. Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętkła + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.

### WAŻNA UWAGA

**Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**





## FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

Wybrać funkcję „Przewodnik pary”

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).

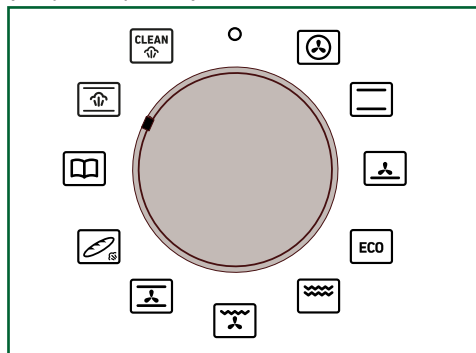
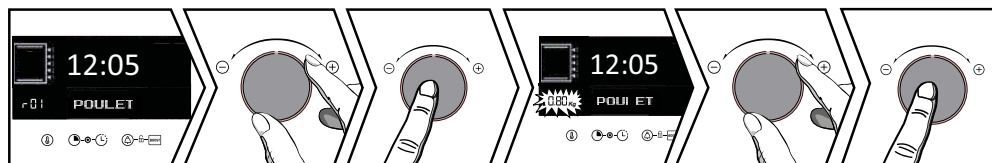


TABELA FUNKCJI W TRYBIE KOMBINOWANYM TRYB AUTOMATYCZNY Z GOTOWANIEM NA PARZE		
Dania	Produkty	Ilość wody, którą należy dodać
A Drób	A1 Kurczak	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
	A2 Perliczka	
	A3 Kaczka	
	A4 Turcja	
B Ryby	B1 Duża ryba	
	B2 Płastuga	
	B3 Małe rybki	
	B4 Nels	
C Pieczenie	C1 Pieczeń cielęca	
	C2 Pieczeń wieprzowa	



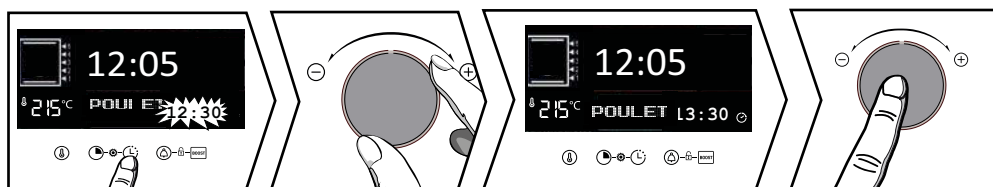
Wybrać rodzaj produktów za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę. Wybrać produkt za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę.

Wskazanie wagi miga - wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

**Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm (z letnią wodą) na najniższej półce, poziom 1 i przygotowywane danie na półce na poziomie 3.**

Nie trzeba przeprowadzać żadnych dalszych ustawień – temperatura i czas pieczenia są obliczane automatycznie. W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić. Pieczenie rozpocznie się natychmiast.

### • Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia

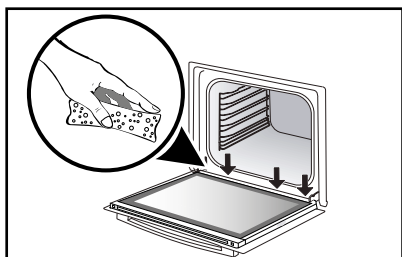


Nacisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



### FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”



Podczas gotowania na wewnętrznej szybie kondensuje się para.


Może się zdarzyć, że woda powstająca w wyniku skraplania zostanie zatrzymana przez rynienkę (\*) – w takim przypadku po zakończeniu gotowania należy wytrzeć tę wodę, aby uniknąć jej gromadzenia się. (\*) Rynienka znajduje się pod uszczelką drzwi, na samym dole ramy piekarnika.



## Konserwacja urządzenia

### CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

#### • Czyszczenie parą wnętrza

Dzięki tej funkcji spędzisz mniej czasu na czyszczeniu piekarnika w sposób eko-odpowiedzialny. W tym celu spryskaj wnękę 300 ml wody i uruchom funkcję czyszczenia parą, ustawiając dźwignię w pozycjin  na czas 35 min.

#### • Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

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

#### • Czyszczenie szyby drzwiczek



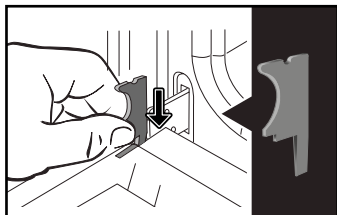
#### UWAGA:

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

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń. Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób :

#### • Czyszczenie szyby drzwiczek

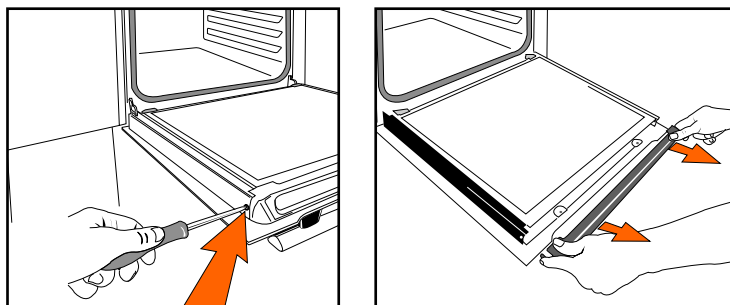
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.





## Konserwacja urządzenia

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



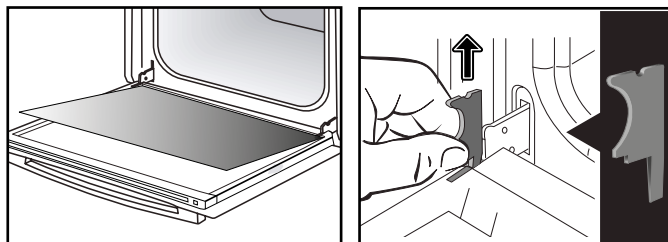
### CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

Usuń pierwszy panel. Nie zanurzać szyb w wodzie. Splucz czystą wodą i osusz niestrzępiącą się szmatką.

#### • Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

Po oczyszczeniu zmień położenie wszystkich okien.

Przestawić poprzeczkę i ponownie ją przykręcić. Usuń plastikowy klin przed zamknięciem drzwi. Twoje urządzenie znów działa.

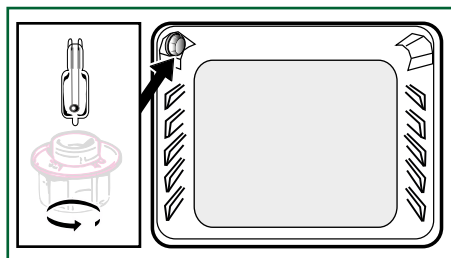


#### • Wymiana lampki



#### **UWAGA:**

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



#### 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 do sieci lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększ ustawioną temperaturę.

#### **Lampka kuchenki nie działa.**

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

#### **Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.**

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

#### **Na wyświetlaczu miga symbol .**

Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

#### **Gotowanie w bemarze.**

Podczas gotowania w bemarze należy stosować wentylowane metody gotowania.

#### **Odgłosy wibracji.**

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

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.

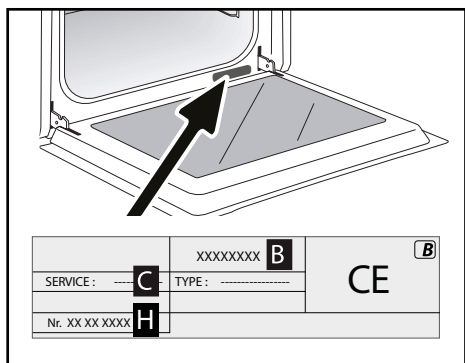


## INTERWENCJE

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

## CZĘŚCI GENUALNE

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



- B: Odniesienie handlowe
- C: Numer referencyjny usługi
- H: Numer seryjny

# Tabela pieczenia

DANIA	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚	
	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	🔧	NIVEAU	min	
<b>Ciasta</b>																
Ciasteczka maślane – Ciasteczka kruche	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2										180	2	40-45
Małe bezy modelowe	100	2												100	3	60-90
Duże bezy modelowe	100	2												100	3	70-90
Magdalenki	220	3					200	3								5-10
Makaron Płyskowy	200	3					180	3						180	3	30-40
Ciasta francuskie indywidualny	220	3					200	3								5-10
Ciasto Savarin	180	3												175	3	30-35
Tarta z kruchego ciasta	215	1					200	1						180		30-40
Cienka tarta z ciasta francuskiego	215	1					200	1								20-25
Ciasto drożdżowe	210	1					200	1								10-30
<b>Różne</b>																
Szaszłyki	220	3			210	4										10-15
Pasztet typu terrine w kąpieli wodnej	200	2					190	2								80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2														30-40
Pizza z ciasta chlebowego																15-18
Quiche	220	2														35-40
Suflet														180	2	50
Tarty	200	2														40-45
Chleb	220						200		220							30-40
Toast	180				275	4-5										2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2												180	2	90-180

\* W zależności od modelu



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

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

## RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Cyfry</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 maks.</b>

# Tabela pieczenia

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

\* W zależności od modelu

# TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

\* W zależności od modelu

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



