

TCL

TCL BF-6A22/BI-6A22



BF-6A22



BI-6A22

TCL Piekarnik elektryczny
model : **BF-6A22 / BI-6A22**
Instrukcja Obsługi

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.....	2
NIEBEZPIECZEŃSTWO.....	2
OSTRZEŻENIE.....	4
PODSTAWOWE INFORMACJE.....	5
INSTALACJA I PODŁĄCZENIE.....	6
OBSŁUGA.....	9
FUNKCJE.....	10
MOŻLIWE ZASTOSOWANIA.....	12
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	16
WSKAZÓWKI I PORADY.....	20
SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	28
GWARANCJA I SERWIS.....	28

Gratulujemy zakupu nowego piekarnika elektrycznego marki TCL.

Zalecamy poświęcić czas na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi / instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu prawidłowej instalacji przeczytaj część poświęconą instalacji.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo innych są najważniejsze.

Dlatego przygotowaliśmy dla Ciebie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa związanego z tym urządzeniem.

Przeczytaj je i postępuj zgodnie z nimi.

To jest znak ostrzegawczy niebezpieczeństwa:



Wszystkie alerty dotyczące bezpieczeństwa są zgodne ze słowami „niebezpieczeństwo” i „ostrzeżenie”.

Jeśli nie przestrzegasz tych wskazówek, możesz zostać poważnie ranny.

NIEBEZPIECZEŃSTWO



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.

Przed użyciem piekarnika TCL przeczytaj poniższe informacje.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem elektrycznym

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac serwisowych lub konserwacji.
- Podłączenie urządzenia może być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem, śmierć lub zniszczenie urządzenia.

Wyeliminuj zagrożenie

- Uważaj - krawędzie mogą być ostre.
- Nieprzestrzeganie zalecenia może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie instrukcję przed instalacją lub korzystaniem z tego urządzenia.
- Nie wolno wewnątrz piekarnika umieszczać materiałów łatwopalnych, oraz niczego co może ulec zapaleniu pod wpływem temperatury.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.

- To urządzenie powinno być zainstalowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka posiadającego stosowne uprawnienia.
- To urządzenie powinno być podłączone do instalacji, która zawiera przełącznik izolujący zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwe zainstalowanie urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności producenta.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem elektrycznym

- Nie wolno użytkować piekarnika jeśli zauważymy jakiegokolwiek uszkodzenie lub stwierdzimy jego nieprawidłowe działanie. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Należy wyłączyć piekarnik przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nieprzestrzeganie tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Należy pamiętać, że podczas użytkowania szyba urządzenia stanie się wystarczająco gorąca aby spowodować oparzenia.
- Nie należy dotykać szyby dłońmi lub inną częścią ciała, przed całkowitym wystygnięciem.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki nie powinny być umieszczane wewnątrz piekarnika, ponieważ mogą się nagrzewać i spowodować oparzenia.
- Należy pamiętać aby dzieci nie dotykały piekarnika w trakcie jej pracy.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Nigdy nie używaj piekarnika jako powierzchni do pracy lub przechowywania gdyż może to spowodować zniszczenie lub porysowanie urządzenia.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów ani naczyń.
- Nie umieszczaj ani nie zostawiaj żadnych przedmiotów namagnesowanych (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą na nie oddziaływać jego pola elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.

- Po użyciu zawsze wyłączaj piekarnik zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji .
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem lub siedzieć, stać lub wspinać się na niego.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na piekarnik mogą zostać poważnie zranione.
- Nie pozostawiaj dzieci w pomieszczeniu lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie zalecono to w instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj odkurzacza parowego do czyszczenia piekarnika.
- Nie umieszczaj ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczki piekarnika.
- Nie stawaj na piekarniku.
- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać druciaków ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenie porażenia prądem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - kuchnie w sklepach, biurach i innych miejscach pracy
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach typu mieszkalnego

OSTRZEŻENIE



W trakcie używania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa aby ograniczyć ryzyko wystąpienia pożaru, porażenia prądem i uszkodzenia lub zniszczenia mienia. Prosimy o przeczytanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa przed użyciem tego urządzenia.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny samodzielnie obsługiwać urządzenia.

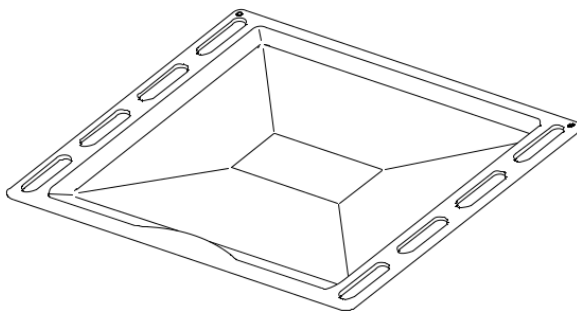
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru przy wykorzystywaniu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia szyby lub obudowy jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania, pieczenia musi być nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zainstalować piekarnik zgodnie z instrukcją instalacji.

To urządzenie zawiera uziemienie tylko do celów funkcjonalnych.

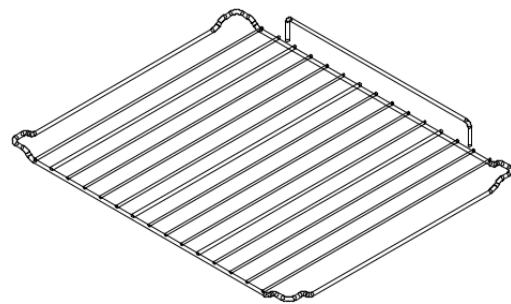
PODSTAWOWE INFORMACJE

Wyposażenie:



Blacha do pieczenia

Do pieczenia mięsa lub ciast oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



Ruszt

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs i grillowania.

INSTALACJA I PODŁĄCZENIE

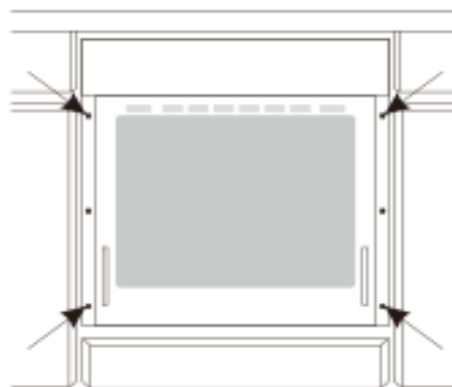
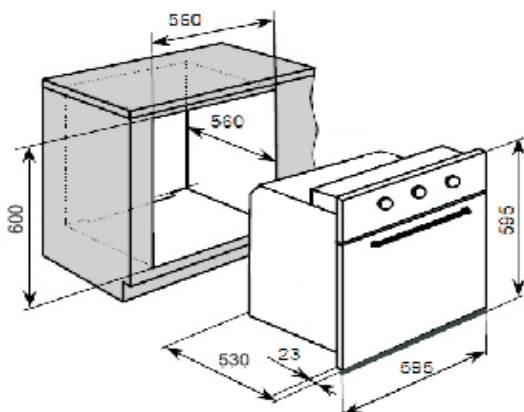
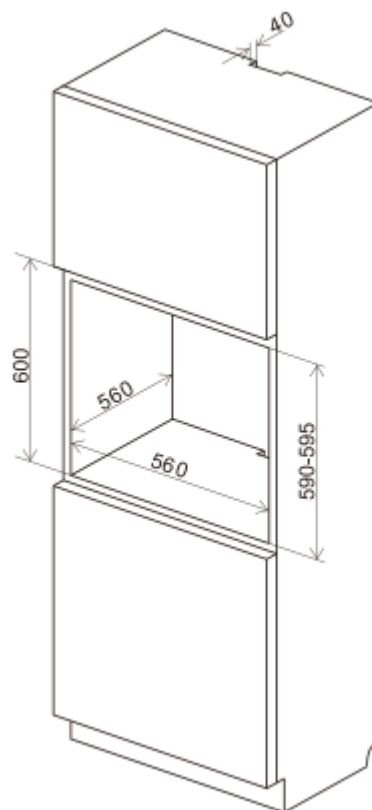
OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

Aby rozpocząć proces instalacji należy:

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne oraz przymocować śrubami montażowymi.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia.

Wymaga on zasilania elektrycznego.



Wymiary urządzenia

Wysokość: 595mm
Szerokość: 595mm
Głębokość: 530mm

Wymiary otworu montażowego

600mm
560mm
560mm(min)

Podłączenie do sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie należy stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego.

Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym

Autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.

Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Wtyczkę należy podłączyć do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający.

Należy zawsze wyjmować za wtyczkę sieciową.

- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach.

Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw

EWG.

Przed pierwszym użyciem należy:

! Wyjąć urządzenie z opakowania, wyczyścić wnętrze piekarnika.

! Wyjąć i umyć elementy piekarnika ciepłą wodą i niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

! Zainstalować i podłączyć piekarnik zgodnie z instrukcją montażu.

! Włączyć wentylację w pokoju lub otworzyć okno.

! Podgrzać piekarnik (do temperatury 250 °C, przez około 30 minut), a następnie usunąć wszelkie plamy i dokładnie umyć

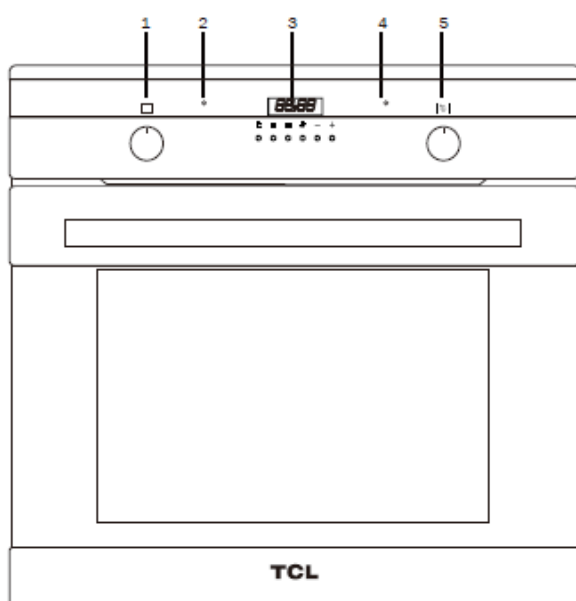
Ważne!

Wnętrze piekarnika należy myć tylko ciepłą wodą i niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

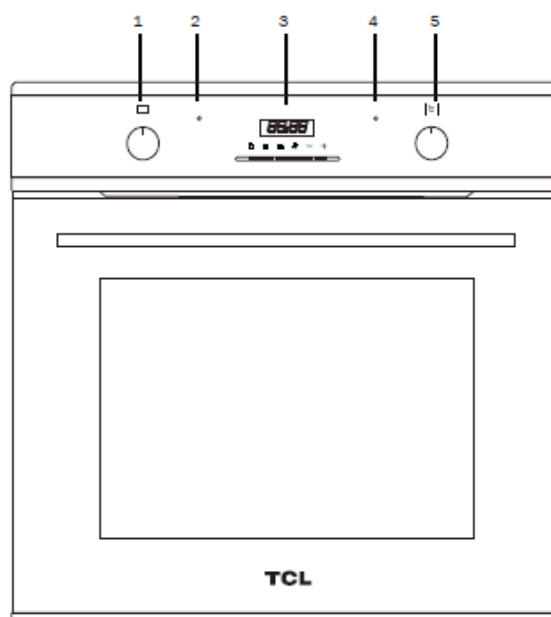
OBSŁUGA

Wygląd urządzenia

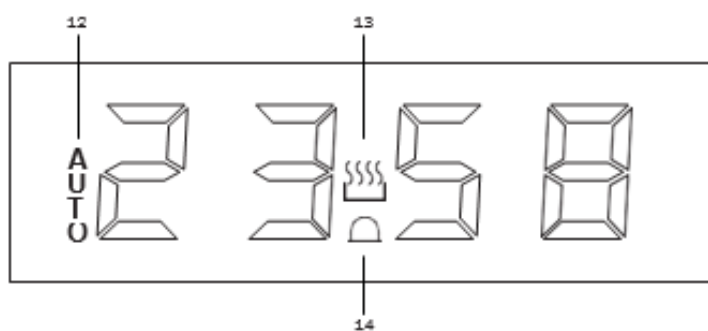
BF-6A22



BI-6A22

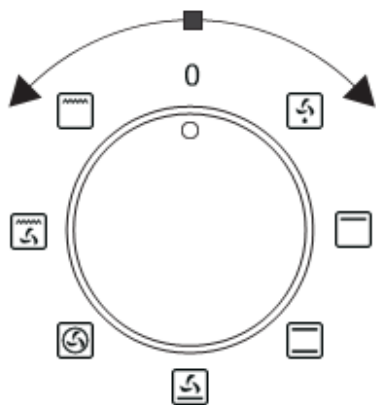


Panel urządzenia



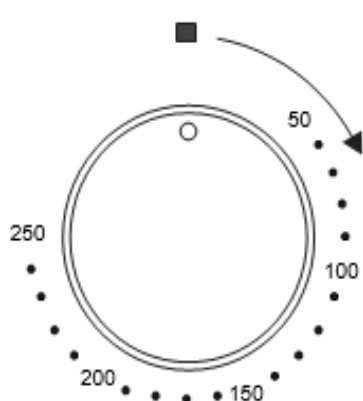
- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Pokrętko wyboru funkcji | 8. Przycisk zakończenia pieczenia |
| 2. Kontrolka zasilania | 9. Przycisk obsługi ręcznej |
| 3. Wyświetlacz LED | 10. Przycisk minus |
| 4. Kontrolka pracy piekarnika | 11. Przycisk plus |
| 5. Pokrętko regulacji temperatury | 12. Symbol funkcji automatycznej |
| 6. Przycisk minutnika | 13. Symbol obsługi ręcznej |
| 7. Przycisk czasu trwania wskazania | 14. Symbol minutnika |

FUNKCJE



Pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury

Piekarnik można rozgrzać za pomocą dolnych i górnych grzałek, a także grilla. Działanie piekarnika jest kontrolowane za pomocą pokrętki zmiany funkcji piekarnika. Aby ustawić żądaną funkcję, należy obrócić pokrętkę do wybranej pozycji a następnie dobrać właściwą temperaturę za pomocą pokrętki regulatora temperatury.



Piekarnik można wyłączyć, ustawiając oba pokrętki w pozycji „●” / „0”

UWAGA: po wybraniu dowolnej funkcji grzania (włączeniu grzałki itp.) program zostanie włączony dopiero po ustawieniu temperatury pokrętkiem regulatora temperatury.

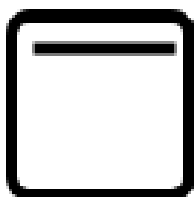
w celu włączenia piekarnika należy:

- ustawić wymagane warunki pracy piekarnika, jego temperaturę i tryb grzania.
- ustawić pokrętkę w żądanej pozycji, obracając je w prawo



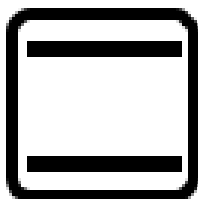
Rozmrażanie

Funkcja służy do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.



Górna grzałka

Gdy pokrętko jest ustawione w tej pozycji, piekarnik jest ogrzewany tylko za pomocą górnej grzałki, np. można stosować do końcowego pieczenia z góry.



Dolna i górna grzałka

Ustawienie tej funkcji służy do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.



Dolna grzałka, wentylator

Przy tym ustawieniu piekarnik nagrzewa się tylko od dołu, ale dzięki wentylatorowi z bardziej równomiernie rozłożoną temperaturą. Ustawienia idealne do pieczenia na ciast.



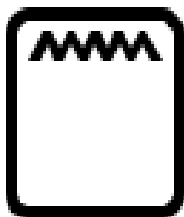
Ogrzewanie centralne z włączonym wentylatorem - Termoobieg

Funkcja służy do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna



Turbo Grill

Funkcja służy do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania potraw.



Grill

Do grillowania potraw i opiekania chleba.

MOŻLIWE ZASTSOWANIA



Przed pierwszym użyciem - czyszczenie

- Aby usunąć z pieca wszelkie pozostałości, które mogły pozostać w procesie produkcyjnym, należy wybrać funkcję piekarnika z wentylatorem i ustawić termostat na maksymalne ustawienie temperatury.

- Podczas tego procesu wytwarzanie zapachu spalenizny jest całkowicie normalne.
- Należy upewnić się, że podczas tego procesu wszystkie okna w pomieszczeniu pozostaną otwarte.
- Zaleca się, aby nie przebywać w pomieszczeniu podczas procesu wypalania.
- Pozostawić piekarnik na maksymalnym ustawieniu na 30 - 40 minut.
- Po schłodzeniu komory piekarnika należy ją wyczyścić ciepłą wodą z mydłem, używając gąbki lub miękkiej szmatki. Nie należy używać ściernych środków czyszczących.
- Zewnętrzne części piekarnika należy myć ciepłą wodą z mydłem, używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie należy używać ściernych środków czyszczących.
- Zalecamy regularne stosowanie odpowiedniego środka do czyszczenia i polerowania stali nierdzewnej na powierzchniach tego urządzenia ze stali nierdzewnej.

Tryb autotestu


Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania na wyświetlaczu pojawia się „AUTO” i miga 00:00.

1. Naciśnij  i , aby podświetlić wszystkie ikony. Pojawi się sygnał dźwiękowy. Zwolnij przyciski, brzęczyk przestanie wydawać dźwięki, a na wyświetlaczu pojawi się „12:30”;

2. Lub naciśnij jednocześnie  i  na wyświetlaczu pojawi się . Brzęczyk nie zabrzmiał.

Zwolnij przyciski, a na wyświetlaczu pojawi się „12:30”;

3. Lub naciśnij jednocześnie – i + , brzęczyk nie zabrzmiał. Po zwolnieniu przycisków na wyświetlaczu pojawi się „12:30”;


4. lub naciśnij jednocześnie  i , aby wyjść z trybu autotestu, „AUTO” i 00:00 migają,

kropka . jest zawsze włączona;

5. Jeśli powyższe klawisze kombinacji autotestu nie zostaną naciśnięte w ciągu 5 sekund po włączeniu zasilania, piekarnik automatycznie przejdzie w tryb gotowości, wyświetlacz pokaże zegar i „AUTO”, a kropka . będzie zawsze włączona.




Wybór trybu pracy ręcznej

1. Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej cyfry na wyświetlaczu timera będą migać. Przed wybraniem funkcji gotowania lub ustawieniem temperatury należy ustawić urządzenie w tryb pracy ręcznej.

2. Aby wybrać tryb ręczny, naciśnij tryb ręczny na panelu sterowania .





3. Następnie wyświetlacz pokazuje , że zegar i kropka . są włączone.

Ustawianie czasu zegara







1. Po wyjściu z trybu autotestu możesz nacisnąć przycisk , aby ustawić godzinę. Kropka . i  świeci się.
2. Użyj przycisku minus – i przycisku plus + , aby ustawić czas wyświetlany na wyświetlaczu (liczby będą się szybko zmieniać, jeśli będziesz naciskać dalej). Po ustawieniu prawidłowego czasu wyświetlacza zwolnij przyciski i poczekaj 5 sekund, czas zostanie ustawiony na wyświetlaczu i będziesz mógł korzystać z piekarnika.
3. Następnie wyświetlacz pokazuje , zegar i kropka . są włączone.

Uwaga: Regulacji można dokonać tylko wtedy, gdy nie jest uruchomiony żaden program gotowania.

Ustawianie czasu gotowania

1. Obróć pokrętkę wyboru funkcji i pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić żądaną funkcję i temperaturę.
2. Naciśnij , aby ustawić czas trwania wymaganego gotowania. Zacznie migać „AUTO”.
3. Ustaw okres funkcji czasu na odliczanie za pomocą przycisków – i +. Gdy wyświetlacz osiągnie żądany czas odliczania, puść – i + oraz poczekaj 5 sekund. Możesz ustawić czas trwania od 1 minuty do 10 godzin.
4. Odliczanie rozpocznie się natychmiast, a na wyświetlaczu timera pojawi się słowo „AUTO”.
5. Podczas gotowania możesz nacisnąć  lub , aby sprawdzić pozostały czas, „AUTO” zacznie migać i możesz skrócić lub wydłużyć czas za pomocą przycisków – i +. Poczekaj 5 sekund, aby ustalić czas.
6. Po upływie odliczania zabrzmiał alarm. Słowo „AUTO” zacznie migać i symbol ogrzewania  zniknie.



Po upływie tego czasu należy postąpić jak niżej:


1. Naciśnij przycisk czasu trwania , alarm można się wyciszyć. „AUTO” ciągle miga, gaśnie , a na wyświetlaczu pojawia się „0:00”. W ciągu 5 sekund możesz nacisnąć – i +, aby ustawić czas gotowania i kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie wyświetlacz powróci do wyświetlania zegara.
2. Lub naciśnij , brzęczyk przestaje wydawać dźwięki, „AUTO” nadal miga,  gaśnie, a wyświetlacz pokazuje czas zakończenia. W ciągu 5 sekund możesz nacisnąć – i +, aby zresetować czas zakończenia gotowania. Po 5 sekundach kropka . będzie włączona, a piekarnik będzie nadal gotował;
3. Lub naciśnij , aby zakończyć gotowanie. Wyświetlacz pokazuje zegar , świeci się i miga kropka . .

W ciągu 5 sekund możesz nacisnąć – i + , aby zresetować zegar. Po 5 sekundach kropka . będzie włączona, a piekarnik powróci do trybu gotowości.


Uwaga: Jeśli nie przekręcisz pokrętła regulacji temperatury i pokrętła wyboru funkcji z powrotem do pierwotnego położenia, urządzenie będzie kontynuować pracę, jak tylko naciśniesz przycisk obsługi ręcznej.

Ustawianie funkcji zakończenia gotowania

1. Obróć pokrętło wyboru funkcji i pokrętło regulacji temperatury, aby ustawić żądaną funkcję i temperaturę.
2. Naciśnij , aby ustawić wymagany czas zakończenia gotowania. Zacznie migać „AUTO”.
3. Ustaw czas zakończenia gotowania za pomocą przycisków – i +. Gdy wyświetlacz osiągnie żądany czas odliczania, puść przyciski minus i plus i poczekaj 5 sekund.
4. Piekarnik rozpocznie gotowanie, na wyświetlaczu pojawi się godzina i słowo „AUTO”.
5. Po zakończeniu gotowania znacznik  wyłączy się. Rozlegnie się dźwięk brzęczka, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.



Uwaga: Jeśli nie przekręcisz pokrętła regulacji temperatury i pokrętła wyboru funkcji z powrotem do pierwotnego położenia, urządzenie będzie kontynuować pracę, jak tylko naciśniesz tryb ręczny .




Ustawianie funkcji czasu rozpoczęcia i zakończenia pracy

1. Obróć pokrętło wyboru funkcji i pokrętło regulacji temperatury, aby ustawić żądaną funkcję i temperaturę.
2. Po wprowadzeniu czasu gotowania naciśnij , miga „AUTO”, naciśnij – i +, aby wprowadzić godzinę zakończenia pracy. Termin programowania wynosi 24 godziny.
3. Piekarnik obliczy czas potrzebny do rozpoczęcia gotowania zgodnie z ustawionym czasem końcowym i długością czasu gotowania i rozpocznie pracę automatycznie.
4. Aktualny czas 12:00, zakładając, że ustawiony czas zakończenia to 13:30, a czas gotowania to 2 godziny, piekarnik rozpocznie gotowanie o godzinie 11:30, a zakończy o 13:30.

Ustawianie funkcji alarmu

Alarm można ustawić tak, aby dzwonił w razie potrzeby, w tym gdy nie odbywa się pieczenie lub gotowanie. Ustawiony czas będzie odliczany, a alarm będzie dzwonił, gdy czas się skończy.

1. W trybie gotowości naciśnij , aby przejść do ustawienia alarmu i  miga.
2. Wyświetlacz pokazuje „0:00”, naciśnij – i + , aby wprowadzić godzinę alarmu i poczekaj 5 sekund, aż nastąpi automatyczne potwierdzenie. Na przykład wpisz „0:30”, a alarm włączy się po 30 minutach.

3.  pozostaje włączony przez cały czas, naciśnij , aby wyświetlić pozostały czas. W ostatniej chwili naciśnij , aby zobaczyć sekundy odliczania.

4. Po upływie odliczanego czasu alarm włączy się i musisz nacisnąć , aby zatrzymać.

Uwaga: po wyłączeniu alarmu piekarnik będzie nadal pracował. Jeśli chcesz przerwać gotowanie, obróć pokrętko wyboru funkcji i pokrętko regulacji temperatury z powrotem do pierwotnego położenia, w przeciwnym razie piekarnik będzie nadal się nagrzewał.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

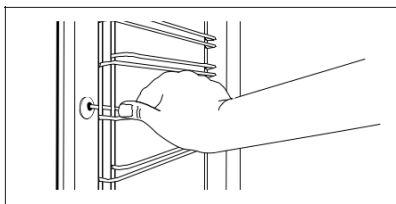
Wymywanie przewodnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

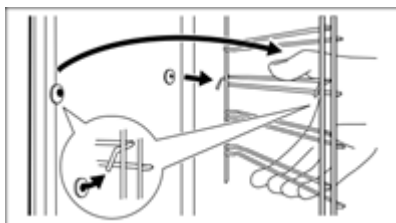
UWAGA!

Podczas wymywania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium.

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

OSTRZEŻENIE!

Po zakończeniu pracy piekarnik jest bardzo gorący. Należy odczekać, aż urządzenie wystygnie. Występuje ryzyko poparzenia.

Po zakończeniu pracy, w fazie schładzania, drzwi mogą być nadal zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje piekarnika są niedostępne.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

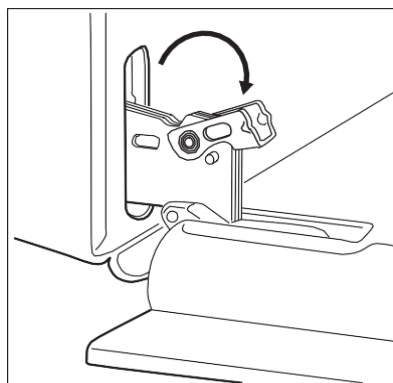
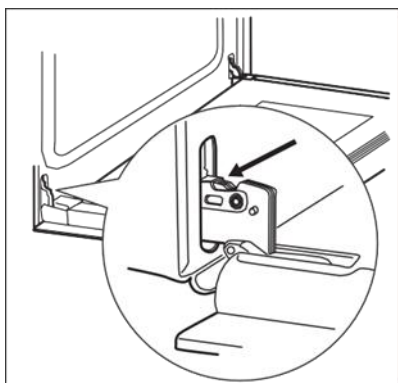
UWAGA!

Nie używać piekarnika bez szyb.

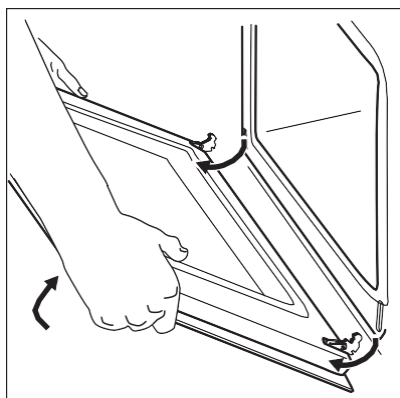
Aby zdemontować drzwi należy:

1. Otworzyć całkowicie drzwi i znaleźć zawias po prawej stronie drzwi.
2. Następnie należy unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy prawym zawiasie.
3. Znaleźć zawias po lewej stronie drzwi.

4. Unieść i całkowicie obrócić dźwignię przy lewym zawiasie.

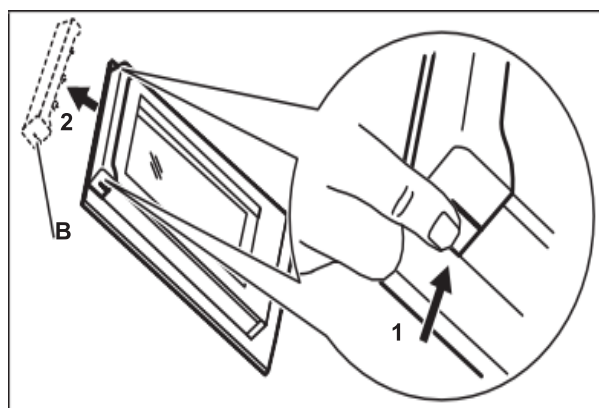
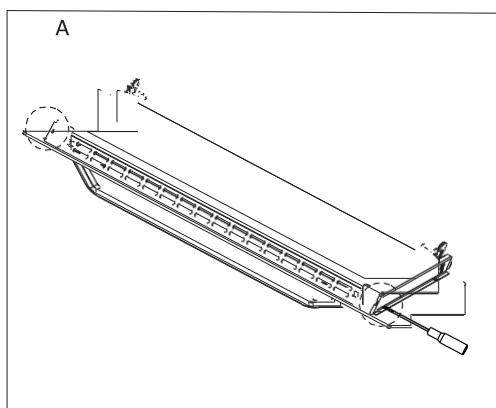


5. Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

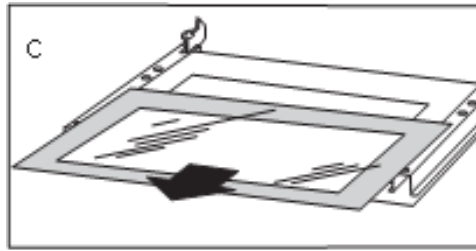
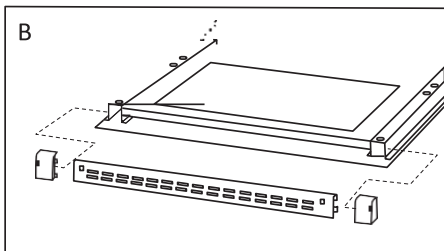


6. Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

7. W celu zdemontowania górnej osłony szyb, należy za pomocą śrubokręta płaskiego delikatnie podważyć obudowę i zdjąć z ramy (A). Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



Usunąć cały element oraz kratkę wentylacyjną (B).



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

9. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.

10. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szyby oraz drzwi piekarnika.

Umieścić szyby we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).

Wymiana żarówki piekarnika

Aby uniknąć porażenia prądem, przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone.

! Ustaw wszystkie pokręta sterujące w pozycji „●” / „0” i odłącz wtyczkę sieciową,
! odkręć i umyj pokrywę lampy, a następnie wytrzyj ją do sucha.

W celu wymiany żarówki należy odkręcić żarówkę z gniazdka, wymienić żarówkę na nową tj. przystosowaną do wysokich temperatur (300 stopni) o następujących parametrach:

-Napięcie 230V

-Moc 25W

-Rodzaj G9



Następnie należy umieścić żarówkę w osłonie, dokładnie dokręcić obudowę ceramiczną.

Zalecenia dotyczące pieczenia

Potrawy można umieszczać w piekarniku na różnych poziomach.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.

W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia

Pieczenie ciast

- Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.
- Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.

Ciasta

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Ciasta ucierane	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	W foremce do ciasta
Kruche ciasto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	W foremce do ciasta
Sernik	170	1	165	2	80 - 100	W 26 cm foremce do ciasta
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarta z dżemem	170	2	165	2 (po lewej i po prawej)	30 - 40	W 26 cm foremce do ciasta
Keks/ciasto owocowe	160	2	150	2	90 - 120	W 20 cm foremce do ciasta. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasto ze śliwkami	175	1	160	2	50 - 60	W formie do chleba. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka/ciasta przekładane	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – jeden poziom	120	3	120	3	80 - 100	Na blasze do pieczenia ciasta
Bezy – dwa poziomy	-	-	120	2 i 4	80 - 100	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Drożdżówki	190	3	190	3	12 - 20	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Eklery – jeden poziomy	190	3	170	3	25 - 35	Na blasze do pieczenia ciasta
Eklery – dwa poziomy	-	-	170	2 i 4	35 - 45	Na blasze do pieczenia ciasta
Tarty płaskie	180	2	170	2	45 - 70	W 20 cm foremce do ciasta
Ciasto owocowe z dużą ilością owoców	160	1	150	2	110 - 120	W 24 cm foremce do ciasta
Biszkopt królowej Wiktorii	170	1	160	2 (po lewej i po prawej)	30 - 50	W 20 cm foremce do ciasta

Chleb i pizza

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Biały chleb	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 bochenki po 0,5 kg. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Chleb żytni	190	1	180	1	30 - 45	W formie do chleba

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Bułki	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 bułek na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na blasze do pieczenia ciasta lub głębokiej blasze. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Drożdżówki	200	3	190	3	10 - 20	Na blasze do pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Zapiekanki

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Zapiekanka makaronowa	200	2	180	2	40 - 50	W formie
Zapiekanka warzywna	200	2	175	2	45 - 60	W formie

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	W formie. Nagrzać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie. Nagrzać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	W formie. Nagrzać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Wołowina	200	2	190	2	50 - 70	Na ruszcie
Wieprzowina	180	2	180	2	90 - 120	Na ruszcie
Cielęcina	190	2	175	2	90 - 120	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, lekko wypieczona	210	2	200	2	50 - 60	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210	2	200	2	60 - 70	Na ruszcie
Angielska pieczeń wołowa, dobrze wypieczona	210	2	200	2	70 - 75	Na ruszcie
Łopatka wieprzowa	180	2	170	2	120 - 150	Ze skórą
Goleń wieprzowa	180	2	160	2	100 - 120	2 kawałki
Jagnięcina	190	2	175	2	110 - 130	Udziec
Kurczak	220	2	200	2	70 - 85	W całości
Indyk	180	2	160	2	210 - 240	W całości
Kaczka	175	2	220	2	120 - 150	W całości
Gęś	175	2	160	1	150 - 200	W całości
Królik	190	2	175	2	60 - 80	W kawałkach
Zając	190	2	175	2	150 - 200	W kawałkach
Bażant	190	2	175	2	90 - 120	W całości

Produkt	Górna/dolna grzałka		Termoobieg		Czas (min)	Uwagi
	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika		
Pstrąg/dorada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuńczyk/łosoś	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetów
Steki	4	0.8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Befsztyki	4	0.6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kielbaski	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotlety wieprzowe	4	0.6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kurczak (połówki)	2	1.0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pierś z kurczaka	4	0.4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	maks.	20 - 30	-	4
Filet rybny	4	0.4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Zapiekane kanapki	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tosty	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo Grill

Wołowina

Produkt	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8	1 lub 2
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone ¹⁾	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10	1 lub 2

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karkówka, szynka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Kotlet, żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 lub 2
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 lub 2
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 lub 2

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	1 lub 2
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 lub 2

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 lub 2
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 lub 2

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 lub 2
Kurczak, polówka	po 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 lub 2
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 lub 2
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 lub 2
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 lub 2
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 lub 2
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 lub 2

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe	220–240 V ~ 50/60 Hz
Moc znamionowa.....	max. 2,2 kW
Wymiary kuchenki H / W / D	59,5 / 59,5 / 53,0 cm
Klasa energetyczna.....	A
Waga.....	27 kg

Oświadczenie producenta o zgodności urządzenia z zasadniczymi wymaganiami

GWARANCJA I SERWIS

Niniejszym LIN POLSKA Sp. z o.o. oświadcza, że urządzenia TCL model: BF-6A22 / BI-6A22 są zgodne z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 1999/5/WE-2014/30/EU.



Oznakowanie sprzętu symbolem przekreślonego kontenera na odpady informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Przekazanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do punktów zbierania przyczynia się do ponownego użycia, recyklingu bądź odzysku sprzętu i ochrony środowiska naturalnego. Składniki niebezpieczne zawarte w sprzęcie elektronicznym mogą powodować długo utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku naturalnym, jak również działać szkodliwie na zdrowie



Gwarancja

1) Dystrybutor niniejszego produktu gwarantuje prawidłowe działanie produktu w okresie 12 miesięcy od daty zakupu, jednak nie dłużej niż 24 miesięcy od daty produkcji. Gwarancją objęte są jedynie produkty posiadające prawidłowo wypełnioną kartę gwarancyjną (pieczętka punktu sprzedaży) wraz z dowodem zakupu. Naprawy w okresie trwania gwarancji będą wykonywane bezpłatnie. Gdy naprawa będzie niemożliwa nastąpi wymiana produktu na nowy wolny od wad. Dystrybutor dopuszcza możliwość wymiany na inny podobny model urządzenia (o takich samych parametrach lub lepszych) w przypadku, gdy przedmiotowy sprzęt nie jest

już dostępny na rynku. W przypadku wymiany okres udzielanej gwarancji biegnie od pierwotnej daty zakupu urządzenia.

2) Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży i podpisu sprzedawcy jest nieważna! W przypadku braku ważnej karty gwarancyjnej wszelkie usterki mogą być usunięte przez dystrybutora tylko na koszt nabywcy.

3) Gwarancją objęte są wszelkie wady materiałowe i produkcyjne powodujące niemożność korzystania z produktu lub jego wadliwe działanie.

4) Uprawniony z gwarancji jest zobowiązany dostarczyć kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu (zawierające wszystkie akcesoria: ładowarki, uchwyty, kable, karty pamięci oraz karty licencyjne oprogramowania wraz z płytami) do siedziby dystrybutora na własny koszt, wraz z ważną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu oraz dokładnym opisem występującej usterki.

5) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń powstałych z powodu użytkowania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi lub do innych celów niż określone w opisie urządzenia.

6) Gwarancja nie obejmuje materiałów i elementów eksploatacyjnych, ulegających zużyciu w trakcie normalnego użytkowania powyżej 6 miesięcy od daty zakupu (np. baterie, akumulatory, uchwyty, filtry, etc.)

7) Gwarancją nie są objęte urządzenia, w których usunięta została plomba zabezpieczająca.

8) Serwis dokona naprawy w terminie 14 dni od daty otrzymania urządzenia. Termin może ulec przedłużeniu do 30 dni, jeżeli zajdzie konieczność sprowadzenia od producenta części zapasowych.

9) W przypadku nieuzasadnionej reklamacji (braku zgłaszanej usterki lub zakwalifikowania jej jako nie podlegającej gwarancji), klient ponosi koszty ekspertyzy w wysokości 50 zł netto oraz koszty przesyłki.

10) Niniejsza gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z art.13 pkt.4 Ustawy o warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. z 2002r Nr141 , poz. 1176).

11) Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej to terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy o kontakt jak poniżej. Szczegółowe warunki gwarancji i procedura reklamacyjna w oddzielnej części.

Importer

LIN Polska Sp. z o.o.
Arkuszowa 39
01-934 Warszawa
Telefon: +48 883 183 375

kontakt@tclpolska.pl

www.tclpolska.pl

www.lin.com.pl

Model sprzętu:.....
Data sprzedaży i podpis.....
Numer seryjny:.....



www.lin.com.pl

www.tclpolska.pl