

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

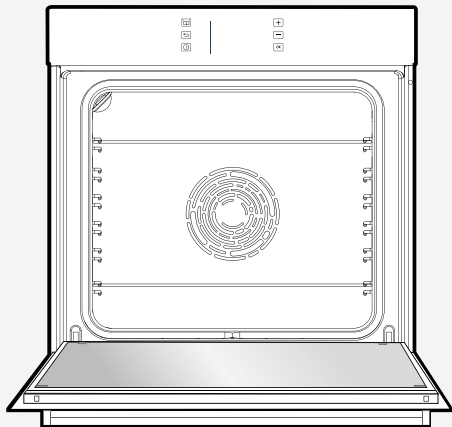
SV

Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Szanowni Klienci,

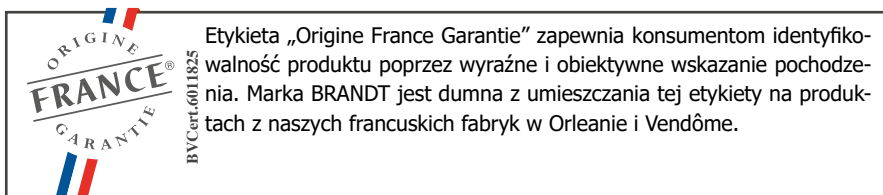
Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiegokolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.



<https://brandt.com/>



Uwaga:

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



Wskazówki bezpieczeństwa	4
ŚRODOWISKO I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	6
Środowisko	6
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	6
instalacja urządzenia	7
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	7
Przyłącze elektryczne	8
Opis urządzenia	9
Przegląd piekarnika	9
Wyświetlacz i przyciski sterujące	9
Akcesoria	10
Użytkowanie urządzenia	12
Ustawienia	12
Menu Konfiguracja	13
Tryby gotowania	14
Rozpoczęcie procesu gotowania	15
Funkcja RECIPE	17
Tryb AUTOCOOK	18
Funkcja STEAM GUIDE	19
Konserwacja urządzenia	20
Czyszczenie wnętrza i powierzchni zewnętrznej	21
Usterki i rozwiązania	23
Serwis posprzedażowy	24
Serwisowanie	24
POMOCE KUCHENNE	25
Tabele wypieków	25
Przepisy z drożdżami	27
Testy funkcjonalności	28



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Uwaga:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

— Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

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

— Urządzenie jest przeznaczone do pracy z zamkniętymi drzwiczkami.

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

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

— Nie należy używać jakichkolwiek urządzeń do czyszczenia parą.

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

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

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

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

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

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

— Urządzenie może zostać zainstalowane



Instalacja

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

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

w słupkach bocznych.

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



Oszczędność środowiska i energii

ŚRODOWISKO

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

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

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

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

Dziękujemy za współpracę w ochronie środowiska.

Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

Podczas gotowania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

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

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



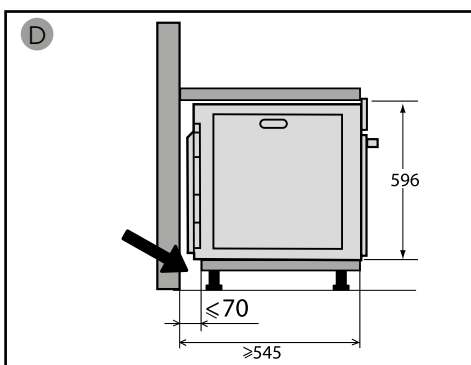
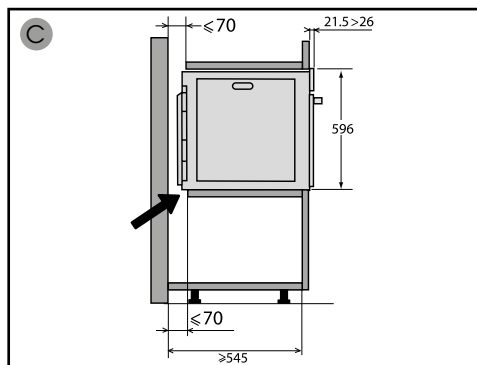
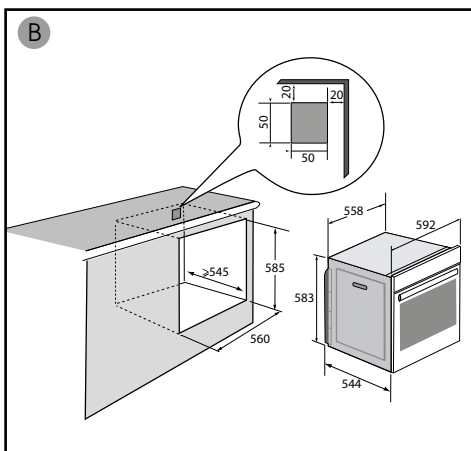
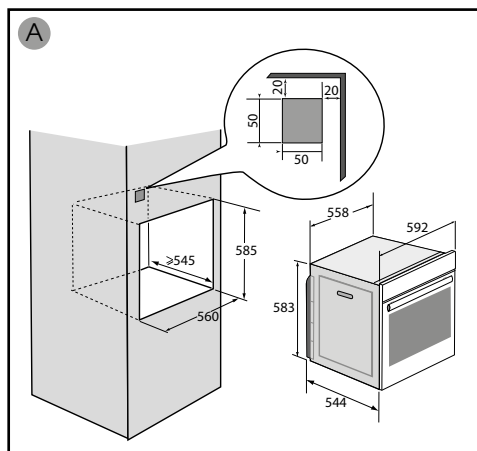
Rada :

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



Ostrzeżenie :

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





POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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



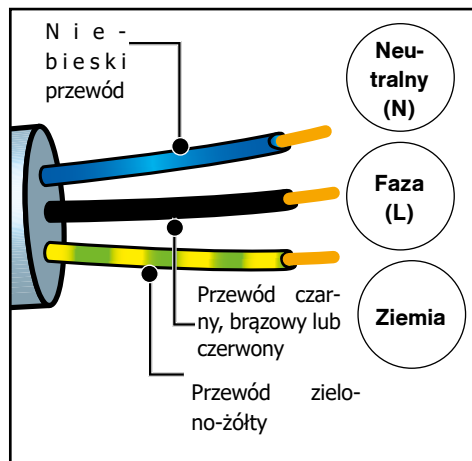
Ostrzeżenie

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

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

• **Przed pierwszym użyciem**

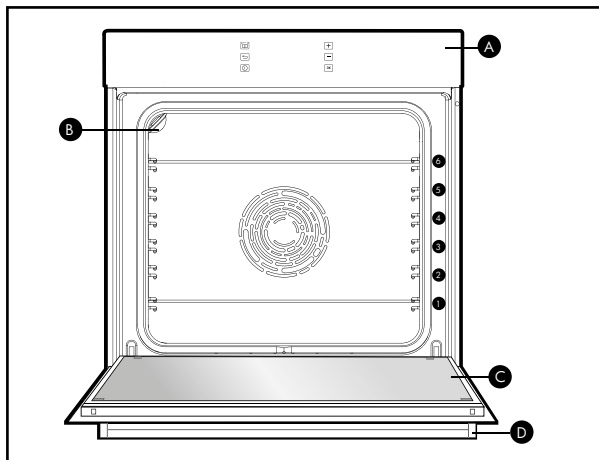
Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzać pusty, przy zamkniętych drzwiczkach, przez około 15 minut na najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać szczególny zapach ze względu na swój skład. Podobnie możesz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





Poznaj swoje urządzenie

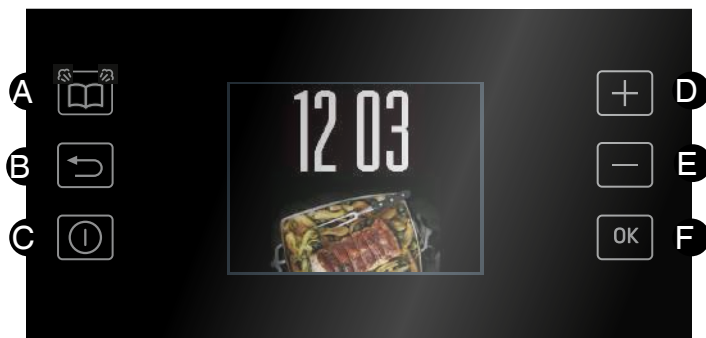
PREZENTACJA PIEKARNIKA



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

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

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STERUJĄCE



- A** Przycisk "Automatyczna funkcja pary
- B** Przycisk cofania/odblokowywania
- C** Przycisk "Start/Stop
- D** Ustawienia +
- E** Ustawienia -
- F** Klawisz Enter

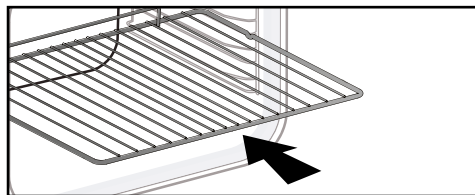


AKCESORIA

• **Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się**

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

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



• **Naczynie uniwersalne, brytfanna**

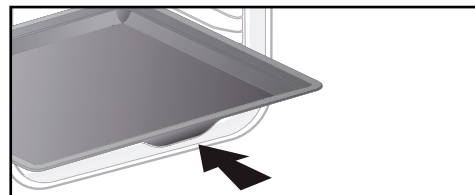
45 mm

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



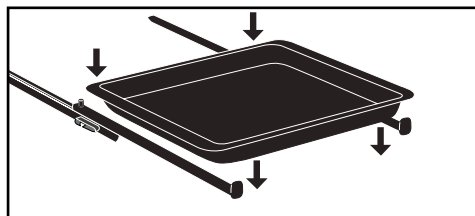
• **Forma do ciast, 20 mm**

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



• **System szyn uchylnych**

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



! Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.

! Porada

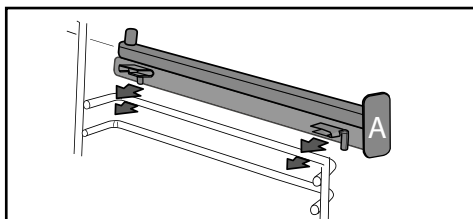
Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



Poznaj swoje urządzenie

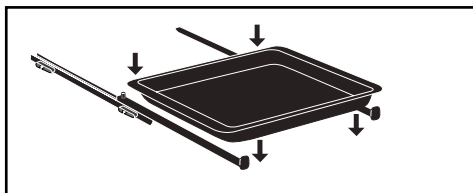
MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

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



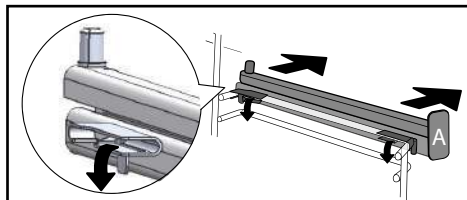
UWAGA: teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

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



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

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



Rada :

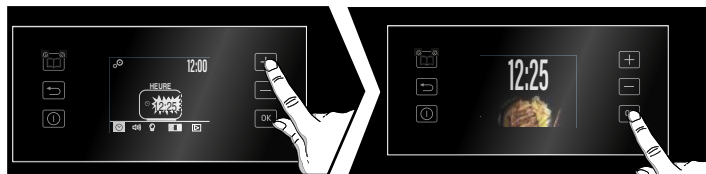
Aby uniknąć wydzielania oparów podczas gotowania tłustych mięs, zalecamy dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno naczynia.



USTAWIENIA

• Ustawienie czasu

Po włączeniu zasilania wyświetlacz miga o godzinie 12:00.



Ustawić godzinę za pomocą przycisku + lub -. Potwierdzić przyciskiem OK. W przypadku awarii zasilania czas miga.

• Zmiana czasu

Piekarnik musi być wyłączony i wyświetlać godzinę.



Naciśnij przycisk OK. Przyciskami + i - poruszać się po różnych parametrach, wybrać "Konfiguracja" i potwierdzić przyciskiem OK. Zmienić godzinę i potwierdzić przyciskiem OK.

• Regulator czasowy

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



Naciśnij przycisk OK. Za pomocą przycisków + i - przejdź do różnych ustawień, wybierz "Timer" i potwierdź przyciskiem OK. Ustaw timer za pomocą przycisku + lub -. Potwierdzić przyciskiem OK i timer zaczyna odliczać czas. Po upływie czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby go zatrzymać, naciśnij dowolny klawisz.





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



Korzystanie z urządzenia

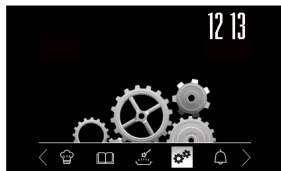
• Blokada klawiatury (bezpieczeństwo dzieci)



Naciśnij przycisk  aż do symbolu  na ekranie. Aby go odblokować, naciśnij przycisk  aż do symbolu  znika z ekranu.

MENU KONFIGURACJA

Możesz zmienić różne parametry swojego piekarnika: Wybierz "CONFIGURATION", aby przejść do trybu ustawień.



Wybierz za pomocą przycisków + i - i potwierdź przyciskiem OK, aby uzyskać dostęp do różnych parametrów, patrz tabela poniżej:

	<p>CZAS: Umożliwia ustawienie lub zmianę godziny.</p>
	<p>Dźwięki - KEYS : Pozycja ON, dźwięki aktywne. Pozycja OFF, brak dźwięków.</p>
	<p>Zarządzanie lampami : Pozycja ON, w trybie gotowania, lampka pozostaje zawsze włączona (z wyjątkiem trybu ECO) W pozycji AUTO, w trybie gotowania, lampka kontrolna wnęki gaśnie po około 90 sekundach.</p>
	<p>JĘZYK : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Tryb DEMO: Pozycja ON, funkcja aktywna, tryb demonstracyjny używany do naświetlania. Pozycja OFF, funkcja dezaktywowana, piekarnik jest sprawny.</p>



Korzystanie z urządzenia

TRYBY GOTOWANIA

FUNKCJE RĘCZNE:



KONWEKcja*

Temperatura min 35 ° C max 250 ° C

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



TRADYCYJNY

Temperatura min 35 ° C max 275 ° C

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



PULSUJĄCA GLEBA

(min. temperatura 75 ° C max 250 ° C)

Polecane do dań mokrych (quiche, soczyste ciasta owocowe ...). Ciasto będzie dobrze ugotowane pod spodem. Polecany do przetworów na zakwasie (ciasto, bułeczki, kouglof ...) oraz do sufletó w, które nie zostaną zablokowane przez skórę.



ECO*

Temperatura min 35 ° C max 275 ° C

Ta pozycja oszczędza energię przy zachowaniu właściwości gotowania.

Całe gotowanie odbywa się bez podgrzewania.



ZMIENNY GRILL

Poziom od 1 do 4

Polecany do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania kremu brülée...



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min 100 ° C max 250 ° C

Soczysty i chrupiący drób i pieczenie z każdej strony.

Wsuń miskę ociekową na dolną półkę.

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



TRADYCYJNY PULS

Temperatura min 35°C max 275°C

Polecany do mięs, ryb, warzyw, najlepiej w naczyniu glinianym



RETENCJA CIEPŁA

Temperatura min 35°C max 100°C

Funkcje automatyczne:

Brandt oferuje 3 nowe funkcje, które automatycznie łączą dwa tryby gotowania: gotowanie tradycyjne i gotowanie na parze w celu zachowania wartości odżywczych żywności i uzyskania szybszego gotowania.



MIĘSO BIAŁE

Zalecane dla zachowania miękkości i smaku pieczeni wieprzowych i cielęcych.



RYBY

Zalecany do gotowania całej ryby lub filetów.



DRÓB

Polecane do gotowania kurczaków, indyków, perliczek i kaczek.

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

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

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



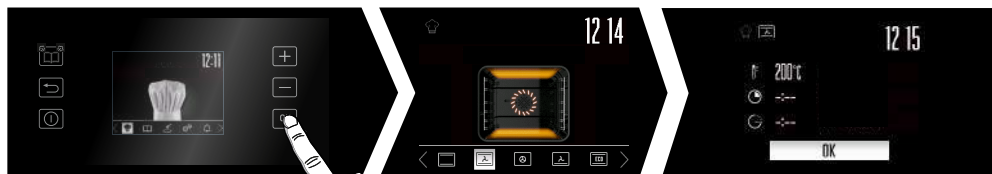
Korzystanie z urządzenia

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

• Rozpoczęcie natychmiastowego gotowania

Programator powinien wyświetlać tylko godzinę. Czas nie może być migający.

Naciśnij przycisk OK, za pomocą przycisków + i - wybierz tryb gotowania i potwierdź przyciskiem OK.



Piekarnik oferuje możliwość ustawienia pozostałych parametrów pieczenia:



Temperatura



Czas gotowania




Koniec gotowania

Do ustawienia parametrów służą przyciski + i -. Potwierdzić przyciskiem OK.


• Zmiana temperatury



W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik zaproponuje idealną temperaturę pieczenia. Można to zmienić w następujący sposób:

Wybierz pole "Temperatura".  Za pomocą przycisków + / - wybrać żądaną temperaturę i potwierdzić przyciskiem OK.


Ustawienie jest teraz możliwe, wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisków + i - i potwierdzić przyciskiem OK.

NB: Nie można wybrać czasu gotowania. W tym przypadku pola czas trwania i koniec czasu gotowania pozostawiamy puste i przechodzimy bezpośrednio do "OK". Potwierdzić przyciskiem OK, aby rozpocząć proces pieczenia. Piekarnik wyłącza się przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku "on/off". .

• Zmiana czasu gotowania



Gotuj natychmiast, a następnie wybierz czas gotowania .

Symbol czasu gotowania  miga, ustawienie jest teraz możliwe. Użyj przycisku + lub -, aby ustawić czas gotowania. Potwierdzić przyciskiem OK.



System „Smart Assist”

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



System „Smart Assist”


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


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

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


• Zmiana czasu zakończenia gotowania



Postępować jak w zaprogramowanym czasie. Po ustawieniu czasu gotowania, czas zakończenia  jest automatycznie zwiększana. Można zmienić ten czas zakończenia, jeśli chce się opóźnić zakończenie gotowania.

W tym przypadku należy wybrać  i postępować w taki sam sposób, jak przy ustawianiu czasu gotowania. Po wybraniu czasu gotowania należy potwierdzić przyciskiem OK.

• Przystanek do gotowania

Jeśli zaprogramowany został czas pieczenia, piekarnik zatrzyma się automatycznie. Jeśli nie, zatrzymaj piekarnik, naciskając i przytrzymując przycisk "on/off". .

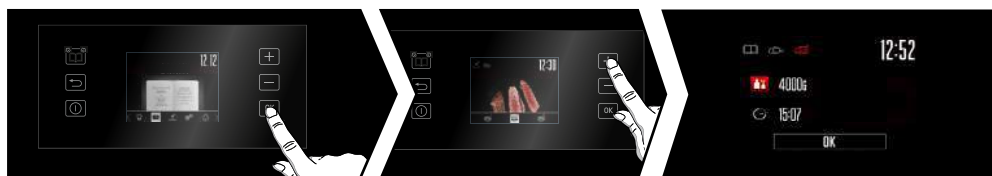



FUNKCJA "PRZEPISY"


Funkcja "PRZEPISY" wybierze dla Państwa odpowiednie parametry gotowania w zależności od przygotowywanej potrawy i jej wagi.

- Łosoś
- Średnia wołowina
- Pizza
- Różowa łopatka jagnięca
- Suflet
- Faszerowane pomidory
- Pieczeń wieprzowa
- Kurczak
- Quiche
- Ciasto owocowe
- Chlebek kruchy/ciasteczka
- Ciasto

Wybierz "PRZEPISY". Piec oferuje teraz różne rodziny potraw. Użyj przycisków + i -, aby wybrać rodzinę żywności:



Po dokonaniu wyboru należy potwierdzić przyciskiem OK. Po wybraniu potrawy, piekarnik może poprosić o dodatkowe informacje. Wprowadzić masę  i potwierdzić przyciskiem OK. Piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli idealny czas pieczenia.

NB: Jeśli chcesz, możesz zmienić czas zakończenia, wybierając opcję  i zostanie wyświetlony nowy czas zakończenia. Rozpocząć proces pieczenia, naciskając przycisk OK. Piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się, gdy czas pieczenia dobiega końca.



Korzystanie z urządzenia

TRYB "AUTOCOOK"

Tryb gotowania "AUTOCOOK" ułatwi Ci pracę, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry gotowania w zależności od wybranej potrawy (temperatura, czas gotowania, rodzaj gotowania) dzięki elektronicznym czujnikom umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą stopień wilgotności i zmiany temperatury.

PRACA W TRYBIE "AUTOCOOK":

Ta metoda gotowania przebiega w dwóch fazach:

Faza 1:

faza badawcza, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określa idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut w zależności od potrawy.



WAŻNE: Nie otwierać drzwi podczas tej fazy, aby nie zakłócić procesu obliczania i zapisywania danych. Ta faza wyszukiwania jest przedstawiona za pomocą animacji obok czasu gotowania.

Faza 2:

Druga faza pieczenia: piekarnik określił wymagany czas. Podany pozostały czas uwzględnia czas gotowania pierwszej fazy. Teraz można otworzyć drzwiczki, np. aby podpiec pieczeń. Piec oferuje Państwu wybór 12 potraw (patrz obok):



AUTOCOOK

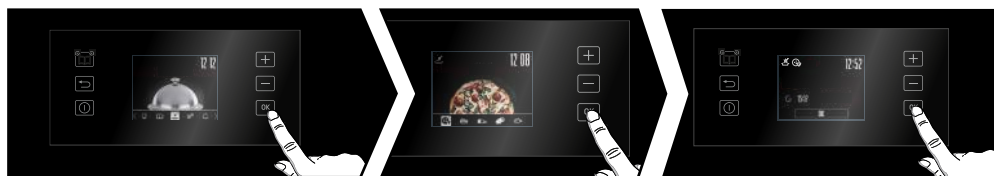
- Ryba
- Pieczeń wołowa (rzadka, średnia, dobrze wysmażona)
- Pizza
- Udziec jagnięcy (różowy, dobrze ugotowany)
- Suflet
- Warzywa faszerowane
- Pieczeń wieprzowa
- Kurczak
- Smakowite ciasto
- Słodkie ciasto
- Małe ciasteczka
- Ciasto

N.B.: użycie funkcji "AUTOCOOK" nie wymaga wstępnego podgrzewania. Pieczenie **MUSI** rozpocząć się od zimnego piekarnika. Przed pieczeniem po raz drugi poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie. Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie AUTOCOOK, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Pozostawić piekarnik do ostygnięcia.



Wybierz tryb **AUTOCOOK** i potwierdź przyciskiem OK.

Wybierz swój program za pomocą przycisków +/- i potwierdź przyciskiem OK.



Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Piekarnik się włącza.

Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Piekarnik się włącza. Podczas tej fazy obliczeń miga informacja o czasie gotowania. Piekarnik wyłącza się po upływie czasu pieczenia, a wyświetlacz wskazuje, że danie jest gotowe.

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU

Aby ustawić opóźniony start : Wybrać symbol końca gotowania  i zmienić czas zakończenia.

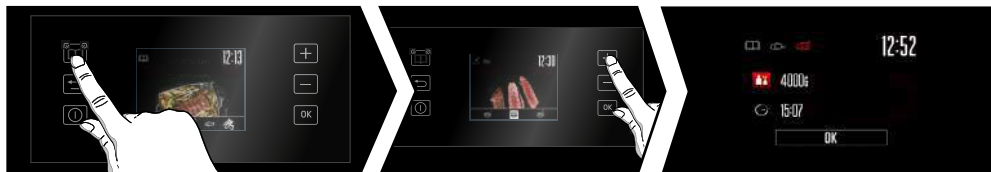


Korzystanie z urządzenia

FUNKCJA "STEAM GUIDE"

Naciśnij przycisk **"Steam Guide"** .

Piec będzie teraz oferował różne rodziny potraw: Białe mięso, Ryby, Drób (patrz tabela). Wybierz rodzinę produktów spożywczych za pomocą przycisków + i -, a następnie potwierdź przyciskiem OK.



Miga waga, wprowadź rzeczywistą wagę potrawy za pomocą przycisków + i - i potwierdź przyciskiem OK. Nie trzeba nic więcej ustawiać, temperatura i czas gotowania są obliczane automatycznie. Jeśli to konieczne, ustawić czas zakończenia gotowania i potwierdzić ponownie naciskając OK. Twoje gotowanie rozpoczyna się natychmiast.

**TABELA FUNKCJI COMBINED
AUTOMATYCZNY ZE SKOJARZENIEM PARY**

Pozycja joysticka	jedzenie	Ilość wody do dodania
Mięso białe	Pieczeń wieprzowa	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Cielęcina pieczona	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
Ryby	Grube ryby	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Filety rybne	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Średnia ryba	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	płastuga	300 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
Drób	Kurczak	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Kaczka	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Turcja	500 ml letniej wody na blasze uniwersalnej
	Perliczka	800 ml letniej wody na blasze uniwersalnej



WAŻNY

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



CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNE - ZEWNĘTRZNE

• Czyszczenie wnęki przez pirolizę



Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego wyjąć akcesoria i ruszty z piekarnika. Przed przystąpieniem do czyszczenia piekarnika metodą pirolizy usuń wszelkie większe przelewy, które mogły wystąpić. Usuń nadmiar smaru z drzwi wilgotną gąbką.

Ze względów bezpieczeństwa operacja czyszczenia pirolizy jest przeprowadzana dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi, nie ma możliwości ich odblokowania.

• Natychmiastowe automatyczne czyszczenie

Zegar powinien wyświetlać godzinę, a nie migać. Wybrać jeden z cykli samooczyszczania za pomocą przycisków + i - lub . Potwierdzić wybór przyciskiem OK.



Czyszczenie w 39 minut

- Po zakończeniu każdego wypalania na wyświetlaczu miga komunikat "Clean 39", co oznacza, że należy rozpocząć czyszczenie. Przejść do menu czyszczenia i potwierdzić "Czyszczenie 39". W lewym dolnym rogu wyświetlacza pojawia się czas 0:39, rozpoczyna się proces czyszczenia. Po kilku minutach pojawi się przycisk, drzwi piekarnika zostaną automatycznie zablokowane ze względów bezpieczeństwa podczas całego programu.

Jeśli chcesz uruchomić piekarnik "Clean 39", który jest zimny lub niewystarczająco gorący, warunki uruchomienia programu nie pozwolą na takie czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PYRO 1:30.

Piroliza trwająca **2 godziny lub 1,5 godziny**, zależnie od potrzeb.

Wybierz jedną z dwóch funkcji czyszczenia, w zależności od stopnia zabrudzenia piekarnika. W zależności od dokonanego wyboru, wyświetlana jest godzina 2:00 (lub 1:30). Potwierdzić przyciskiem OK. Rozpoczyna się piroliza. Po zakończeniu procesu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat o zakończeniu chłodzenia i pirolizy, a drzwi zostaną odblokowane.

• Odroczone samooczyszczanie

Masz możliwość opóźnienia rozpoczęcia programu Pyrolizy. Gdy na ekranie pojawi się czas trwania programu, wybierz i ustawić nowy czas zakończenia za pomocą przycisków + i - i potwierdzić przyciskiem OK. Proces samooczyszczania rozpocznie się później i zakończy o nowej ustawionej godzinie.



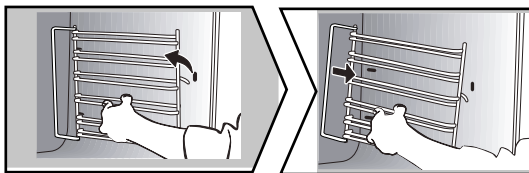
Dbanie o urządzenie

• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

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

• Czyszczenie stojaków z drutu

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



• Czyszczenie szyby drzwi

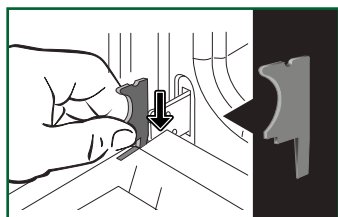
! Ostrzeżenie :

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

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

• Czyszczenie szyby drzwi

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



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

! Ważny:

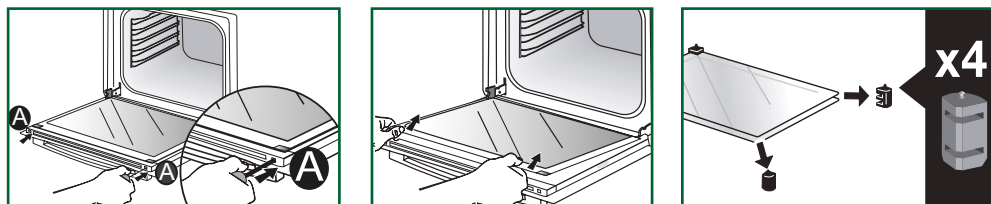
Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu pierwszego okna (błyszcząca strona do Ciebie)



Dbanie o urządzenie

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

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



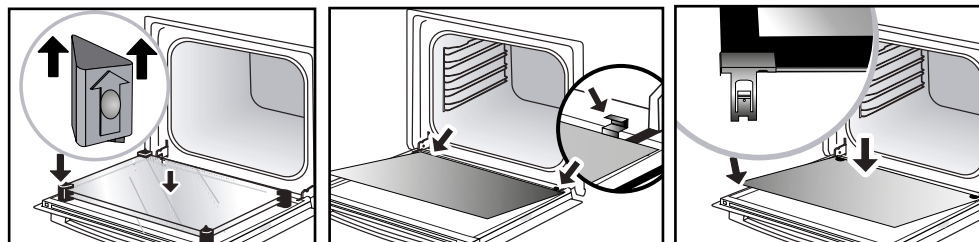
• Montaż okien w drzwiach

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

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

Usunąć plastikowy klin.

Twoje urządzenie znów działa.

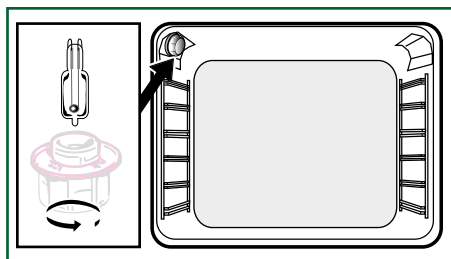


• WYMIANA LAMPKI



Ostrzeżenie

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



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony lub czy bezpiecznik w Twojej instalacji nie działa. Zwiększ wybraną temperaturę.

Nie działa oświetlenie piekarnika.

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

Wentylator chłodzący działa nadal po zatrzymaniu piekarnika.

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

Czyszczenie pirolizy nie jest wykonywane.

Sprawdź, czy drzwi są zamknięte. Może to być blokada drzwi lub usterka czujnika temperatury. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem technicznym.

Symbol miga na wyświetlaczu.

Usterka blokowania drzwi, wezwać serwis.

Wibrujący hałas.

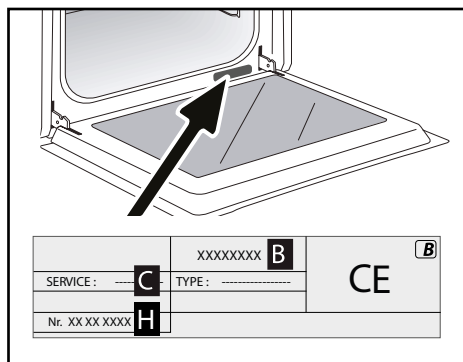
Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

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



NAPRAWY

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



B: odniesienie handlowe

C: Numer referencyjny usługi

H: numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

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





NACZYNIA	* * * * * * * *														min
Mięsa															
Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2						180	2						60
Cielęcina pieczona (1kg)	200	2						180	2						60-70
Roast Beef	240	2													30-40
Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drób duże kawałki	180	1													60-90
Udka z kurczaka					220	3					210	3			20-30
Kotlety wieprzowe / cielęce					210	3									20-30
Żeberka wołowe (1kg)					210	3					210	3			20-30
Kotlety z baraniny					210	3									20-30
Ryby															
Ryba z grilla					275	4									15-20
Ryby gotowane	200	3					180	3							30-35
Ryba motylkowa	220	3					200	3							15-20
warzywa															
Gratiny (żywność gotowana)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Pomidory Farcies	170	3					160	2							30
Ciasta															
Herbatnik sabaudzki - Génoise			180	2								180	2		35
Biszkopt walcowany	220	3										180	2		5-10
Brioche	180	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Tort - Quatre-quarts	180	1	180	1								180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Kremy	165	2										150	2		30-40

* W zależności od modelu



NACZYNIA	* * * * * * *													min	
Ciasta															
Ciasteczka - Shortbread	175	3												15-20	
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Beziki	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Makaron do kapusty	200	3					180	3					180	3	30-40
Ciastka ptysiowe	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Ciasto kruche	200	1					195	1							30-40
Cienka tarta z ciasta francuskiego	215	1					200	1							20-25
Ciasto drożdżowe	210	1					200	1							10-30
Różnorodny															
Szaszłyki	220	3			210	4									10-15
Pasztet w terrinie	200	2					190	2							80-100
Pizza na kruchym cieście	200	2													30-40
Ciasto na pizzę															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Pies	200	2													40-45
Chleb	220						200		220						30-40
Chleb tostowy	180				275	4-5									2-3

* W zależności od modelu



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

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

RÓWNOWAŻNOŚĆ: RYSUNKIT °C

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



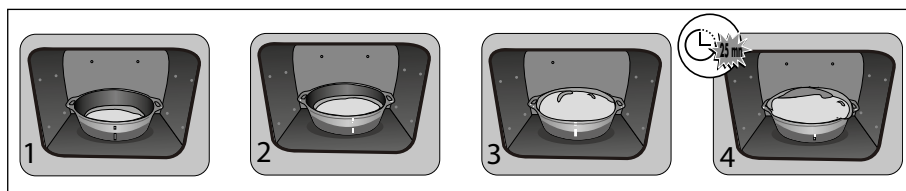
Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

Składniki:

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

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

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





BADANIA PRZYDATNOŚCI FUNKCJONALNEJ WEDŁUG IEC 60350

ŻYWNOŚĆ	*Tryb gotowania	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS TRWANIA min.	PRZEKAŚKI
Shortbread (8.4.1)		5	plaski 45 mm	150	30-40	tak
Shortbread (8.4.1)		5	plaski 45 mm	150	25-35	tak
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	25-45	tak
Shortbread (8.4.1)		3	plaski 45 mm	175	25-35	tak
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	160	30-40	tak
Małe ciastka (8.4.2)		5	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka(8.4.2)		5	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka (8.4.2)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	170	20-40	tak
Małe ciastka (8.4.2)		3	plaski 45 mm	170	25-35	tak
Małe ciastka(8.4.2)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		4	siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez beztłuszczowy (8.5.1)		2 + 5	plaski 45 mm + siatka	150	30-40	tak
Szarlotka (8.5.2)		1	siatka	170	90-120	tak
Szarlotka (8.5.2)		1	siatka	170	90-120	tak
Szarlotka(8.5.2)		3	siatka	180	90-120	tak
Powierzchnia kratkowana (9.2.2)		5	siatka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

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