

Instrukcja obsługi

Piekarnik elektryczny BGOV11MFB01

o pojemności 75 litrów do zabudowy



1、 OSTRZEŻENIA OGÓLNE

Drodzy klienci

Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Jest on łatwy w obsłudze, niemniej jednak prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, ponieważ zawiera ona wskazówki dotyczące prawidłowej instalacji, użytkowania i konserwacji produktu.

- To urządzenie jest przeznaczone do nieprofesjonalnego użytku domowego przez osoby dorosłe. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę w pobliżu urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy trzymać dzieci z dala od niego, aby nie dotknęły gorących powierzchni urządzenia.
- NIE dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Urządzenie powinno być instalowane przez autoryzowanych specjalistów, którzy dobrze znają przepisy dotyczące instalacji.
- Przed przystąpieniem do konserwacji lub czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż ostygnie.
- Kabel zasilający należy wybrać lub wymienić pod nadzorem profesjonalnego instalatora.
- W przypadku konieczności dokonania naprawy należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi technicznej i poprosić o oryginalne części zamienne. Dokonywanie napraw przez nieprzeszkolone osoby może prowadzić do uszkodzeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat 8 i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

2、 PODŁĄCZENIE KABLA ZASILAJĄCEGO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Podłącz kabel zasilający piekarnika do gniazdka odpowiedniego dla mocy wejściowej wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku, gdy kabel zasilający jest podłączony bezpośrednio do skrzynki elektrycznej, konieczne jest włożenie odpowiedniego przełącznika jednobiegunowego lub zabezpieczenia przed prądem upływu.

Przed podłączeniem do zasilania należy upewnić się, że:

- Licznik elektryczny, wyłącznik bezpieczeństwa, przewód zasilający i gniazdo są w stanie wytrzymać maksymalny pobór mocy podany na tabliczce znamionowej.
- System zasilania jest prawidłowo uziemiony.
- Gniazdo lub przełącznik biegunowy Omni są łatwo dostępne po zainstalowaniu piekarnika.
- Po podłączeniu do źródła zasilania należy trzymać przewód z dala od gorących powierzchni urządzenia.
- Nie są używane żadne reduktory, dzielniki przepływu ani adaptery, które mogą spowodować przegrzanie lub spalanie.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie lub pośrednie szkody spowodowane wadliwą instalacją przeprowadzoną przez niewykwalifikowany personel lub niezgodną z lokalnymi i ogólnymi przepisami.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

OSTRZEŻENIE - Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć poparzeń, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

Przed zdjęciem osłony należy wyłączyć piekarnik, a po wyczyszczeniu osłonę należy wymienić zgodnie z instrukcjami.

Ostrzeżenie: 1. Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

2. Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Dzieci powinny być trzymane z dala.

4. Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

5. Nie wolno używać myjki parowej.

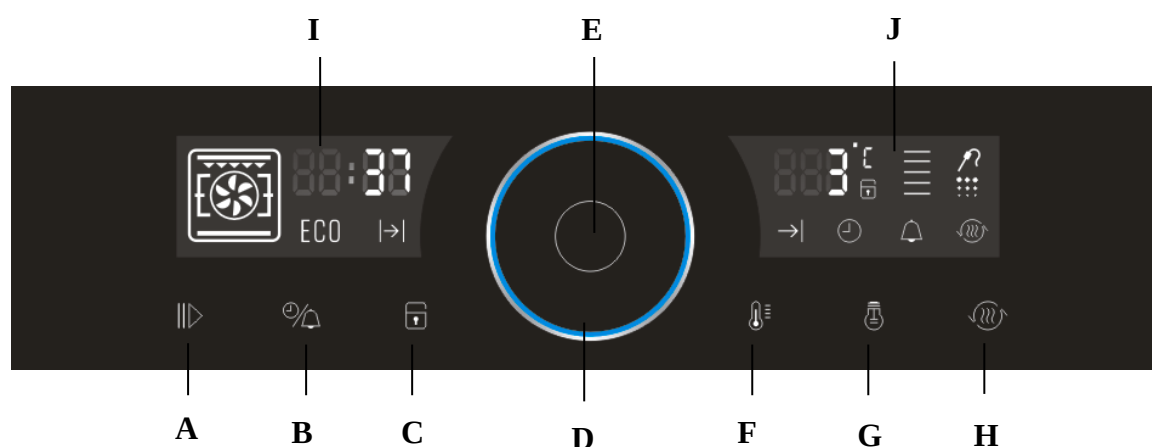
6. Okablowanie stałe musi być chronione

7. Po zainstalowaniu piekarnika drzwiczki powinny znajdować się ponad 850 mm nad podłogą.

8. Odłączniki muszą być wbudowane w stałe okablowanie zgodnie z zasadami okablowania.

9. Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno obudowywać frontem meblowym.

Panel sterowania



- A. Przycisk Start/Pauza
- B. Timer i przycisk alarmu
- C. Przycisk blokady dziecięcej
- D. Pokrętko
- E. Przycisk środkowy
- F. Przycisk temperatury
- G. Przycisk światła
- H. Przycisk szybkiego nagrzewania
- I. Lewy wyświetlacz
- J. Prawy wyświetlacz

Przed użyciem piekarnika

Ten wielofunkcyjny piekarnik łączy w sobie zalety tradycyjnych piekarników konwekcyjnych z bardziej

nowoczesnymi modelami z wentylatorem w jednym urządzeniu.

Jest to niezwykle wszechstronne urządzenie, które pozwala łatwo i bezpiecznie wybierać spośród 11 różnych trybów pieczenia.

Uwaga: Niektóre modele są wyposażone w pokrętko wysuwane/wpychane. Aby je użyć, użytkownicy muszą je najpierw wysunąć, a następnie obrócić do żądanej funkcji/temperatury/czasu pieczenia. Po zakończeniu ustawiania piekarnik zacznie działać bez względu na to, czy pokrętko nadal jest wysunięte, czy też wciśnięte.

Uwaga:

Przy pierwszym użyciu urządzenia zalecamy ustawienie termostatu na najwyższą wartość i pozostawienie włączonego pustego piekarnika na około pół godziny, z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie otwórz drzwiczki piekarnika i wpuść powietrze do pomieszczenia. Zapach, który często występuje podczas pierwszego użycia, jest spowodowany parowaniem substancji używanych do ochrony piekarnika podczas przechowywania i do czasu jego instalacji.

Uwaga:

Dostarczoną tackę ociekową należy umieścić na dolnych prowadnicach piekarnika, aby zapobiec kapaniu sosu i/lub tłuszczu na dno piekarnika tylko podczas grillowania potraw lub korzystania z rożna (dostępne tylko w niektórych modelach). W przypadku wszystkich innych rodzajów pieczenia nigdy nie używaj dolnych prowadnic i nigdy nie umieszczaj niczego na dnie piekarnika podczas jego działania, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii. Naczynia kuchenne (naczynia, folia aluminiowa itp.) należy zawsze umieszczać na ruszcie dostarczonym wraz z urządzeniem, zwłaszcza wzdłuż prowadnic piekarnika.

Rozmrażanie



Wentylator działa bez ogrzewania, funkcja ta jest używana, aby skrócić czas rozmrażania zamrożonej żywności. Czas wymagany do rozmrożenia żywności zależy od temperatury pokojowej, ilości i rodzaju żywności.

Grill



i półgrill



Wstępnie ustawiona temperatura: od 50 °C do 250 °C

Włącza się górna środkowa grzałka.

Niezwykle wysoka i bezpośrednia temperatura grilla umożliwia przyrumienienie powierzchni mięs i pieczeni, jednocześnie zamykając soki, aby zachować ich delikatność. Grill jest również wysoce zalecany do potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni: steków wołowych, cielęciny, steków z żeberek, filetów, hamburgerów itp.

Kilka przykładów grillowania znajduje się w części "Praktyczne porady kulinarne".

Grill z wentylatorem



Wstępnie ustawiona temperatura: od 50 °C do 250 °C.

Włącza się górna środkowa grzałka i wentylator. Ta kombinacja funkcji zwiększa skuteczność jednokierunkowego promieniowania cieplnego grzałek poprzez wymuszoną cyrkulację powietrza w całym piekarniku. Pomaga to zapobiegać przypalaniu się potraw na powierzchni, umożliwiając przenikanie ciepła bezpośrednio do żywności. Doskonałe rezultaty osiąga się w przypadku kebabów z mięsa i warzyw, kiełbasek, żeberek, kotletów jagnięcych, kurczaka w pikantnym sosie, przepiórek, kotletów wieprzowych itp.

GRZANIE OD DOŁU



Działą dolna grzałka. Domyślna wartość temperatury wynosi 80°C i można ją regulować w zakresie od 50°C do 100°C, co stanowi optymalną temperaturą pracy.

Tryb konwencyjny



Wstępnie ustawiona temperatura: między 50°C a 250°C. Przy tym ustawieniu włączają się górne i dolne grzałki. Jest to klasyczny, tradycyjny tryb pieczenia, który został udoskonalony, zapewniając wyjątkową dystrybucję ciepła i zmniejszone zużycie energii. Piekarnik konwekcyjny jest nadal nie zrównany, jeśli chodzi o pieczenie potraw składających się z kilku składników, np. kapusty z żeberkami, dorsza po hiszpańsku, sztokfisz po ankońsku, delikatnych pasków ciętyny z ryżem itp. Doskonale rezultaty osiąga się również podczas przygotowywania dań na bazie ciętyny lub wołowiny (duszone mięsa, gulasz, dziczyzna, szynka itp.), które muszą gotować się powoli i wymagają podlewania lub dodawania płynu. Niemniej jednak jest to najlepszy system do pieczenia ciast i owoców oraz pieczenia w przykrytych naczyniach żaroodpornych do pieczenia w piekarniku. Podczas pieczenia w trybie konwekcyjnym należy używać tylko jednej brytfanny lub rusztu do pieczenia na raz, w przeciwnym razie dystrybucja ciepła będzie nierównomierna. Korzystając z różnych dostępnych wysokości rusztów, można zrównoważyć ilość ciepła między górną i dolną częścią piekarnika. Wybierz jedną z różnych wysokości rusztu w zależności od tego, czy danie potrzebuje więcej czy mniej ciepła z góry.



Grzanie z wentylatorem

Wstępnie ustawiona temperatura: między 50°C a 250. Włączają się grzałki oraz wentylator. Ponieważ ciepło pozostaje stałe i jednolite w całym piekarniku, powietrze gotuje i przyrumienia potrawy równomiernie na całej powierzchni. W tym trybie można również gotować różne potrawy w tym samym czasie, o ile ich temperatury są takie same. Jednocześnie można używać maksymalnie 2 rusztów, zgodnie z instrukcjami w części "Używanie więcej niż jednego rusztu". Ten tryb wspomagany wentylatorem jest szczególnie zalecany w przypadku potraw wymagających zapiekania lub potraw wymagających znacznie dłuższego czasu obróbki cieplnej, takich jak: lasagne, makarony, pieczone kurczaki i ziemniaki itp.

Co więcej, doskonała dystrybucja ciepła umożliwia stosowanie niższych temperatur podczas pieczenia. Skutkuje to mniejszą utratą soków, delikatniejszym mięsem i mniejszą utratą wagi pieczeni. Tryb wspomagany wentylatorem jest szczególnie odpowiedni do pieczenia ryb, które można przygotować z dodatkiem ograniczonej ilości przypraw, zachowując w ten sposób ich smak i wygląd.

Desery: grzanie z wentylatorem nadaje się również idealnie do pieczenia ciast na zakwasie.

Tryb ten może też być używany do szybkiego rozmrażania białego lub czerwonego mięsa i chleba poprzez ustawienie temperatury na 80°C. Aby rozmrozić delikatniejszą żywność, ustaw termostat na 60°C lub użyj tylko funkcji cyrkulacji zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.



Grzałka okrągła z wentylatorem

Wstępnie ustawiona temperatura: od 50°C do 250 °C

Ta metoda pieczenia wykorzystuje okrągły element, podczas gdy ciepło jest rozprowadzane przez wentylator, co skutkuje szybszą i bardziej ekonomiczną pracą. Umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych rodzajów żywności na różnych półkach, zapobiegając przenoszeniu się zapachów i smaków z jednej potrawy na drugą.



Funkcja pizzy

Wstępnie ustawiona temperatura: od 50 °C do 250 °C.

Ta metoda pieczenia wykorzystuje dolną i okrągłą grzałkę, podczas gdy ciepło jest rozprowadzane przez wentylator, odtwarzając warunki tradycyjnych glinianych pieców opalanych drewnem.

ECO

Funkcja Eco uruchamia piekarnik z wentylatorem przy optymalnym sterowaniu, aby delikatnie piec dowolne potrawy. Potrawy są pieczone przy użyciu ciepła resztkowego, co pozwala zachować ich smak i konsystencję. W zależności od sposobu przygotowania i rodzaju potrawy, tryb ten pozwala oszczędzać energię. Podczas pieczenia drzwiczki urządzenia powinny być zawsze zamknięte, Używaj tylko jednego poziomu w trybie ECO

Wentylacja chłodząca

Aby schłodzić zewnętrzną część urządzenia, niektóre modele są wyposażone w wentylator chłodzący, który włącza się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący.

Gdy wentylator jest włączony, między drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania słychać normalny przepływ powietrza.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Ustaw zegar

Gdy piekarnik jest w trybie gotowości, naciśnij przycisk , a ikona  na wyświetlaczu zacznie migać, obróć pokrętkę środkową, aby ustawić czas lokalny i naciśnij przycisk środkowy, aby potwierdzić. Jeśli nie naciśniesz przycisku, urządzenie potwierdzi czas za 5 sekund. Po 5 sekundach bezczynności urządzenie powróci do poprzedniego ustawienia czasu.

2. Ustaw alarm

Stan czuwania lub włączenia zasilania: naciśnij i przytrzymaj przycisk , ikona alarmu  i początkowe ustawienie czasu alarmu miga. Obróć pokrętkę, aby ustawić czas i naciśnij przycisk, aby potwierdzić, w przeciwnym razie urządzenie samo potwierdzi czas po 5 sekundach.

3. Blokada przed dziećmi

Aby włączyć tę funkcję, w dowolnym momencie naciśnij przycisk . Wszystkie przyciski i pokrętkę t nie działają. Aby anulować tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.

4. Ustaw tryb, czas i temperaturę pieczenia

Naciśnij i przytrzymaj przycisk , aby włączyć piekarnik. Wybierz funkcję, obracając pokrętkę i naciśnij środkowy przycisk, aby potwierdzić, w przeciwnym razie po 5 sekundach nastąpi potwierdzenie automatyczne.

Na przykład po włączeniu 3. trybu zacznie migać ikona , domyślny czas pieczenia to 2:00, a temperatura pieczenia to domyślnie 220°C. Potwierdzenie nastąpi automatycznie po 5 sekundach bezczynności lub gdy w celu potwierdzenia zostanie krótko naciśnięte pokrętkę główne.

5. Modyfikacja funkcji podczas pieczenia

a. Modyfikacja temperatury

Krótko naciśnij przycisk  , aby zmienić temperaturę pieczenia. Wartość temperatury pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać. Dostosuj temperaturę, obracając pokrętkę i potwierdź, naciskając środkowy przycisk. Po 5 sekundach bezczynności urządzenie powróci do poprzedniego ustawienia.

b. Modyfikacja czasu

Krótkie naciśnięcie przycisku  spowoduje miganie ikony czasu i wartości czasu pieczenia. Obróć pokrętkę, aby zmienić czas. Naciśnij prawy środkowy przycisk, aby potwierdzić. Potwierdzenie nastąpi też automatycznie po 5 sekundach bezczynności.

c. Modyfikacja trybu pieczenia

Obróć środkowe pokrętkę, a następnie ikona funkcji zacznie migać. Możesz zmienić tryb pieczenia i potwierdzić go środkowym przyciskiem. Potwierdzenie nastąpi też automatycznie po 5 sekundach bezczynności.

6. Ustawianie czasu zakończenia pieczenia →|

Po ustawieniu czasu pieczenia, jeśli chcesz zmienić czas zakończenia, naciśnij przycisk  . Włączy się ikona →| , a migający czas to "aktualny czas + czas pieczenia" . Ustaw czas zakończenia pieczenia, naciskając pokrętkę środkową i potwierdź go, naciskając przycisk środkowy przez około 3 sekundy. Po 5 sekundach bezczynności nastąpi powrót do poprzedniego ustawienia.

Po ustawieniu godziny dwie ikony  i  pozostaną włączone, a aktualna godzina będzie wyświetlana na wyświetlaczu LED.

Gdy łączny czas osiągnie poprzednio ustawioną wartość, rozpocznie się pieczenie, a ikona  pozostanie włączona, odliczany czas pieczenia będzie wyświetlany na wyświetlaczu LED.

Jak utrzymać piekarnik w dobrym stanie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji piekarnika należy odłączyć od zasilania.

Aby przedłużyć żywotność piekarnika, należy go często czyścić:

- 1 Do czyszczenia urządzenia nie należy używać sprzętu parowego.**
- 2 Wnętrze piekarnika i części ze stali nierdzewnej najlepiej czyścić po użyciu, gdy ostygną do temperatury pokojowej, wilgotną miękką szmatką z mydłem; następnie mydło należy wytrzeć, a wnętrze dokładnie wysuszyć. Należy unikać stosowania detergentów ściernych (na przykład proszków do czyszczenia itp.) i ostrych gąbek do naczyń lub kwasów (takich jak środki do usuwania kamienia itp.), ponieważ mogą one uszkodzić emalię i spowodować poplamienie stali nierdzewnej. Jeśli plamy tłuszczu i zabrudzenia są szczególnie trudne do usunięcia, należy użyć specjalnego produktu do czyszczenia piekarnika, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi na opakowaniu.
- 3 W przypadku korzystania z piekarnika przez dłuższy czas może dojść do kondensacji pary wodnej, którą należy usunąć miękką ściereczką.
- 4 Wokół otworu piekarnika znajduje się gumowa uszczelka, która gwarantuje jego prawidłowe działanie. Należy regularnie sprawdzać stan tej uszczelki. W razie potrzeby należy ją wyczyścić, unikając używania do tego celu produktów lub przedmiotów o właściwościach ściernych. W przypadku jej uszkodzenia należy skontaktować się z najbliższym centrum obsługi posprzedażnej. Zalecamy unikanie używania piekarnika

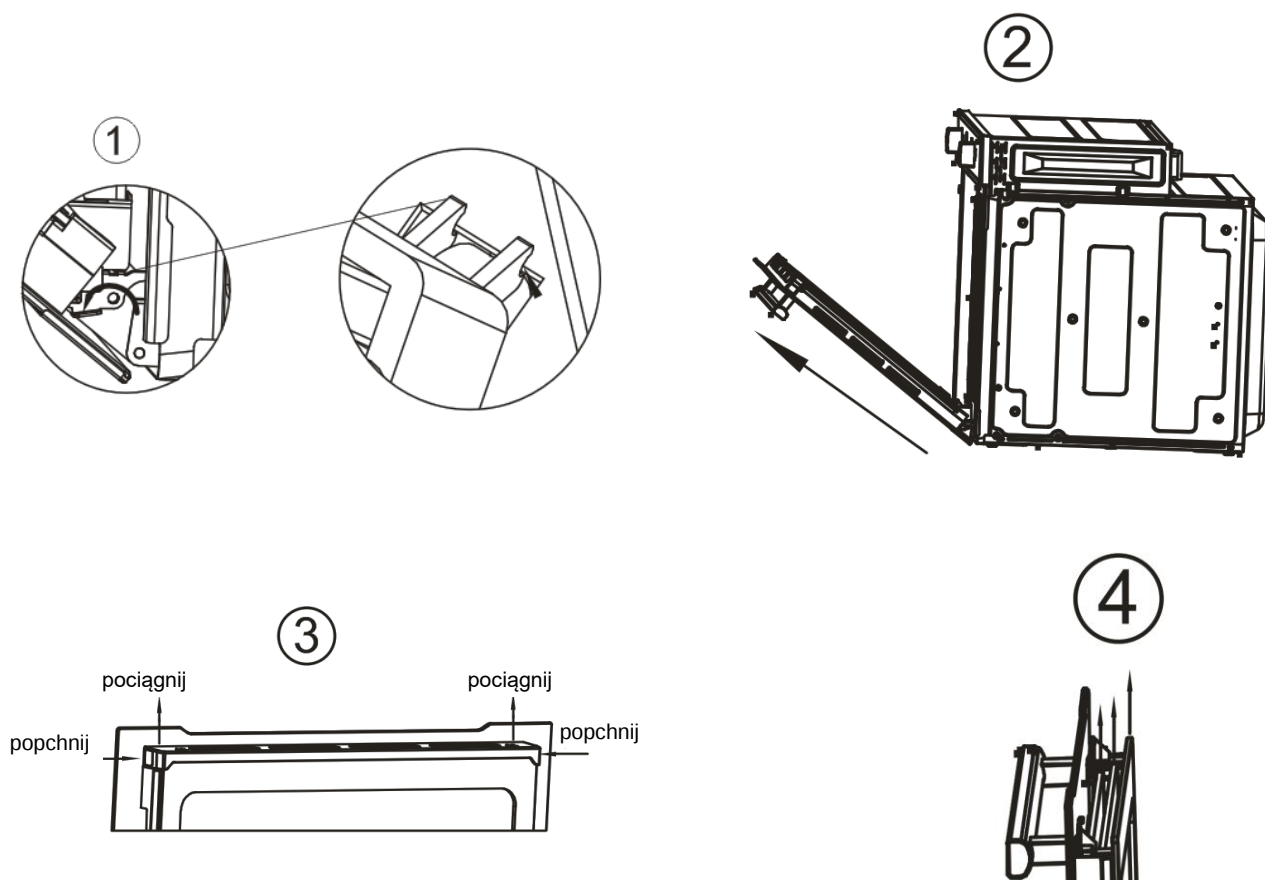
do czasu jego naprawy.

- 5 Nigdy nie wykładaj dna piekarnika folią aluminiową, ponieważ nagromadzone ciepło może negatywnie wpływać na proces pieczenia, a nawet uszkodzić emalię.
- 6 Czyść szklane drzwiczki za pomocą nieściernych produktów lub gąbek i osusz je miękką ściereczką.
- 7 Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

Jak zdjąć drzwiczki piekarnika

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć drzwiczki piekarnika wykonując następujące czynności:
Otwórz drzwiczki całkowicie;

1. Podnieś i przekręć małe dźwignie znajdujące się na dwóch zawiasach, upewnij się, że blokady znajdują się w pozycji pokazanej w kroku 1.
2. Pociągnij drzwiczki do siebie, wyciągając je z mocowania;
3. Naciśnij zatrzask po obu stronach i wyciągnij drążek.
4. Zdejmij odpowiednio szybę drzwiczek
5. Zmontuj drzwiczki, postępując w odwrotnej kolejności.

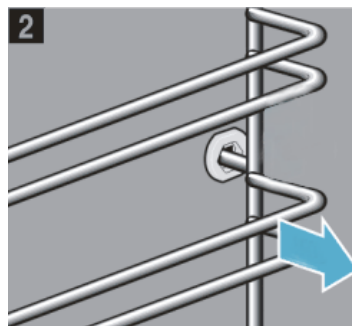
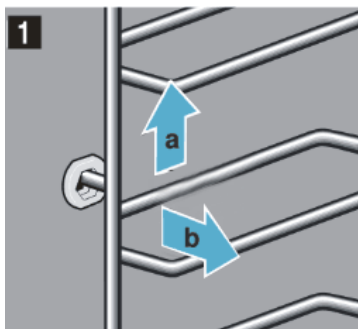
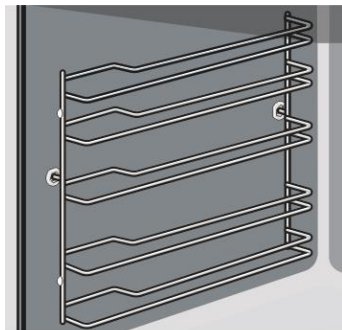


Wymiana przewodnic bocznych (opcja)

Ostrzeżenie: Prowadnice mocno się nagrzewają. Nigdy nie dotykaj gorących przewodnic. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.

Demontaż drabinek bocznych

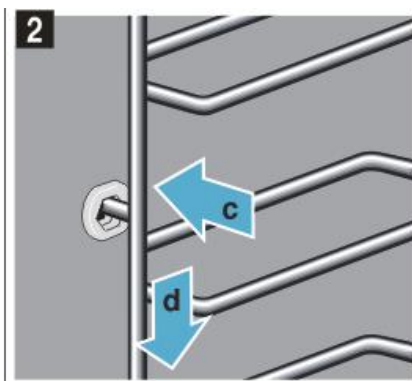
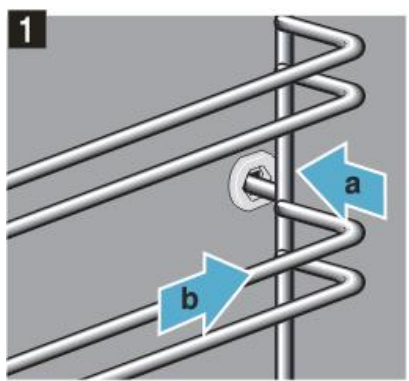
1. Unieś drabinkę boczną z tyłu wyciągnij je (rysunek 1).
2. Następnie wyciągnij całość i wyjmij drabinkę (rysunek 2).

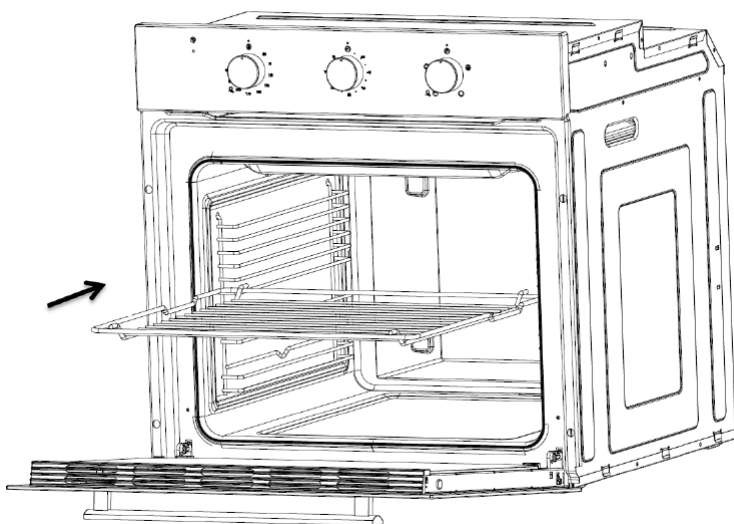


Montaż drabinek

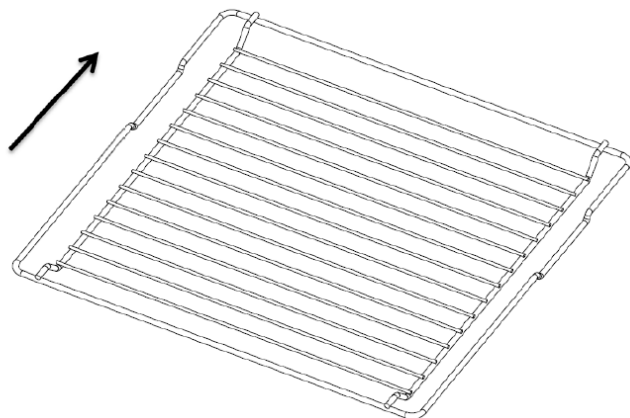
Drabinki pasują tylko do prawej lub lewej strony. Upewnij się, że zakrzywione pręty znajdują się z przodu.

1. Włóż pręt do tylnego gniazda i pociągnij w dół (rys. 1).
2. Następnie włóż pręt do przedniego gniazda i dociśnij go w dół. Upewnij się, że drabinki są dobrze zamocowane (rys. 2).





Włóż ruszta do piekarnika zgodnie z kierunkiem strzałki. Wkładaj poziomo, aż zostaną zamocowane.



Wymiana lampy piekarnika

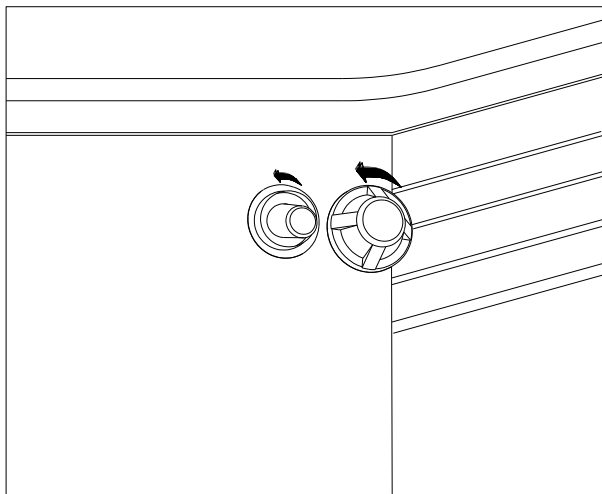
- 1 Ostrzeżenie: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym
- 2 Zdejmij szklaną osłonę oprawy lampy;
- 3 Wyjmij lampę i wymień ją na lampę odporną na wysoką temperaturę (300°C) o następujących parametrach:

--Napięcie: 220-240 V

--Moc 25 W

--Typ oprawy: G9

- 4 Przykręć szklaną pokrywę i ponownie podłącz piekarnik do zasilania sieciowego.



Praktyczne porady dotyczące pieczenia

Piekarnik oferuje szeroką gamę funkcji, które pozwalają na pieczenie każdego rodzaju żywności w najlepszy możliwy sposób. Z czasem nauczysz się jak najlepiej wykorzystywać to wszechstronne urządzenie do pieczenia, a poniższe wskazówki stanowią jedynie wytyczne, które można zmieniać w zależności od własnego doświadczenia.

Podgrzewanie

Jeśli piekarnik musi być wstępnie nagrzwany (zazwyczaj ma to miejsce w przypadku pieczenia potraw na zakwasie), można użyć trybu pieczenia z wentylatorem , aby osiągnąć żądaną temperaturę tak szybko, jak to możliwe, i zaoszczędzić energię.

Po umieszczeniu potrawy w piekarniku można wybrać najbardziej odpowiedni tryb pieczenia.

Pieczenie na więcej niż jednym poziomie

Jeśli konieczne jest Używanie więcej niż jednej pary prowadnic jednocześnie, należy używać wyłącznie trybu

wspomaganego wentylatorem , który jest jedynym odpowiednim do tego typu pieczenia.

- 1 Piekarnik posiada 5 prowadnic. Podczas pieczenia wspomaganego wentylatorem należy używać dwóch z trzech środkowych poziomów; najniższy i najwyższy poziom otrzymują bezpośrednio gorące powietrze, dlatego delikatne produkty spożywcze mogą się na nich przypalić.
- 2 Zasadniczo należy używać 2. i 4. prowadnicy od dołu, umieszczając produkty wymagające wyższej temperatury na 2. prowadnicy od dołu. Na przykład, podczas pieczenia pieczeni mięsnej razem z innymi potrawami, należy umieścić pieczeń na 2. poziomie od dołu, a delikatniejsze potrawy na 4. poziomie od dołu.
- 3 Podczas pieczenia potraw wymagających różnych czasów i temperatur, należy ustawić temperaturę pomiędzy dwoma wymaganymi temperaturami, umieścić delikatniejsze potrawy na czwartym poziomie od dołu i najpierw wyjąć z piekarnika potrawy wymagające mniej czasu.
- 4 Tacę ociekową umieścić na dolnej prowadnicy a ruszt na górnej;

Korzystanie z grilla

Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje **2 różne tryby grillowania tylko i wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.**

Użyj trybu "grill"  , umieszczając jedzenie pod środkową częścią grilla, ponieważ włączona jest tylko środkowa część górnej grzałki. Na dolnych prowadnicach (pierwszych od dołu) umieść dołączoną tacę ociekową, aby zebrać sos i/lub tłuszcz i zapobiec jego kapaniu na dno piekarnika.

Podczas korzystania z tego trybu zalecamy ustawienie termostatu na najwyższą wartość. Nie oznacza to jednak, że nie można używać niższych temperatur ustawiając pokrętko termostatu na żądaną wartość.

Ustawienie "grill z wentylatorem"  , jest niezwykle przydatne do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozprowadzanie ciepła umożliwia nie tylko przyrumienienie powierzchni, ale także upieczenie spodu.

Co więcej, może być również używany do przyrumieniania żywności pod koniec procesu pieczenia, jak w przypadku zapiekanki makaronowej.

Podczas korzystania z tego trybu należy umieścić ruszt na 2. lub 3. poziomie piekarnika od dołu (patrz tabela pieczenia), a następnie, aby zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika i powstawaniu dymu, należy umieścić na 1 poziomie od dołu tacę ociekową.

Ważne: zawsze używaj grilla przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Pozwoli to zarówno uzyskać doskonałe wyniki, jak i zaoszczędzić energię (około 10%).

Podczas korzystania z tego trybu zalecamy ustawienie termostatu na 200°C, ponieważ jest to najbardziej wydajny sposób korzystania z grilla, który opiera się na wykorzystaniu promieni podczerwonych. Nie oznacza to jednak, że nie można używać niższych temperatur ustawiając pokrętko termostatu na żądaną wartość.

Pieczenie ciast

Podczas pieczenia ciast należy zawsze umieszczać je w rozgrzanym piekarniku. Upewnij się, że piekarnik został dokładnie nagrany. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, aby zapobiec opadnięciu ciasta. Porady ogólne:

Ciasto jest zbyt suche

Zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia

Ciasto opadło

Użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.

Ciasto jest zbyt ciemne na wierzchu

Umieść je na niższej półce, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
--

Dobrze upieczone w środku, ale lepkie na zewnątrz

Użyj mniej płynu, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
--

Ciasto przywiera do blachy.

Dobrze natłuść blachę i posyp ją mąką lub użyj papieru do pieczenia.
--

Pieczenie na więcej niż jednym poziomie (w funkcji "pieczenie z wentylatorem") i nie piecze się równo.
--

Użyj niższego ustawienia temperatury. Nie jest konieczne jednoczesne wyjmowanie żywności ze wszystkich półek.

Pieczenie pizzy

Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas pieczenia, włącz pieczenie z wentylatorem. Funkcja oznaczona symbolem 

- 1 Rozgrzej piekarnik przez co najmniej 10 minut;
- 2 Użyj lekkiej aluminiowej formy do pizzy, umieszczając ją na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Użycie tacy ociekowej wydłuży czas pieczenia, utrudniając uzyskanie chrupiącej skórki.
- 3 Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia pizzy.
- 4 Jeśli pizza ma wiele dodatków (trzy lub cztery), zalecamy dodanie sera mozzarella na wierzch w połowie procesu pieczenia.
- 5 W przypadku pieczenia pizzy na dwóch poziomach, należy użyć drugiej i czwartej prowadnicy z temperaturą 220°C i umieścić pizzę w piekarniku po rozgrzaniu go przez co najmniej 10 minut.

Pieczenie ryb i mięsa

Podczas pieczenia białego mięsa, drobiu i ryb należy używać ustawień temperatury od 180°C do 220°C.

W przypadku czerwonego mięsa, które powinno być dobrze przypieczone na zewnątrz, a jednocześnie delikatne i soczyste w środku, dobrym pomysłem jest rozpoczęcie od ustawienia wysokiej temperatury (200°C - 220°C) na krótki czas, a następnie wyłączenie piekarnika.

Ogólnie rzecz biorąc, im większa pieczeń, tym niższe ustawienie temperatury. Umieść mięso na środku rusztu, a pod nim tacę ociekową, aby wylapać tłuszcz.

Upewnij się, że ruszt jest włożony tak, aby znajdował się na środku piekarnika. Jeśli chcesz zwiększyć ilość ciepła od dołu, włóż ruszt na niższe prowadnice. W przypadku pikantnych pieczeni (zwłaszcza kaczki i dziczyzny), posmaruj mięso z wierzchu smalcem lub boczkiem

Pokrętko wyboru	Żywność do pieczenia	Waga (w kg)	Pozycja rusztu do pieczenia od dołu	Czas podgrzewania (m)	Ustawienie pokrętki termostatu	Czas pieczenia (m)
Grill 	Tosty	-	3	4	200	5-10
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	67-72
	Paszteciki wołowe	2.5	3	7	250	18-23
	Golonka	1.5	4	10	190	117-125
	Pieczona ryba	1	3	10	200	15-20
	Warzywa	-	3	10	180	16-22
Półgrill 	Frytki	-	4	10	200	47-52
	Tosty	-	3	4	200	5-10
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	77-82
	Paszteciki wołowe	2.5	3	10	250	25-30
	Golonka	1.5	4	10	190	98-103
	Pieczona ryba	1	3	10	200	15-20
	Warzywa	-	3	10	180	16-22
Piekarnik konwekcyjny z wentylatorem	Małe ciasto	0.88	3	10	160	20-25
	Biszkopt	0.68	3	10	150	30-35
	Herbatniki maślane	1.1	3	10	150	33-38
	Szarlotka (mała)	1.45	4	10	160	67-72

	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Frytki	-	4	10	200	30-35
	Tosty	-	3	4	200	6-11
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	65-70
	Paszteciki wołowe	2.5	3	10	250	19-24
	Golonka	1.5	4	10	190	105-110
	Pieczona ryba	1	3	10	200	15-20
Grzałka dolna 	Podgrzewanie talerza		3	10	60	10-15
Tryb konwencjonalny 	Małe ciasto	0.88	3	10	160	30-35
	Biskopt	0.68	3	10	150	42-47
	Herbatniki maślane	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Frytki	-	4	10	200	50-55
	Tosty	-	3	4	200	8-12
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	75-80
Pieczenie z wentylatorem 	Małe ciasto	0.88	3	10	160	18-23
	Biskopt	0.68	3	10	150	33-38
	Herbatniki maślane	1.1	3	10	150	21-26
	Szarlotka (mała)	1.45	4	10	160	66-71
	Szarlotka (duża)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Frytki	-	4	10	200	34-41
	Tosty	-	3	4	200	11-16
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	78-83
	Pieczona ryba	1	3	10	200	16-21
Grzałka okrągła z wentylatorem 	Małe ciasto	0.88	3	10	160	20-25
	Biskopt	0.68	3	10	150	36-41
	Herbatniki maślane	1.1	3	10	150	23-28
	Szarlotka (mała)	1.45	4	10	160	60-65
	Szarlotka (duża)	2.4	3	10	180	40-45
	Frytki	-	4	10	200	34-41
	Tosty	-	3	4	200	8-13
	Pieczony kurczak	1.2	3	10	180	66-71
	Pieczona ryba	1	3	10	200	13-18
Funkcja pizzy 	Małe ciasto	0.88	3	10	160	20-25
	Biskopt	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Frytki	-	4	10	200	33-38
	Tosty	-	3	4	200	6-11
	Pieczony kurczak	1.2	4	10	180	63-68
	Pieczona ryba	1	3	10	200	13-18

Uwaga: ✳ Pierwsza strona pasztecików wołowych jest pieczona przez około **13 minut**, a następnie pieczona jest druga strona.

Uwaga: Czasy pieczenia są przybliżone i mogą się różnić w zależności od osobistych upodobań. Podczas pieczenia przy użyciu grilla lub grilla z wentylatorem tacę ociekową należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie piekarnika od dołu.

W celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania urządzenia

Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo tego urządzenia, zalecamy wykonanie następujących czynności:

- 1 Należy kontaktować się wyłącznie z centrami serwisowymi autoryzowanymi przez producenta.
- 2 Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych.
- 3 Podczas przenoszenia urządzenia zalecamy zawsze korzystać z przeznaczonych do tego celu uchwytów wpuszczonych w boki piekarnika, aby zapobiec zranieniu osób lub uszkodzeniu samego urządzenia.
- 4 To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie wolno zmieniać jego funkcji.
- 5 Niniejsza instrukcja dotyczy wyłącznie krajów, których symbole znajdują się na instrukcji i tabliczce z numerem seryjnym.
- 6 Układ elektryczny tego urządzenia może być bezpiecznie używany tylko wtedy, gdy jest prawidłowo podłączony do sprawnego systemu uziemienia zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- 7 To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 8 Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- 9 Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- 10 Piekarnik jest przeznaczony do użytku przez osoby dorosłe. **NIE ZEZWALAJ DZIECIOM NA ZBLIŻANIE SIĘ DO NIEGO LUB ZABAWĘ NIM.**
- 11 Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć poparzeń, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia.
- 12 Gdy urządzenie jest używane, grzałki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Należy uważać, aby ich nie dotknąć i trzymać dzieci z dala od urządzenia.

Poniższe przedmioty są potencjalnie niebezpieczne, dlatego należy podjąć odpowiednie środki, aby dzieci i osoby niepełnosprawne nie miały z nimi kontaktu:

- sterowniki i ogólnie urządzenie;
- opakowania (torby, styropian, gwoździe itp.);
- samo urządzenie, natychmiast po użyciu piekarnika lub grilla z powodu wytworzonego ciepła;
- samo urządzenie, gdy nie jest już używane (potencjalnie niebezpieczne części muszą być zabezpieczone).

Unikaj następujących działań:

- dotykanie urządzenia mokrymi częściami ciała;
- korzystanie z urządzenia boso;
- pociągnięcie za urządzenie lub przewód zasilający w celu odłączenia go od gniazdka elektrycznego;
- niewłaściwe lub niebezpieczne działania;
- zasłanianie szczeliny wentylacyjnej lub odprowadzającej ciepło;
- dopuszczenie do kontaktu przewodów zasilających małych urządzeń z gorącymi częściami urządzenia;
- wystawianie urządzenia na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz lub światło słoneczne;

- używanie piekarnika do celów przechowywania;
- używanie łatwopalnych cieczy w pobliżu urządzenia;
- używanie adapterów, wielu gniazd i/lub przedłużaczy;
- próby instalacji lub naprawy urządzenia bez pomocy wykwalifikowanego personelu.
- OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci lub osoby niedołążne powinny znajdować się z dala od urządzenia.

W następujących przypadkach należy skontaktować się z wykwalifikowanym personelem:

- instalacja (zgodnie z instrukcjami producenta);
- wątpliwości odnośnie obsługi urządzeń;
- wymiana gniazda elektrycznego, jeśli nie jest ono kompatybilne z wtyczką urządzenia.

W następujących przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanymi przez producenta centrami serwisowymi:

- w razie wątpliwości co do solidności urządzenia po wyjęciu go z opakowania;
- jeśli kabel zasilający został uszkodzony lub wymaga wymiany;
- jeśli urządzenie zepsuje się lub działa nieprawidłowo, należy zamówić oryginalne części zamienne.

Należy wykonywać następujące czynności:

- używać urządzenia wyłącznie do pieczenia potraw;
- sprawdzić solidność urządzenia po jego rozpakowaniu;
- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, jeśli nie działa prawidłowo oraz przed czyszczeniem lub konserwacją;
- jeśli urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od sieci elektrycznej;
- używać rękawic kuchennych do wkładania naczyń do piekarnika lub do ich wyjmowania.
- uchwyt drzwiczek piekarnika należy zawsze chwytać pośrodku, ponieważ jego skrajne części mogą nie być w stanie wytrzymać wycieku gorącego powietrza.
- odłączyć urządzenie od zasilania, gdy użytkownik zdecyduje, że nie będzie już korzystać z urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane: nieprawidłową instalacją, niewłaściwym, nieprawidłowym i nieracjonalnym użytkowaniem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub wykwalifikowanego technika serwisu, aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.

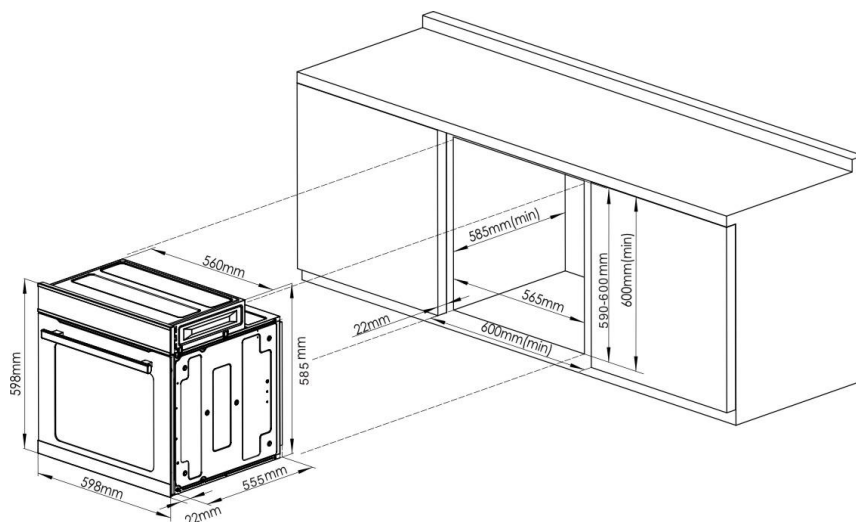
Instalacja

Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowaną osobę zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłową instalację, która może spowodować szkody na osobach, zwierzętom i/lub mieniu.

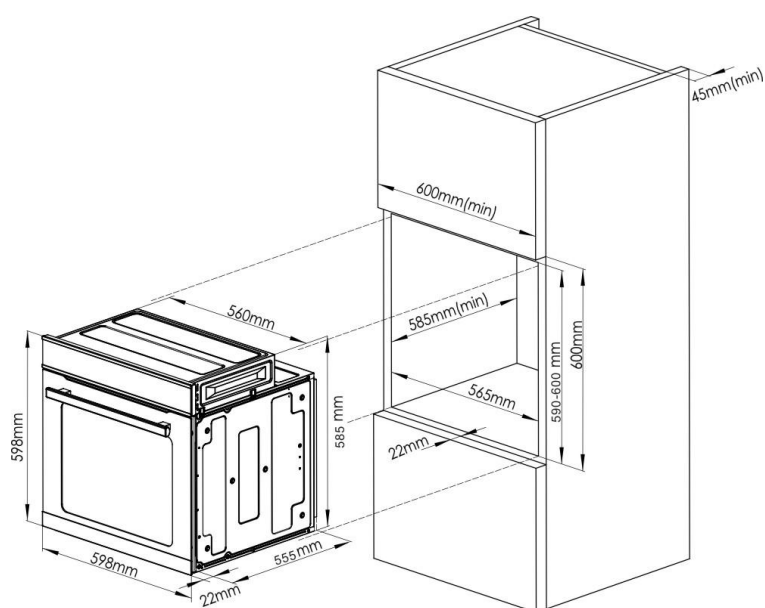
Ważne: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek regulacji lub prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie urządzenia.

Instalacja piekarników do zabudowy

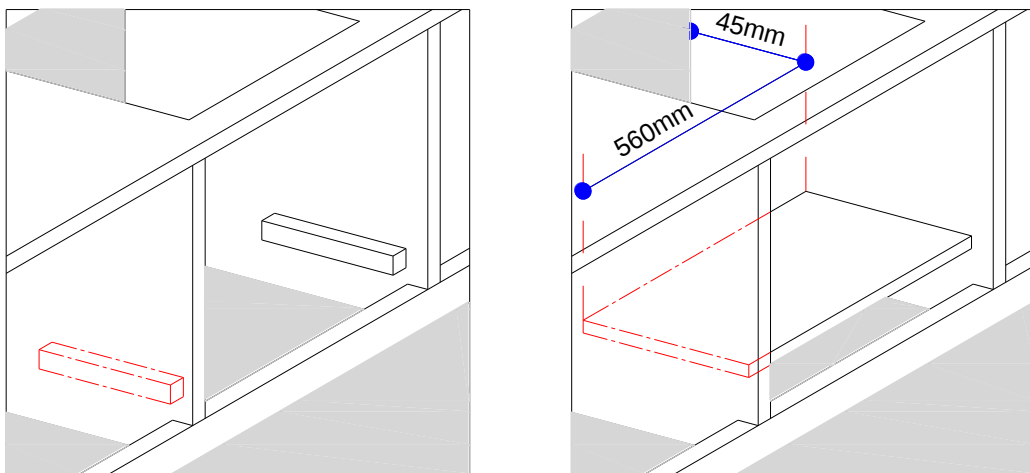
Aby zapewnić prawidłowe działanie zabudowanego urządzenia, szafka, w której się ono znajduje, musi być odpowiednia. Poniższy rysunek przedstawia wymiary wycięcia do instalacji pod blatem lub w szafce ściiennej.



Uwaga: Instalacja zgodna z deklaracją zużycia energii.



Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy zdjąć tylny panel szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby spoczywał na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik spoczywa na ciągłej, płaskiej powierzchni, należy zapewnić otwór o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm.

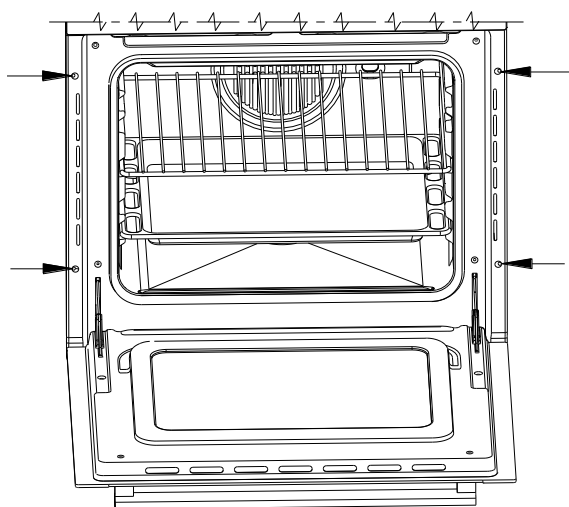


Fronty sąsiadujących szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. W szczególności szafki z fornirowaną powierzchnią zewnętrzną muszą być montowane za pomocą klejów, które mogą wytrzymać temperaturę do 100 °C.

Zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, kontakt z częściami elektrycznymi piekarnika nie może być możliwy po jego zainstalowaniu.

Wszystkie części zapewniające bezpieczne działanie urządzenia mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzi.

Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i przymocuj go, wkładając 4 metalowe śruby do 4 otworów znajdujących się na obwodzie ramy.



Nie wyrzucaj urządzeń elektrycznych jako niesegregowanych odpadów komunalnych, korzystaj z oddzielnych punktów zbiórki.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje na temat dostępnych systemów zbierania odpadów.

Jeśli urządzenia elektryczne są wyrzucane na wysypiska śmieci, niebezpieczne substancje mogą przedostać się do wód gruntowych i łańcucha pokarmowego, szkodząc zdrowiu i dobremu samopoczuciu.

Specyfikacja techniczna

Pojemność wewnętrzna piekarnika

75 litrów

Napięcie i częstotliwość zasilania:

220-240V 50/60Hz 2800W

(Patrz tabliczka znamionowa)

<CE >

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej:

-2006/95/WE (niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami () ;

-2004/108/WE (kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami () .

OCHRONA ŚRODOWISKA



Ten produkt jest oznaczony symbolem selektywnego sortowania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Oznacza to, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi, lecz należy go objąć systemem selektywnej zbiórki zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE. Następnie zostanie poddany recyklingowi lub demontażowi w celu zminimalizowania wpływu na środowisko.

Produkty elektryczne i elektroniczne są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzkiego ze względu na obecność substancji niebezpiecznych.

Aby uzyskać więcej informacji, należy skontaktować się z lokalnymi lub regionalnymi władzami.

Uwaga:

Produkt jest zgodny z rozporządzeniem EU65-2014/EU66-2014.

Miejsce instalacji musi być odpowiednio wentylowane, ściśle zgodnie z wymiarami instalacyjnymi podanymi w instrukcjach producenta. Szczegółowe informacje znajdują się w punkcie 8.

Podczas konserwacji należy zwracać uwagę na demontaż zespołu, chronić części, aby sprzęt działał prawidłowo po ponownej instalacji i aby uniknąć uszkodzeń.

Podczas pieczenia można obserwować stan żywności przez szklane drzwiczki, przy czym nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że jest to konieczne.

WARUNKI GWARANCJI

- 1. BERG Sp. z o.o.**, jako Gwarant, udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
- 2.** Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Użytkownika oryginalnego dowodu zakupu oraz podbitą przez sprzedawcę kartę gwarancyjną.
- 3.** Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
- 4.** Stwierdzone w okresie gwarancji wady fabryczne sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - **30 dni roboczych** od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez Użytkownika towaru;
 - **30 dni roboczych** od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało zgłoszone przez formularz reklamacyjny dostępny na www.berg-agd.pl,
 - **30 dni roboczych** od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
- 5.** Okres gwarancji dla Użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.
- 6.** Użytkownikowi w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji BERG Sp. z o.o. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.
- 7.** Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.
- 8.** Gwarancja nie obejmuje :
 - uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji oraz regulacji urządzeń,
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne).
- 9.** Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:
 - samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nie upoważnione,
 - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.
- 10.** Sprzęt przeznaczony jest do użytkowania w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Na sprzęt zakupiony na fakturę w związku z prowadzoną przez nabywcę działalnością gospodarczą, Gwarant udziela gwarancji 6 miesięcznej.
- 11.** W okresie gwarancji nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, a ryzyko uszkodzenia ponosi Klient.
- 12.** W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego , w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętego stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.
- 13.** Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu rękojmi.
- 14.** W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

NAZWA PRODUKTU	KOD PRODUKTU	DATA SPRZEDAŻY

SPRZEDAWCA	PIECZĘĆ SPRZEDAWCY

NR	OPIS DZIAŁANIA SERWISOWEGO	DATA I PODPIS SERWISANTA



DYSTRYBUTOR
TRES Sp z o.o.
tel. +48 91 485 47 60
www.tres.net.pl



PRODUCENT
BERG Sp. z o.o.
Ul. Krakowska 61B
71-017 Szczecin
tel. +48 91 485 47 60
www.berg-agd.pl
contact@berg-agd.pl

