

Instrukcja obsługi urządzenia Baumatic

P460, P660

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy



You will be mine ...

UWAGA: Niniejsza instrukcja ze wskazówkami dla użytkownika zawiera ważne informacje łącznie z punktami dotyczącymi bezpieczeństwa i instalacji, które umożliwią jak najlepsze wykorzystanie Twojego urządzenia. Należy ją przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby była łatwo dostępna dla Ciebie oraz dla osób, które nie są zapoznane z użytkowaniem tego urządzenia.

LIKWIDACJA ODPADKÓW

Odpady należy posegregować na poszczególne grupy materiałów (karton, styropian, itd.), a następnie usunąć zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi segregacji odpadów.



Urządzenie jest zgodnie z Dyrektywą EU 2002/96/EC (WEEE).

Symbol przekreślonego kosza oznacza, że zużyty produkt musi zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki selektywnej odpadów elektrycznych i elektronicznych, bądź sprzedawcy w momencie zakupu takiego samego nowego urządzenia. Odpowiedni recykling lub złomowanie urządzeń z komponentami elektrycznymi i elektronicznymi zapobiega negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka, a także ułatwia odzyskiwanie materiałów, z których zbudowany jest produkt. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących systemu zbiórki selektywnej należy zwrócić się do lokalnych urzędów bądź sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione.

Baumatic do produkcji opakowań używa jedynie materiałów przyjaznych środowisku naturalnemu, które mogą zostać poddane recyklingowi.

Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym.

Szanowny Kliencie,
Dziękujemy za wybór naszego produktu. Prosimy o uważne zapoznanie się z Instrukcją obsługi, co pozwoli na prawidłową eksploatację tego artykułu. Instrukcję prosimy zachować na wypadek konieczności skorzystania z niej w przyszłości.

Ponieważ firma Baumatic ciągle stara się ulepszać swoje produkty, zastrzega sobie niniejszym prawo do dokonania nieuniknionych zmian w Instrukcji bez obowiązku zawiadomienia klientów.

GWARANCJA

Uwaga

W karcie gwarancyjnej musi się znaleźć potwierdzenie daty montażu i uruchomienia urządzenia.

Prosimy również zachować rachunek/fakturę potwierdzającą zakup urządzenia.

Powyższe dokumenty należy przedłożyć w przypadku napraw dokonywanych przez technika naszego serwisu objętych gwarancją.

Montażu urządzenia powinna dokonać specjalistyczna firma posiadająca odpowiednie uprawnienia. W przeciwnym wypadku wygasa prawo do bezpłatnego usunięcia usterki.

Uwaga

Niniejsza Instrukcja obsługi dla użytkowników zawiera istotne informacje, w tym m.in. wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i montażu, które pozwolą w pełni wykorzystać możliwości zakupionego sprzętu. Prosimy o zachowanie jej na przyszłość w bezpiecznym, łatwo dostępnym miejscu.

Spis treści

Ochrona środowiska	1
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4
Dane techniczne	7
Wymiary urządzenia P460SS i otworu na piekarnik	7
Wymiary urządzenia P660SS i otworu na piekarnik	7
Wentylator chłodzący	8
Specyfikacje produktu	8
Akcesoria standardowe	8
Akcesoria opcjonalne	8
Szczegółowe dane napięcia znamionowego	8
Panel sterowania	9
Programowanie piekarnika/minutnika	9
Ustawienie i korzystanie z programatora/timera w piekarniku	10
Ustawienie zegara i trybu obsługi ręcznej	10
Ustawienie kontroli czasu (timer)	10
Ustawienie funkcji czas pieczenia	11
Ustawienie funkcji koniec gotowania.	12
Ustawienie początkowej i końcowej godziny	13
Wyłączenie funkcji automatycznego pieczenia	14
Ustawienie sygnału dźwiękowego	14
Ustawienie funkcji pieczenia i temperatury, włączenie piekarnika i ustawienie funkcji piekarnika	14
10 funkcji piekarnika	15
Wskaźniki dla gotujących	16
Montaż piekarnika w ciągu roboczym	18
P460SS	18
P660SS	18
Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej pozycji	18
Czyszczenie piekarnika	19
Powierzchnia emaliowana	19
Powierzchnia stalowa	19
Czyszczenie drzwi piekarnika	19
Umieszczenie i zabudowa piekarnika	20
Konserwacja piekarnika	21
Zanim zwrócisz się do serwisu	22

Uwaga

Urządzenie służy do przygotowywania i ogrzewania posiłków, dlatego nigdy nie powinno być używane do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczenia). Raz na dwa lata zalecamy zwrócić się do firmy serwisowej z prośbą o dokonanie kontroli sprzętu i profesjonalnej konserwacji, co pozwoli uniknąć ewentualnych usterek i przedłużyć żywotność urządzenia.

Instrukcja montażu

Instalacji urządzenia dokonuje uprawniony pracownik zgodnie z obowiązującymi przepisami:

Przyłączanie przyrządów i urządzeń elektrycznych.

Bezpieczeństwo pożarowe lokalnych urządzeń i źródeł ciepła.

Właściwości pożarowo-techniczne materiałów. Stopień palności materiałów budowlanych.

Uwaga

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez profesjonalistę, zgodnie z instrukcjami dotyczącymi montażu.

Konserwację i naprawy można przeprowadzać jedynie po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

Przyłączenie urządzenia do sieci elektrycznej

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Skontrolować, czy dane dotyczące napięcia znajdujące się na tabliczce znamionowej są zgodne z dostępnym napięciem sieciowym. Urządzenie musi być przyłączone do instalacji elektrycznej przewodem o minimalnym przekroju 1,5 mm, najlepiej z automatycznym bezpiecznikiem 16 A.

Urządzenie musi być uziemione!

Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego uziemienia urządzenia.

1. Jeżeli piekarnik jest wyposażony w przyłączy sieciowe z rozgałęzieniem, urządzenie musi być umieszczone tak, aby rozgałęzienie przyłącza sieciowego było łatwo dostępne.
2. Jeżeli przyłączy sieciowe typu „Y” dołączone do piekarnika jest wadliwe, ze względów bezpieczeństwa musi zostać ono wymienione przez producenta, technika serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.
3. Jeżeli piekarnik wymaga stałego przyłączenia do sieci elektrycznej (brak przyłącza z rozgałęzieniem), konieczne jest zabudowanie do stałego rozrządu urządzenia pozwalającego

na ewentualne odłączenie od sieci, z odległością min. 3mm między stykami w rozgałęzieniu.

Uwaga

Zalecenia i instrukcje bezpieczeństwa

Urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy europejskie. Nie wyklucza to jednak faktu, że urządzenie jest gorące w trakcie użytkowania i przez jakiś czas po wyłączeniu. Dlatego Baumatic zaleca zwracać szczególną uwagę na małe dzieci. Należy zapewnić stały dozór małym dzieciom znajdującym się w pobliżu działającego piekarnika.

Na drzwiach piekarnika nie należy układać ciężkich przedmiotów ani stawać. Może to doprowadzić do uszkodzenia zawiasów drzwi.

Nie kłaść naczyń używanych do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika.

Nie zakrywać dna piekarnika folią aluminiową.

Kable ani inne przyłączenia elektryczne nie mogą dotykać gorących powierzchni.

Nie używać urządzenia do suszenia odzieży ani do ogrzewania pomieszczenia.

Nie umieszczać piekarnika w pobliżu zasłon ani mebli wrażliwych na ciepło.

Nie należy używać drzwi piekarnika do wsuwania go na miejsce w ciągu roboczym, nie należy napierać siłą na otwarte drzwi piekarnika. Mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.

W piekarniku nie należy przechowywać żadnych łatwopalnych przedmiotów. Przypadkowe włączenie piekarnika mogłoby je zapalić.

Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa umieszczona jest po prawej stronie wewnętrznej ramy i jest widoczna przy otwartych drzwiach. Identyczna tabliczka znajduje się również na zewnętrznej powierzchni obudowy piekarnika.

Usunięcie tabliczki znamionowej powoduje unieważnienie gwarancji. Zalecamy wpisać numer fabryczny urządzenia w wyznaczonym miejscu w instrukcji obsługi.

Pierwsze uruchomienie

Po zamontowaniu piekarnika zalecamy rozgrzać wszystkie grzałki do 200 °C i grzać ok. 30 minut. Pozwoli to wypalić wszystkie fabryczne materiały konserwujące.

Proces należy powtórzyć dla wszystkich grzałek, w tym dla funkcji Grill i Pieczenie statyczne.

W tym czasie izolacje i warstwy ochronne piekarnika mogą wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Powstałe opary nie są trujące.

Następnie piekarnik należy wyłączyć, pozostawić do ostygnięcia, obmyć wodą z dodatkiem detergentu i osuszyć delikatną szmatką.

Praktyczne rady

Para – piekarnik posiada system wentylacyjny, który odprowadza parę powstającą podczas pieczenia. Mimo to zalecamy nie otwierać drzwi piekarnika stojąc w bezpośredniej bliskości ze względu na możliwość gwałtownego wydobycia się nagromadzonej pary. Przy kontakcie z zimną powierzchnią piekarnika para może ulec skropleniu, np. na drzwiach piekarnika. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza to wady urządzenia.

Wentylator chłodzący

W przypadku wszystkich funkcji wentylator chłodzący nie włącza się zaraz po włączeniu piekarnika, ale dopiero po określonym czasie od rozpoczęcia grzania. Zdarza się, że wentylator działa również jakiś czas po wyłączeniu funkcji pieczenia, co pozwala na dostateczne schłodzenie piekarnika.

Nie należy odłączać piekarnika od prądu w trakcie pracy wentylatora chłodzącego. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni wokół wentylatora.

Kontrolka pracy piekarnika i kontrolka termostatu.

Piekarnik ma po lewej stronie przedniego panelu zieloną kontrolkę pracy piekarnika, zaś po prawej stronie - pomarańczową kontrolkę termostatu, która świeci do momentu osiągnięcia pożądanej temperatury.

W trakcie pieczenia kontrolka włącza się i wyłącza zgodnie z działaniem termostatu.

Temperatura pieczenia

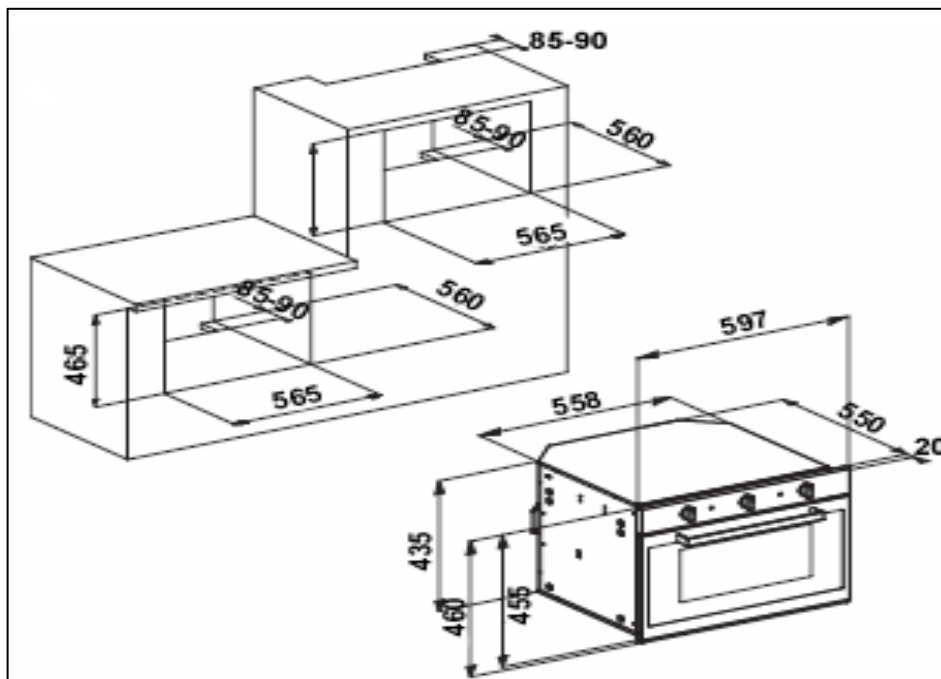
Pieczenie z termoobiegiem wymaga zazwyczaj niższej temperatury niż pieczenie statyczne (kombinacja górnej i dolnej grzałki). Różnica wynosi około 15-20 °C.

Nagrzewanie wstępne

W celu osiągnięcia jak najlepszych wyników podczas użytkowania piekarnika, należy go rozgrzać przed rozpoczęciem pieczenia (szczególnie w przypadku pieczenia z termoobiegiem). Jest to szczególnie ważne podczas pieczenia ciast, chleba itp. Jeżeli piekarnik nie został wcześniej nagrany konieczne jest zazwyczaj przedłużenie czasu pieczenia. Wstępne nagrzanie jest ważne podczas przygotowywania mrożonych produktów lub półproduktów.

Dane techniczne

Wymiary urządzenia P460SS i otworu na piekarnik



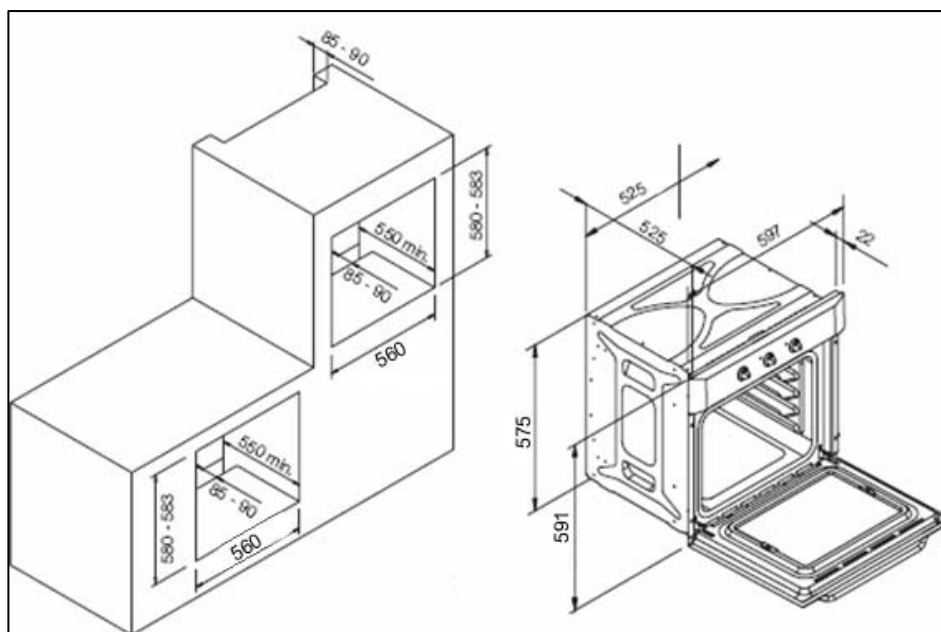
Wymiary produktu

Wysokość: 460 mm
Szerokość: 597 mm
Głębokość: 560 mm

Wymiary otworu

Wysokość: 465 mm
Szerokość: 565 mm
Głębokość: 560 mm

Wymiary urządzenia P660SS i otworu na piekarnik



Wymiary produktu

Wysokość: 591 mm
Szerokość: 597 mm
Głębokość: 525 mm

Wymiary otworu

Wysokość: 580 mm - 583 mm
Szerokość: 560 mm
Głębokość: 550 mm

Wentylator chłodzący

- Wewnątrz urządzenia znajduje się styczny wentylator chłodzący utrzymujący poziom temperatury wewnątrz piekarnika oraz obniżający temperaturę powierzchni zewnętrznych.

Specyfikacje produktu

- 10 funkcji pieczenia
- Klasa energetyczna: A
- Pojemność piekarnika: 45 litrów **(P460SS)**
- Pojemność piekarnika: 57 litrów **(P660SS)**
- Sterowanie sensorowe z opcją wyboru przepisu
- Obieg chłodzący
- Grill sterowany termostatem
- Demontowalne drzwi z potrójną szybą
- Powłoka antyodciskowa
- Wyjmowana wewnętrzna szyba w drzwiach

Akcesoria standardowe

- Prowadnice teleskopowe
- Wyjmowana górna wkładka
- Demontowalne drabinki boczne
- 2 ruszty
- Emaliowana brytfanna na ociekający tłuszcz z uchwytem
- Podkładka pod gorące naczynia

Akcesoria opcjonalne

- BPS2 kamień do pizzy

Szczegółowe dane napięcia znamionowego

Napięcie znamionowe:	230 V 50 Hz
Przyłącze zasilania:	16 A
Maks. wejście znamionowe:	3.35 kW (P460SS) 3,68 kW (P660SS)

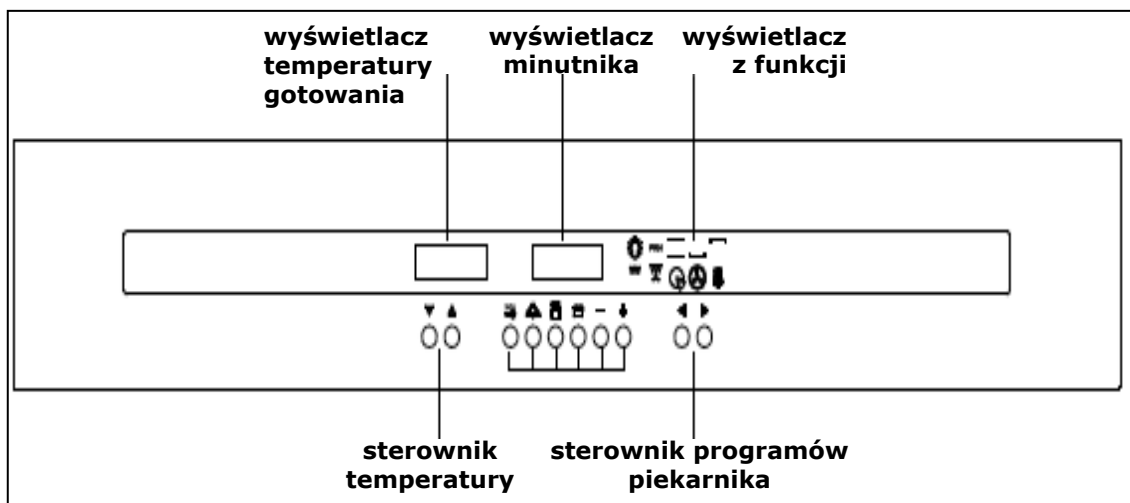
Kabel sieciowy:

3 x 1,5mm²

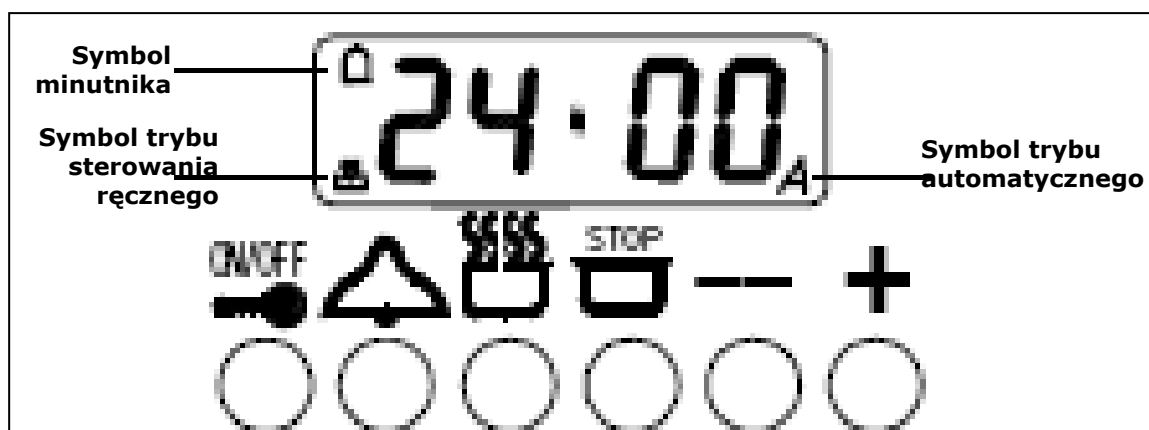
Żarówka w piekarniku:

25 W/300°C, wkręcana, mini

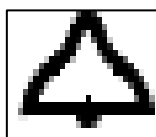
Panel sterowania



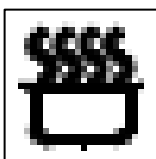
Programowanie piekarnika/minutnika



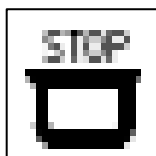
Przycisk włączone/wyłączone



Przycisk timera (minutnika)



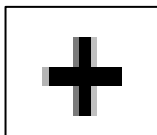
Przycisk obsługi ręcznej



Przycisk koniec gotowania



Przycisk minus



Przycisk plus

Ustawienie i korzystanie z programatora/timera w piekarniku

Ustawienie zegara i trybu obsługi ręcznej

Po pierwszym przyłączeniu urządzenia do sieci na wyświetlaczu timera migają cyfry. Przed ustawieniem funkcji pieczenia lub temperatury należy ustawić godzinę oraz przestawić urządzenie na tryb obsługi ręcznej.

- Wcisnąć jednocześnie przycisk obsługi ręcznej oraz przycisk koniec gotowania, a następnie puścić oba przyciski. Na timerze/zegarze migają dwie kropki.
- W ciągu 3 sekund po puszczeniu przycisków należy ustawić na wyświetlaczu aktualną godzinę przy użyciu przycisków plus i minus.
- W ciągu 3 sekund po puszczeniu przycisku plus lub minus z wyświetlacza znikną dwie kropki i pojawi się ustawiona godzina.

Na wyświetlaczu timera pojawi się symbol sterowania ręcznego.

Ustawienie kontroli czasu (timer)

Timer można nastawić niezależnie od ustawienia funkcji piekarnika. Po upływie czasu ustawionego na timerze włączy się alarm.

- Wcisnąć i puścić przycisk WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE, włączy się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Włączyć przycisk timera, wyświetlacz zostanie wyzerowany, pojawiają się dwie migające kropki.
- W ciągu 3 sekund należy ustawić wymagany czas odliczania przy użyciu przycisków plus i minus.
- Po puszczeniu jednego z przycisków plus albo minus kropki przestaną migać. Na wyświetlaczu timera pojawi się jego symbol. Po upływie odliczanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu zacznie migać symbol timera.

Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i przestawić piekarnik na tryb ręczny, należy wcisnąć dowolny przycisk timera (oprócz przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE).

- **Uwaga**
Po wyłączeniu sygnału dźwiękowego piekarnik nadal grzeje. Dlatego po zakończeniu pieczenia należy wyłączyć piekarnik przy użyciu przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE.

Ustawienie funkcji czas pieczenia

Funkcja umożliwia nastawienie czasu odliczania, podobnie jak w przypadku funkcji timera. Jednak w tym wypadku po odliczeniu ustawionego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy.

- Wcisnąć i puścić przycisk WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE, włączy się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Wcisnąć na chwilę przycisk trybu ręcznego: na wyświetlaczu timera pojawi się symbol A. W ciągu 3 sekund należy ustawić pożądany czas pieczenia przy użyciu przycisków plus i minus. Maksymalny dopuszczalny czas pieczenia to 10 godzin.
- Puścić przyciski plus i minus i poczekać, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina.
- Aby ustawić pożądaną funkcję pieczenia należy użyć sterownika funkcji piekarnika. Kontrolki funkcji gotowania sygnalizują ostatnią wybraną funkcję. Na wyświetlaczu timera pojawi się symbol sterowania ręcznego.
- Piekarnik zacznie nagrzewać się do wcześniej zaprogramowanej temperatury, którą można zmienić przy użyciu sterowników temperatury.
- Pod koniec ustawionego czasu włączy się sygnał dźwiękowy; jednocześnie wyłączy się wyświetlacz temperatury i kontrolka funkcji pieczenia. Na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina oraz włączą się migające symbole trybu ręcznego A. Piekarnik przestaje grzać.
- W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego i powrotu do trybu sterowania ręcznego należy wcisnąć dowolny przycisk timera (oprócz włączone/wyłączone). Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Następnie można ustawić nową funkcję gotowania lub wyłączyć piekarnik przy użyciu przycisku

WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE.

Ustawienie funkcji koniec gotowania.

Jest to funkcja podobna do funkcji czas pieczenia, jednak zamiast okresu, po którym piekarnik ma się wyłączyć ustawia się tu godzinę, o której piekarnik zostanie automatycznie wyłączony.

- Wcisnąć i puścić przycisk WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE – włączy się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Włączyć i puścić przycisk koniec pieczenia, na wyświetlaczu timera pojawi się symbol A. W ciągu 3 sekund używając przycisku plus i minus należy ustawić godzinę i dzień, kiedy piekarnik ma się wyłączyć.
- Puścić przyciski plus i minus i poczekać, dopóki nie włączy się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina.
- Aby ustawić pożądaną funkcję pieczenia należy użyć sterownika funkcji. Kontrolka funkcji pieczenia potwierdza aktualnie ustawioną funkcję. Na wyświetlaczu timera pojawi się symbol sterowania ręcznego.
- Piekarnik zacznie nagrzewać się do wcześniej zaprogramowanej temperatury, którą można zmienić przy użyciu sterowników temperatury.
- Wraz z nastaniem godziny, kiedy piekarnik ma się wyłączyć, włączy się sygnał dźwiękowy; jednocześnie wyłączy się wyświetlacz temperatury i kontrolka funkcji pieczenia. Na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina oraz migający symbol trybu ręcznego i symbol A. Piekarnik przestaje grzać.
- W celu wyłączenia sygnału dźwiękowego i powrotu do trybu sterowania ręcznego należy wcisnąć dowolny przycisk timera (oprócz włączone/wyłączone).
- Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Następnie można ustawić nową funkcję gotowania lub wyłączyć piekarnik przy użyciu przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE.

Ustawienie początkowej i końcowej godziny

Funkcja pozwala ustawić przyszłą godzinę włączenia i wyłączenia piekarnika.

- Wcisnąć i puścić przycisk WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE (ON/OFF), włączy się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Wcisnąć i puścić przycisk trybu sterowania ręcznego, na wyświetlaczu timera pojawi się symbol A. W ciągu 3 sekund należy przy użyciu przycisków plus i minus ustawić długość pieczenia w piekarniku.
- Włączy się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina. Wcisnąć przycisk koniec gotowania, w ciągu 3 sekund wcisnąć przycisk plus i minus, i ustawić godzinę i dzień wyłączenia piekarnika. Kiedy przyciski zostaną puszczane, włączy się ponownie sygnał dźwiękowy, zaś z wyświetlacza timera znikną dwie migające kropki.
- Aby ustawić pożądaną funkcję pieczenia należy użyć sterownika funkcji. Kontrolka funkcji pieczenia potwierdza aktualnie ustawioną funkcję. Na wyświetlaczu timera pojawi się symbol sterowania ręcznego.
- Piekarnik zacznie nagrzewać się do wcześniej zaprogramowanej temperatury, którą można zmienić przy użyciu sterowników temperatury.
- Piekarnik obliczy automatycznie wymaganą godzinę włączenia. Temperaturę i funkcje można regulować w trakcie pieczenia wciskając odpowiednie przyciski.
- Wraz z nastaniem godziny i dnia, kiedy piekarnik ma się wyłączyć, włączy się sygnał dźwiękowy; jednocześnie wyłączy się wyświetlacz temperatury i kontrolka funkcji gotowania. Na wyświetlaczu timera pojawi się aktualna godzina oraz migający symbol trybu ręcznego i symbol A. Piekarnik przestaje grzać.
- Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i przestawić piekarnik z powrotem na tryb ręczny, należy wcisnąć dowolny przycisk timera (oprócz przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE).
- Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Następnie można ustawić nową funkcję gotowania lub wyłączyć piekarnik przy użyciu przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE.

Uwaga

Funkcji timera nie wolno używać w trybie rozmrażania (oprócz odliczania minut).

Wyłączenie funkcji automatycznego pieczenia

Aby zmienić funkcję pieczenia automatycznego na tryb ręczny należy wyłączyć funkcję automatycznego pieczenia.

- W celu ustawienia trybu sterowania ręcznego należy wcisnąć jednocześnie przycisk trybu ręcznego i przycisk koniec pieczenia.
- Piekarnik będzie nadal grzać przy zachowaniu wcześniej nastawionej temperatury i funkcji.
- Funkcję piekarnika i temperaturę można regulować przy użyciu odpowiednich przycisków. Piekarnik można również wyłączyć przyciskiem WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

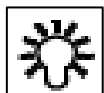
- Wyłączyć piekarnik wciśnięciem przycisku WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE, następnie wcisnąć przycisk minus. Każde kolejne dotknięcie przycisku minus powoduje zmianę siły dźwięku. Po osiągnięciu pożądanej siły dźwięku należy puścić przycisk minus, co spowoduje ustawienie sygnału na danym poziomie.

Ustawienie funkcji pieczenia i temperatury, włączenie piekarnika i ustawienie funkcji piekarnika

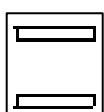
- Wcisnąć i puścić przycisk WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE, włączy się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu timera pojawi się ON/WŁĄCZONE, zapali się symbol żarówki i włączy się wewnętrzne oświetlenie piekarnika.
- Aby ustawić pożądaną funkcję pieczenia należy użyć sterownika funkcji. Kontrolka funkcji pieczenia potwierdza aktualnie ustawioną funkcję.
- Na wyświetlaczu timera pojawi się symbol sterowania ręcznego.
- Piekarnik zacznie nagrzewać się do wcześniej zaprogramowanej temperatury, którą można zmienić przy użyciu sterowników temperatury.
- Po ustawieniu funkcji piekarnika włącza się oświetlenie wewnętrzne piekarnika.
- Rozpoczyna się nagrzewanie piekarnika, na wyświetlaczu temperatury miga symbol stopni w C (°).

- Po nagraniu piekarnika do ustawionej temperatury, symbol (°) przestanie migać i włączy się przerywany sygnał dźwiękowy.
- **Nie należy wkładać jedzenia do piekarnika, który nie nagrzał się do wymaganej temperatury.**

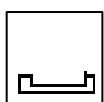
10 funkcji piekarnika



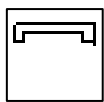
Oświetlenie piekarnika: Oświetlenie wewnętrzne piekarnika włącza się wraz z włączeniem piekarnika. Oświetlenie jest włączone w trakcie nagrzewania piekarnika i trzy minuty po osiągnięciu przez piekarnik ustawionej temperatury. Aby ponownie włączyć oświetlenie piekarnika należy wcisnąć dowolny przycisk timera (oprócz WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE). Oświetlenie włączy się na 1 minutę.



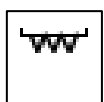
Pieczenie tradycyjne (grzanie góra/dół): Tradycyjna metoda przygotowywania potraw z użyciem grzałki dolnej i górnej. Idealna do pieczenia i zapiekania na jednej półce.



Tylko grzałka dolna: Metoda wykorzystująca wyłącznie dolną grzałkę – ogrzewanie dania od dołu. Funkcja idealna do gotowanie na wolnym ogniu i ogrzewania potraw.



Tylko grzałka górna: Metoda wykorzystująca wyłącznie górną grzałkę – ogrzewanie dania z góry na dół. Funkcja gotowania przy średniej mocy, podsmażania lub utrzymywania temperatury gotowych dań.



Mały grill: Metoda gotowania przy wykorzystaniu wewnętrznej części górnej grzałki, ogrzewającej danie od góry. Funkcja idealna do grillowania porcji boczku, tostów, mięsa i in.



Duży grill: Metoda gotowania przy wykorzystaniu wewnętrznej i zewnętrznej części górnej grzałki, ogrzewającej danie od góry. Funkcja idealna do grillowania średnich porcji kiełbasy, boczku, steków, ryb i in.



Grill z termoobiegiem: Metoda gotowania przy użyciu górnej grzałki i wentylatora, który zapewnia szybką cyrkulację ciepła w piekarniku. Funkcja idealna do szybkiego smażenia, zatrzymania soków w mięsie – w stekach, hamburgerach, pewnych gatunkach warzyw i in.



Funkcja pieczenie pizzy: Metoda wykorzystująca grzałkę dolną i wymuszony obieg – ciepło rozprowadzane jest przez wentylator w sposób zbliżony do warunków panujących w piecu opalonym drzewem.



Funkcja termoobiegu: Metoda gotowania wykorzystująca cyrkulację ciepła rozprowadzanego przez wentylator.

Pozwala na szybsze i bardziej oszczędne gotowanie.

Piekarnik z termoobiegiem pozwala na jednoczesne pieczenie dań na kilku półkach bez ryzyka przenoszenia zapachów i smaków między przygotowywanymi potrawami.



Tryb rozmrażania: Wentylator pracuje przy wyłączonych grzałkach, co pozwala obniżyć czas rozmrażania mrożonych dań. Czas potrzebny do rozmrożenia dania zależy od

temperatury pokojowej, ilości i rodzaju dania. Należy zawsze zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi rozmrażania znajdującymi się na opakowaniu danego produktu.

Wskazówki dla gotujących

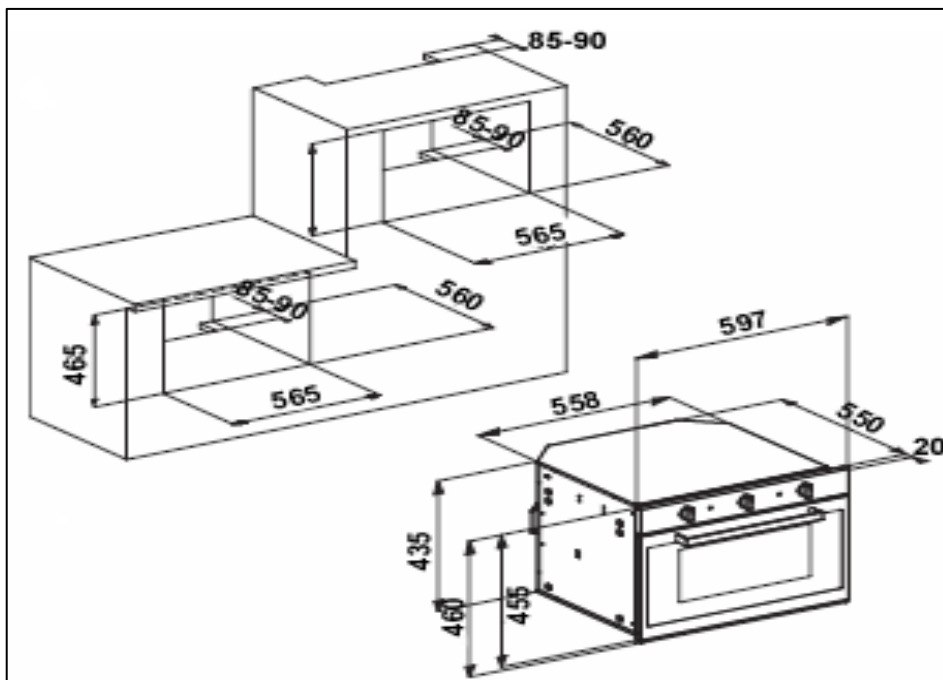
- Należy zawsze przestrzegać wskazań na opakowaniu dotyczących czasu i temperatury pieczenia danego produktu. Zapoznanie się z obsługą urządzenia pozwala dostosować czas i temperaturę pieczenia do indywidualnych potrzeb użytkowników.
- Podczas korzystania z funkcji termoobiegu należy przestrzegać wskazówek na opakowaniu danego produktu dotyczących pieczenia tą metodą.
- Przed pieczeniem należy całkowicie rozmrozić mrożoną żywność, z zastrzeżeniem produktów oznaczonych na opakowaniu: „piec zamrożone”.
- Piekarnik należy wcześniej nagrzać i nie wkładać do niego potraw, dopóki nie wyłączy się lampka w piekarniku.
- Można wybrać również wariant bez nagrzania wstępnego w przypadku termoobiegu, jednak wówczas należy przedłużyć czas pieczenia podany na opakowaniu produktu o ok. dziesięć minut.
- Przed gotowaniem należy sprawdzić, czy w piekarniku nie znajdują się żadne zbędne akcesoria.
- Włożyć blachy do piekarnika w odpowiedniej odległości, tak by umożliwić cyrkulację powietrza. Włożyć blachy do piekarnika w odpowiedniej odległości, tak by umożliwić cyrkulację powietrza.
- Należy jak najrzadziej otwierać drzwi piekarnika podczas kontroli potraw.
- W trakcie pieczenia światło w piekarniku jest włączone.
- **Uwaga**
Podczas korzystania z funkcji grilla drzwi piekarnika muszą

być zamknięte.

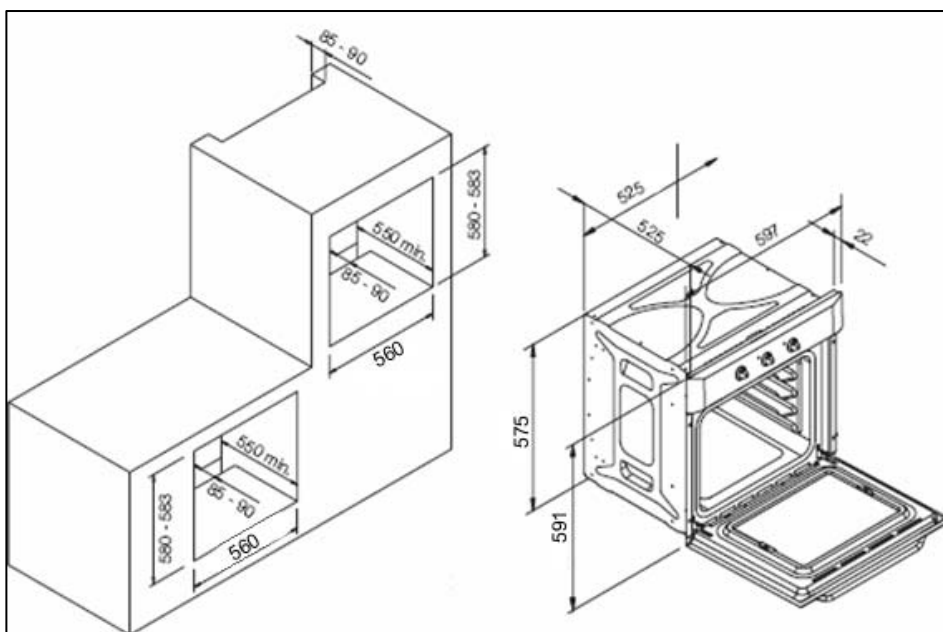
- Nie zakrywać folią aluminiową emaliowych blach do pieczenia, nie ogrzewać pod grillem jedzenia w folii aluminiowej.
- Folia aluminiowa ma wysoki współczynnik odbicia ciepła, co może spowodować uszkodzenie grzałki grilla.
- Ponadto nie należy przykrywać folią aluminiową dna.
- Nie należy kłaść naczyń używanych do pieczenia bezpośrednio na dnie piekarnika. Naczynia te należy zawsze umieszczać na specjalnych półkach.
- W trakcie pieczenia grzałki piekarnika są mocno nagrzane, dlatego należy uważać, by przez przypadek nie dotknąć grzałek lub gorącego jedzenia.
- **Uwaga**
Otwierając drzwi należy uważać, by przypadkiem nie dotknąć jego nagrzanych elementów lub nie mieć kontaktu z gorącą parą.
- Uchwyt tacy na ociekający tłuszcz służy wyłącznie do jej przemieszczenia, a **NIE** – usunięcia z piekarnika. Tacę na ociekający tłuszcz należy **ZAWSZE** wyjmować w rękawicach ochronnych.
- Uchwytu tacy na ociekający tłuszcz nigdy nie należy zostawiać na miejscu w trakcie pracy piekarnika.

Montaż piekarnika w ciągu roboczym

P460SS



P660SS



Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej pozycji

- Należy upewnić się, że otwór przeznaczony do montażu piekarnika ma wymiary zgodne z powyższymi schematami (w zależności od typu piekarnika P460SS lub P660SS).
- Piekarnik należy zamontować w szafce do tego przeznaczonej i posiadającej otwory wentylacyjne określone w części „Wentylacja” na następnej stronie.
- Proszę sprawdzić, czy tylna ścianka szafki została usunięta.

Czyszczenie piekarnika

Uwaga

Przed czyszczeniem należy wyłączyć wszystkie sterowniki i poczekać aż urządzenie ostygnie.

Podczas mycia należy uważać, aby woda nie dostała się za osłonę wentylatora lub do innego otworu.

Powierzchnia emaliowana

Powierzchnię płyty należy czyścić wilgotną szmatką lub gąbką. Poważniejsze zanieczyszczenia należy usuwać specjalnym środkiem do czyszczenia emalii. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących. Emaliowaną powierzchnię należy chronić przed kontaktem z kwaśnymi i zasadowymi roztworami (ocet, cytryna). Piekarniki ze specjalną powłoką (np. B205) należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką.

Powierzchnia stalowa

Powierzchnię ze stali nierdzewnej należy czyścić wilgotną szmatką lub miękką gąbką. Aby usunąć większe zabrudzenia należy użyć specjalnego nieściernego środka czyszczącego do stali. Na koniec powierzchnię należy osuszyć miękką szmatką lub irchą.

Czyszczenie drzwi piekarnika

Drzwi należy czyścić zgodnie z zaleceniami dotyczącymi czyszczenia powierzchni emaliowanych. Aby wyjąć wewnętrzną szybę wystarczy odkręcić dwie śruby.

Jeżeli czyszczenie nie jest wykonywane zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko pożaru.

Uwaga

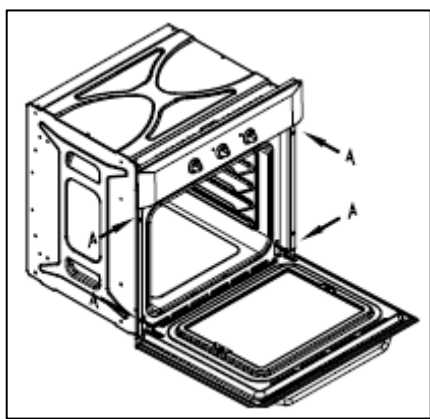
Należy dokładnie przestrzegać zamieszczonych tutaj rad i instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania powyższych instrukcji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Umieszczenie i zabudowa piekarnika

Piekarnik można zabudować do normalnego ciągu roboczego o głębokości 600 mm – pod blat kuchenny lub w szafce kuchennej. W obu przypadkach należy zapewnić odpowiednią wentylację – minimalna powierzchnia za urządzeniem wynosi 85-90 mm x 500 mm. Zalecamy usunąć tylną ściankę szafki.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych na powierzchni piekarnika.

Wszystkie modele opisywane w tej instrukcji wyposażono w wentylator chłodzący. Aby zamocować piekarnik należy umieścić 4 śruby w odpowiednich punktach narożnych w obudowie piekarnika.



Uwaga

Zabudowanie piekarnika w odpowiedniego rodzaju meblu zapewnia prawidłowe funkcjonowanie urządzenia. Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury. Materiały oraz kleje muszą być odporne na wysokie temperatury i spełniać wymogi obowiązujących norm. Materiały i kleje nie spełniające powyższej normy mogą ulec deformacji lub odkleić się.

Firma Baumatic nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody związane z naruszeniem powyższego wymogu.

Meble kuchenne muszą wytrzymać temperaturę 85°C, zgodnie z dyrektywą EWG.

Nie należy używać drzwi piekarnika do wsuwania go na miejsce w ciągu roboczym, nie należy napierać siłą na otwarte drzwi piekarnika.

Uwaga

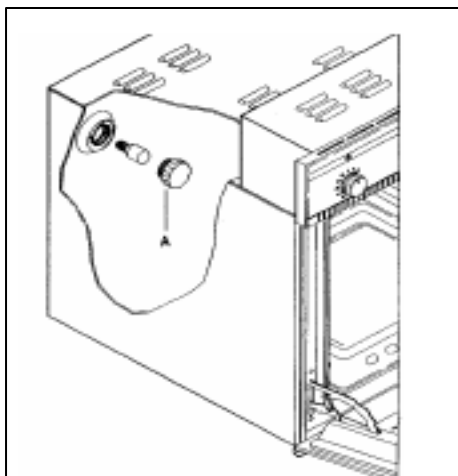
Usterka wynikająca z nieprawidłowego montażu urządzenia powoduje unieważnienie gwarancji! Urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów wtórnych. Po ostatecznym zakończeniu eksploatacji urządzenia należy postępować zgodnie obowiązującymi przepisami. Przecięcie kabla sieciowego oznacza ostateczne zniszczenie urządzenia.

Uwaga

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na zdrowiu lub mieniu powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Prosimy upewnić się, że odległość między górną krawędzią drzwi pod zabudowanym urządzeniem wynosi co najmniej 5cm.

Konserwacja piekarnika

Oslonę wentylatora należy zdjąć po odłączeniu piekarnika od sieci i zamontować ponownie zgodnie z instrukcjami producenta.



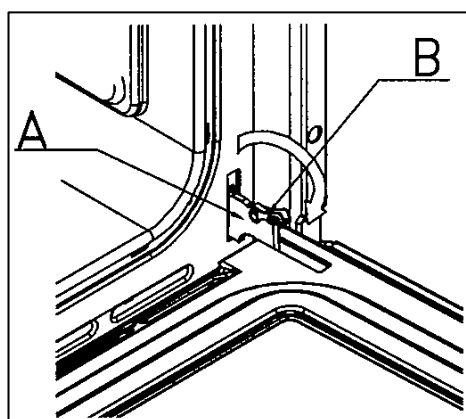
Uwaga

Użytkownik może we własnym zakresie dokonywać demontażu lub wymiany następujących części:

- **Przyciski i pokrętła sterujące** – na bolcach elementów sterujących, demontaż przez pociągnięcie ku sobie.
- **Wymiana żarówki**
 - Odłączyć urządzenie od sieci zdjąć szklaną osłonę kręcąc w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (A),
 - Po wymianie żarówki dokładnie dokręcić osłonę,
 - Do oświetlenia piekarnika stosuje się żarówki E14, 230/240 V, 15 W (żarówki nie są objęte gwarancją).
- **Umieszczenie paneli samoczyszczących**
 - Przykręcić śruby tylnego panelu,
 - Uchwyty paneli bocznych są takie same jak uchwyty drabinek bocznych w piekarniku. (Nie jest możliwe korzystanie jednocześnie z płyt katalitycznych i przewodnic teleskopowych).

- **Demontaż drzwi piekarnika**

Wyjęcie drzwi piekarnika ułatwia ich czyszczenie. Zawiasy A wyposażono w ruchome zatrzaski B. Podniesienie zatrzasku B pozwala poluzować hak. Następnie należy lekko unieść drzwi i wysunąć je ku sobie; drzwi należy trzymać po bokach w pobliżu zawiasów.



Montując umyte drzwi należy najpierw wsunąć zawiasy w szczeliny. Przed zamknięciem drzwi należy odchylić zatrzaski do pierwotnej pozycji.

Uwaga

- Wyjmując drzwi należy uważać podczas odchylania zapadek zawiasów (niebezpiecznie sprężynują).
- Nie zanurzać drzwi w wodzie.

Wszystkie piekarniki są wyposażone w zabezpieczenie odcinające dopływ energii elektrycznej w przypadku dużego przegrzania piekarnika. Piekarnik uruchomi się ponownie, kiedy temperatura spadnie na odpowiedni poziom.

Zanim zwrócisz się do serwisu

Przed wezwaniem serwisu warto przeprowadzić następującą kontrolę we własnym zakresie.

Jeżeli wezwany technik stwierdzi na miejscu, że rozwiązanie danej usterki znajduje się na poniższej liście, wszelkie koszty podróży obciążają klienta.

Brak zasilania w piekarniku, grillu lub minutniku:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do źródła prądu.
- Sprawdzić, czy w budynku działa rozrząd prądu elektrycznego.
- Sprawdzić, czy timer został nastawiony zgodnie z instrukcją obsługi.

Nie działają żadne funkcje piekarnika oprócz grilla

- Sprawdzić, czy została ustawiona odpowiednia funkcja pieczenia.

Nie działa grill i górna grzałka lub wyłączają się na długo podczas pieczenia

- Wyłączyć piekarnik i pozostawić do ostygnięcia przez ok. 2 godziny. Włącz piekarnik i sprawdź, czy pracuje prawidłowo.

Zbyt wysoka lub zbyt niska temperatura w piekarniku

- Sprawdzić, czy ustawiono odpowiednią temperaturę na termostacie. Czasami wystarczy podnieść temperaturę o 10 °C, aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia.

Danie piecze się nierównomiernie

- Sprawdzić, czy piekarnik zainstalowano prawidłowo i w poziomie.
- Sprawdzić, czy ustawiono odpowiednią temperaturę oraz odpowiednią wysokość rusztu w piekarniku.

W piekarniku nie działa światło

- o Patrz: konserwacja piekarnika, wymiana żarówki.

Ważne informacje i ostrzeżenia na koniec!

Jeżeli w terminie gwarancji wystąpi usterka urządzenia lub istnieje podejrzenie, że urządzenie nie działa prawidłowo, należy postępować według poniższych wskazówek:

1. Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek utrzymania urządzenia jest konieczne odłączenie od sieci i pozostawienie do ostygnięcia. Nie próbować samodzielnie naprawić urządzenia ingerując do instalacji elektrycznej i innych komponentów!
2. Jeżeli urządzenie wykryje nieprawidłowości działania, może sygnalizować kod błędu. Według zalecanej procedury odpowiadającej błędowi można przeprowadzić ogólną diagnostykę i usunąć taką usterkę samodzielnie, z dotrzymaniem zaleceń podanych w instrukcji obsługi.
3. Jedną z przyczyn usterki może być nieprawidłowo wykonana instalacja i podłączenie urządzenia. Kompletna instalacja musi być zgodna z instrukcją obsługi, ze wszystkimi wymaganiami przepisów budowlanych i lokalnych organów gospodarki wodnej. Skontrolować prawidłowość instalacji zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.

Jeżeli pomimo dotrzymania powyższych rad ponownie wystąpi usterka lub usterka trwa nadal, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej. Reklamację zgłaszać u swojego sprzedawcy lub wezwać technika na przegląd urządzenia kontaktując się z działem serwisowym firmy Baumatic pod numerem telefonu 800 185 263. Zgłaszając reklamację postępować według tekstu WARUNKÓW GWARANCJI.

Zwracamy uwagę na fakt, że w razie skorzystania z usługi podanej w punkcie 2. ustęp 2. Warunków gwarancji (wyjazd technika Baumatic do klienta) i stwierdzenia nie dotrzymania Instrukcji obsługi bez stwierdzenia wady wyrobu, reklamacja ta będzie kalsyfikowana jako „reklamacja nieuzasadniona”. Klient w takim przypadku pokryje wszelkie koszty powstałe w związku z niniejszą reklamacją. Należy o tym pamiętać.

Urządzenie musi być dostępne tak, aby technik mógł przeprowadzić należycie naprawę. Jeżeli nie będzie dobrego dostępu do urządzenia, technik nie przeprowadzi naprawy. W razie żądania nadal naprawy ze strony klienta technikowi musi zostać wydana pisemna zgoda na naprawę a za szkody spowodowane urządzeniem zainstalowanym niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada klient. Dotyczy to też sytuacji, kiedy urządzenia są obłożone glazurą, uszczelnione materiałem uszczelniającym lub są z przodu zagrodzone drewnianymi przeszkodami, np. cokołem. Również w przypadku, kiedy została wykonana jakakolwiek instalacja sprzecznie z zaleceniami firmy Baumatic.

Uwaga

Producent zastrzega sobie prawo do drobnych zmian instrukcji wynikających ze zmian innowacyjnych lub technologicznych urządzenia, które nie mają wpływu na działanie urządzenia.