

# Instrukcja obsługi urządzenia Baumatic

## P631SS

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.***

## Ochrona środowiska

### 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

<b>Ochrona środowiska</b>	<b>1</b>
<b>Uwagi dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>4</b>
<b>Instrukcja obsługi</b>	<b>7</b>
Czyszczenie pirolityczne	<b>Chyba! Záložka není definována.</b>
Praktyczne rady	8
Instrukcje pieczenia dań	8
Zegar i tryb ręczny	10
Tryb czas pieczenia	10
Tryb koniec pieczenia	11
Tryb pieczenia automatycznego	11
Tryb timera	11
Programator elektryczny/wyświetlacz temperatury	12
<b>Opis przycisków</b>	<b>12</b>
Zegar elektroniczny (zegar należy ustawić przed włączeniem piekarnika)	13
Tryb pieczenia ręcznego bez programatora	13
Timer	13
Pieczenie automatyczne (początek i koniec)	13
Ustawienie końca pieczenia	14
Timer = alarm	14
Anulowanie programu pieczenia automatycznego	15
<b>Pozostałe funkcje</b>	<b>15</b>
Tryb wyłączonego piekarnika	15
„Zabezpieczenie przed dziećmi” – funkcja blokująca obsługę urządzenia	15
Przycisk włączone/wyłączone 	15
Symbol 	16
Wyzerowanie ustawionego czasu	16
<b>Dane techniczne</b>	<b>16</b>
Wymiary	16
Wentylator chłodzący	16
Dane elektrotechniczne	16
<b>Czyszczenie piekarnika</b>	<b>17</b>
Powierzchnia emaliowana	17
Powierzchnia stalowa	17
Czyszczenie drzwi piekarnika	17
<b>Umieszczenie i zabudowa piekarnika</b>	<b>17</b>
<b>Konserwacja piekarnika</b>	<b>19</b>
<b>Zanim zadzwonisz do serwisu</b>	<b>20</b>

## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Dla Baumatic najważniejsze jest bezpieczeństwo użytkowników.

**Przed** rozpoczęciem montażu i użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. W przypadku wątpliwości co do informacji zawartych w niniejszej instrukcji prosimy o kontakt z Działem Technicznym Baumatic.

### Informacje ogólne

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do gotowania domowych posiłków.
- **Uwaga**  
Wszystkie przyległe meble oraz materiały wykorzystane w trakcie montażu **muszą** wytrzymać w trakcie eksploatacji temperaturę o co najmniej 85 °C wyższą od temperatury pomieszczenia, w którym się znajdują.
- Materiały oraz kleje muszą być odporne na wysokie temperatury i spełniać wymogi obowiązujących norm. Materiały i kleje nie spełniające norm mogą ulec deformacji lub odkleić się. Firma Baumatic nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody związane z naruszeniem powyższego wymogu.
- Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych laminatem lub z powierzchnią winylową szybko ulegają deformacji lub odbarwieniu pod wpływem niższych temperatur niż wspomniane powyżej.
- **Właściciel ponosi koszty** naprawy wszelkich szkód powstałych w wyniku dokonania montażu urządzenia bez uwzględnienia powyższych ograniczeń dotyczących temperatury lub w wyniku umieszczenia materiału szafki mniej niż 20 mm od urządzenia.
- Wykorzystanie niniejszego urządzenia w innych celach lub innych warunkach, bez jednoznacznego zezwolenia od firmy Baumatic powoduje wygaśnięcie gwarancji i prawa reklamacji.
- Urządzenie posiada gwarancję obejmującą elektryczne lub mechaniczne usterki, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w Warunkach gwarancji Baumatic. Powyższe postanowienie nie narusza ustawowych praw konsumentów.
- **Napraw dokonują wyłącznie technicy serwisu firmy Baumatic lub przedstawiciele autoryzowanych serwisów.**

## **Uwagi i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa**

- Urządzenie spełnia wszelkie wymagania legislacyjne UE. Firma Baumatic pragnie podkreślić, że zgodność ze wspomnianymi przepisami nie ma wpływu na fakt, że powierzchnia w trakcie użytkowania nagrzewa się i pozostaje gorąca po wyłączeniu.

## **Ochrona przed dziećmi**

- Baumatic bezwzględnie zaleca, aby w pobliżu urządzenia nie pozostawiać niemowląt i małych dzieci oraz aby zapewnić, by nie miały **w ogóle** dostępu do urządzenia. W trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia jego powierzchnia jest gorąca.
- Jeżeli najmłodsi członkowie rodziny muszą znajdować się w tym czasie w kuchni, proszę zapewnić im nieprzerwaną opiekę.

## **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Na drzwiach piekarnika **nie należy** umieszczać ciężkich przedmiotów; nie należy opierać się o otwarte drzwi piekarnika – może dojść do uszkodzenia zawiasów.
- **Nie należy pozostawiać** bez nadzoru gorącego oleju czy tłuszczu na patelni – niebezpieczeństwo wybuchu pożaru.
- **Nie należy** umieszczać naczyń żaroodpornych bezpośrednio na dnie piekarnika.
- Elementy elektryczne i kable **nie mogą** pod żadnym pozorem dotykać powierzchni grzejnych.
- **Nie używać** do ogrzewania pomieszczenia i suszenia prania.
- **Nie umieszczać** urządzenia w pobliżu zasłon lub mebli z tapicerką.
- **Nie należy przemieszczać** lub ciągnąć urządzenia za drzwi lub uchwyt – może dojść do uszkodzenia kuchni oraz do zranienia osoby przemieszczającej kuchnię.

## **Czyszczenie**

- Piekarnik należy czyścić regularnie.
- Należy zachować szczególną ostrożność czyszcząc urządzenie bezpośrednio po jego użytkowaniu.
- **Uwaga**  
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od prądu.

## Montaż



**Urządzenie mogą instalować wyłącznie odpowiednio wykwalifikowane osoby ściśle przestrzegające zaleceń producenta. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale niniejszej instrukcji dotyczącym montażu.**

- Baumatic nie ponosi odpowiedzialności za szkody na zdrowiu osób i szkody na majątku poniesione w wyniku nieprawidłowego użytkowania lub błędnej instalacji urządzenia.
- W trakcie pracy urządzenie wytwarza ciepło, parę i wilgoć, dlatego należy zachować ostrożność i dostateczną wentylację pomieszczenia, w którym znajduje się piekarnik. Jeżeli urządzenie będzie wykorzystywane przez dłuższy czas, konieczne może być dodatkowe wietrzenie pomieszczenia.
- W razie wątpliwości dotyczących sposobu wentylacji prosimy o kontakt z wykwalifikowanym technikiem-specjalistą.

## Oświadczenie o zgodności

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE:

- 73/23/EWG niskonapięciowa
- 89/336/EWG w kwestii zakłóceń elektromagnetycznych
- 89/109/EWG w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Powyższe dyrektywy są zgodne z dyrektywą 93/68/EWG w zakresie oznakowania **CE**.
- Producent niniejszym oświadcza, że piekarnik został wyprodukowany przy użyciu atestowanych materiałów, oraz zaleca montaż urządzenia zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami. Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby kompetentne, wyłącznie do celów domowych.

## Instrukcja obsługi

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać na przyszłość oraz na użytek osób, które nie zapoznały się jeszcze z obsługą tego urządzenia.

### Użytkowanie piekarnika

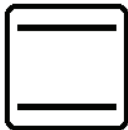
Temperatura w piekarniku regulowana jest zgodnie z potrzebą przez termostat w zakresie 50°C - 250°C. O regulacji temperatury informuje kontrolka termostatu, która w trakcie pracy piekarnika **WŁĄCZA SIĘ** i **WYŁĄCZA**.

Wymagany tryb pieczenia ustawiany jest przy użyciu wielofunkcyjnego pokrętkła sterującego. Dostępne są następujące funkcje:



#### Oświetlenie piekarnika

Uruchamia się automatycznie po ustawieniu trybu pieczenia. Światło świeci zawsze w trakcie pracy piekarnika.



#### Tryb pieczenia statycznego

Tryb tradycyjnego pieczenia z wykorzystaniem ciepła z górnej i dolnej grzałki piekarnika.



#### Tryb termoobiegu

Ten sposób pieczenia wykorzystuje równomierny obieg gorącego powietrza rozprowadzanego przez wentylator i pozwala na jednoczesne przygotowywanie kilku dań na kilku poziomach w piekarniku.



#### Tryb dolna grzałka i wentylator

Połowiczny nagrzew z wykorzystaniem dolnej grzałki do przygotowywania dań na wolnym ogniu.



#### Tryb pieczenia statycznego z wentylatorem

Nagrzew konwekcyjny z użyciem dolnej i górnej grzałki zapewnia równomierne pieczenie.



#### Mały grill

Ustawić pożądaną temperaturę na pokrętkle termostatu kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



#### Duży grill

Zbliżone do poprzedniego trybu, przy wykorzystaniu większej powierzchni grzałki grilla.



#### Grill z dodatkowym termoobiegiem

Szybkie smażenie, które „zamyka” przygotowywane potrawy i pozwala na zatrzymanie soków.



### **Tryb rozmrażania**

Wentylator bez nagrzewu pozwala skrócić czas rozmrażania mrożonej żywności.

### **Uwaga**

**Przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia należy wyjąć z piekarnika wszelkie akcesoria. Korzystanie z funkcji automatycznego czyszczenia piekarnika powinno zawsze przebiegać pod ścisłą kontrolą. Przed rozpoczęciem automatycznego czyszczenia z piekarnika należy usunąć większe resztki żywności.**

### **Uwaga**

- W trakcie korzystania z GRILLA drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie należy przykrywać rusztu grilla ani grzałki folią aluminiową.
- Nie należy zawijać niczego w folię aluminiową i wkładać pod ruszt grilla – wysoki współczynnik odbicia ciepła folii może uszkodzić grzałkę.

### **Praktyczne rady**

- Przed rozpoczęciem pieczenia należy upewnić się, że z piekarnika wyjęto wszelkie zbędne akcesoria.
- Przed rozpoczęciem pieczenia piekarnik należy rozgrzać do odpowiedniej temperatury.
- Blachy do pieczenia umieścić pośrodku piekarnika, w przypadku korzystania z większej ilości blach należy umieścić je w odpowiedniej odległości umożliwiając tym samym swobodny obieg powietrza.
- Należy jak najmniej otwierać drzwi piekarnika podczas kontroli potraw (światło w piekarniku jest włączone w trakcie pieczenia).
- Drzwi piekarnika należy otwierać ostrożnie, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami piekarnika i parą.

### **Instrukcje pieczenia dań**

Należy sprawdzić informacje dotyczące temperatury i czasu pieczenia umieszczone na opakowaniu danej potrawy. Po zapoznaniu się z zasadami działania urządzenia, czas i temperaturę pieczenia można dostosowywać do własnych upodobań. Należy sprawdzić, czy mrożona żywność została całkowicie rozmrożona

przed pieczeniem, chyba że inaczej wskazano w przepisie.

### **Pieczenie tradycyjne**

Funkcja tradycyjnego pieczenia z nagrzewem dolnym i górnym.

### **Nagrzew dolny**

Funkcja pieczenia na wolnym ogniu i podgrzewania dań.

### **Nagrzew górny**

Funkcja doskonała do delikatnego pieczenia, opiekania lub podtrzymywania temperatury gotowych dań.

### **Grillowanie**

Funkcja doskonała do grillowania potraw.

### **Grill z termoobiegiem**

Funkcja doskonała do delikatnego grillowania potraw.

### **Funkcja pizza**

Tryb idealny do pieczenia pizzy i jarzyn.

### **Tryb termoobiegu**

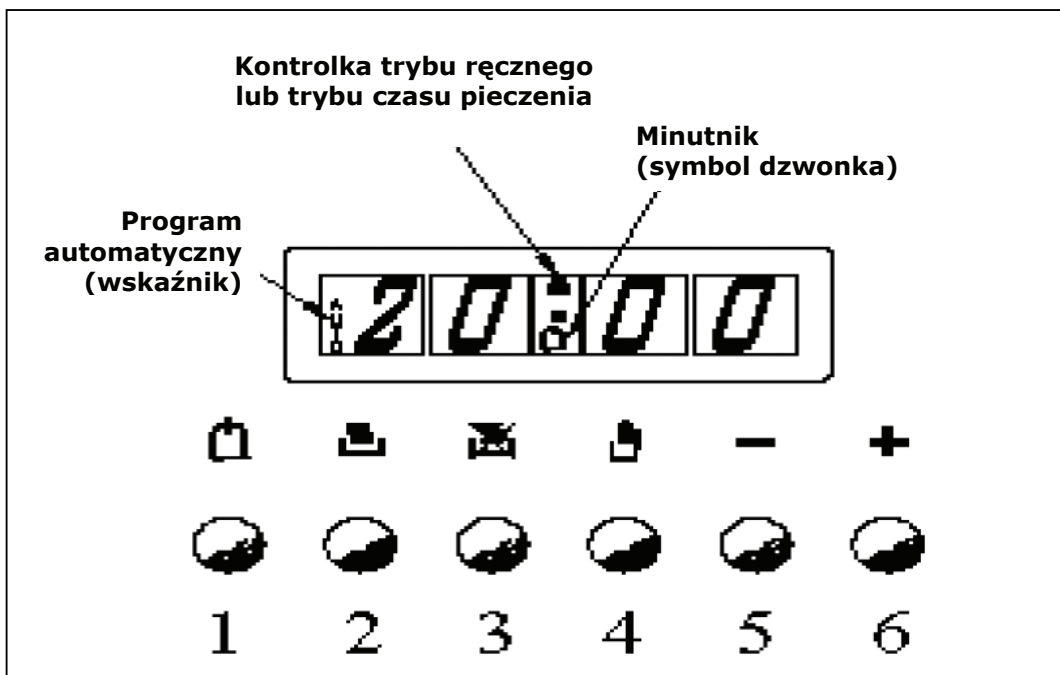
Ten sposób pieczenia wykorzystuje równomierny obieg gorącego powietrza rozprowadzanego przez wentylator i pozwala na jednoczesne przygotowywanie kilku dań na kilku poziomach w piekarniku.

### **Tryb rozmrażania**

Funkcja pozwala skrócić czas potrzebny do rozmrożenia mrożonych dań. Wentylator pracuje bez nagrzewania piekarnika. Na wyświetlaczu temperatury pojawia się napis **dEF**, potwierdzający uruchomienie funkcji.

## **Korzystanie z 6 przycisków elektrycznego programatora**

## Opis funkcji przycisków



1. Timer
2. Pieczenie z wykorzystaniem automatycznej funkcji (czas pieczenia)
3. Koniec czasu pieczenia (moment zakończenia)
4. Praca ręczna
5. Obniżanie wartości liczbowej w zakresie wszystkich programów
6. Podnoszenie wartości liczbowej w zakresie wszystkich programów

### Uwaga

Numeracja poszczególnych przycisków jest przykładowa). Aby działał programator urządzenie musi być podłączone do zasilania.

### Zegar i tryb ręczny

Aby ustawić zegar należy na krótko wcisnąć przycisk ustawienia ręcznego (wszelkie poprzednie ustawienia zostają tym samym anulowane). Wciskając przyciski + lub - (cyfry 5 lub 6 na rysunku) należy ustawić godzinę. Kiedy pojawi się odpowiednia godzina, należy puścić wszystkie przyciski. Aby zapisać ustawioną godzinę należy poczekać 5 sekund i w tym czasie nie przyciskać żadnych przycisków. Świecący symbol 'garnka' oznacza, że dostępny jest tryb sterowania ręcznego piekarnika. Aby powrócić do trybu ręcznego wystarczy na krótko wcisnąć przycisk 'trybu ręcznego' (**4**). Wszystkie poprzednie ustawienia zostają anulowane.

### Tryb czas pieczenia

Ustawić pożądaną temperaturę piekarnika i na krótko wcisnąć przycisk 'czas pieczenia' (**2**). Ustawić pożądaný czas pieczenia przy użyciu przycisków + i -. Symbol 'garnka' pozostaje zapalony, a na wyświetlaczu pojawi się napis „AUTO”. Po pięciu sekundach

wyświetlacz powróci do trybu zegara.

Po upływie określonego czasu piekarnik WYŁĄCZY SIĘ i włączy się sygnał dźwiękowy; napis „AUTO” zacznie migać i zniknie symbol „garnka”. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy na krótko wcisnąć przycisk „sterowanie ręczne” **(4)**. Ponieważ piekarnik znajduje się aktualnie w trybie sterowania ręcznego, należy sprawdzić, czy sterowniki piekarnika znajdują się w położeniu WYŁĄCZONE.

### **Tryb koniec pieczenia**

Aby ustawić tryb końca pieczenia należy najpierw ustawić piekarnik na pożądaną temperaturę oraz na krótko wcisnąć przycisk „czas zakończenia” **(3)**. Ustawić pożądaną godzinę końca pieczenia przy użyciu przycisków + i -. Na wyświetlaczu pojawi się słowo AUTO. Po pięciu sekundach wyświetlacz powróci do trybu zegara. Po osiągnięciu godziny ustawiona jako czas zakończenia pieczenia, piekarnik WYŁĄCZY SIĘ i włączy się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał alarmowy należy, jak wskazano powyżej, sprawdzić, czy wszystkie sterowniki piekarnika ustawiono na WYŁĄCZONE.

### **Tryb pieczenia automatycznego**

Ustawić pożądaną temperaturę piekarnika i na krótko wcisnąć przycisk „czas pieczenia” **(2)**. Ustawić pożądaną czas pieczenia używając przycisków + lub -, na wyświetlaczu pojawi się napis „AUTO”. Wcisnąć na krótko przycisk „koniec pieczenia” **(3)** i ustawić pożądaną godzinę zakończenia pieczenia używając przycisków + lub -. Piekarnik zostanie WŁĄCZONY, symbol garnka będzie zapalony przez cały nastawiony czas i WYŁĄCZY SIĘ na końcu ustawionego okresu pieczenia. W momencie zakończenia pieczenia uruchomi się sygnał dźwiękowy, napis „AUTO” zacznie migać oraz zniknie symbol „garnka”. Sygnał należy wyłączyć jak opisano powyżej.

### **Tryb timera**

Wcisnąć krótko przycisk „timer” **(1)**. Ustawić pożądaną czas pieczenia przy użyciu przycisków + i -. Na wyświetlaczu pojawi się symbol - dzwonek. Po pięciu sekundach wyświetlacz powróci do trybu zegara. Kiedy upłynie ustawiony czas, włączy się sygnał dźwiękowy; aby wyłączyć alarm, należy na chwilę wcisnąć sterownik zegara **(1)** lub przycisk sterowania ręcznego **(4)**. Timer nie steruje funkcjami piekarnika.

### **Uwagi**

- Błąd w ustawieniu uruchomi sygnał dźwiękowy oraz zacznie migać napis 'AUTO'. Aby usunąć taki błąd należy anulować ustawienia przyciskiem 'tryb ręczny' (4) i następnie przeprogramować 9.
- Po zakończeniu programu włączy się na siedem minut sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć wcisnąć przycisk „tryb ręczny” (4). Symbol „AUTO” będzie migać przez całych siedem minut, chyba że licznik zostanie wyzerowany.
- Sygnał dźwiękowy można ustawić na trzech poziomach

głośności – niskim, średnim i wysokim. Aby zmienić poziom głośności, należy sprawdzić, czy timer znajduje się w pozycji trybu ręcznego, następnie wcisnąć i przytrzymać przycisk, aby usłyszeć ustawiony poziom głośności sygnału. Po wciśnięciu, puszczeniu i ponownym wciśnięciu przycisku można zmienić ustawiony poziom głośności sygnału. Proces powtarzać do uzyskania pożądanego poziomu głośności sygnału.

### **Programator elektryczny/wyświetlacz temperatury**

Elektryczny programator posiada następujące funkcje:

- Zegar z podświetlonym 24-godzinnym wyświetlaczem,
- Timer (do 23 godzin i 59 minut),
- Program automatycznego rozpoczęcia i zakończenia pieczenia,
- Program pieczenia półautomatycznego (tylko początek lub koniec pieczenia),
- Wybrana temperatura zostanie wyświetlona w skali Celsjusza (°C).

### **Opis przycisków**



„Timer”



„Czas pieczenia”



„Koniec pieczenia”



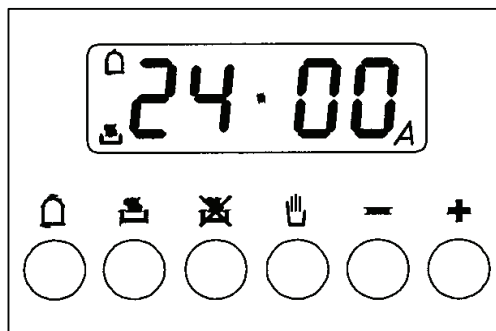
„Pozycja do trybu ręcznego”



„Podwyższanie wartości numerycznej we wszystkich programach, kontrola wybranej temperatury”



„Obniżanie wartości numerycznej we wszystkich programach, kontrola wybranej temperatury”





Aktywne ręczne sterowanie piekarnika



+

**A**

Aktywny tryb pieczenia automatycznego



+




Zaprogramowany timer



### Uwaga

Potwierdzenie ustawionego trybu obsługi nastąpi dopiero po chwili (po ok.3-4 sekundach). W tym czasie można jeszcze zmienić ustawienie.

### Zegar elektroniczny (zegar należy ustawić przed włączeniem piekarnika)

Po podłączeniu piekarnika do zasilania lub po przerwie w dostawie prądu na panelu programatora migają trzy zera. Aby ustawić odpowiednią godzinę należy najpierw wcisnąć i puścić przycisk . Następnie nastawić odpowiednią godzinę przy użyciu przycisków „+” i „-”. Po ustawieniu aktualnej godziny należy uruchomić zegar puszczając przyciski.

### Tryb pieczenia ręcznego bez programatora



Aby korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, tzn. nie wykorzystując programatora, należy anulować migające „A” wciskając przycisk.  Jeżeli symbol „A” świeci bez przerwy, oznacza to, że jest nastawiony program i nie można przestawić minutnika na tryb ręczny i włączyć piekarnika. Wówczas należy najpierw anulować ustawiony program wciskając , i dopiero później ustawić funkcję obsługi ręcznej.

### Timer

Timer służy do odmierzania czasu od 1 minuty do 23 godzin 59 minut.


### Pieczenie automatyczne (początek i koniec)


Do ustawienia temperatury i programu pieczenia służy termostat i pokrętła programów.

- Nastawić czas pieczenia wciskając przycisk .
- Nastawić koniec pieczenia wciskając przycisk .
- Po zakończeniu ustawień zapala się symbol „A”.


**Przykład:** Pieczenie trwa 45 minut i ma zostać zakończone o 14.00.

Należy ustawić pożądaną temperaturę i funkcję pieczenia kręcąc odpowiednim pokrętle ustawienia programu.

Na krótko wcisnąć , a następnie wcisnąć przycisk + i nastawić 0,45.

Na krótko wcisnąć , a następnie wcisnąć przycisk + i nastawić 14.00. Po skończonych ustawieniach na wyświetlaczu pojawi się zegar z ustawioną godziną i symbol «A». Oznacza to, że program został zapisany w pamięci.

O godzinie 13.15 (godz. 14.00 minus 45 minut) piekarnik zostanie automatycznie włączony.




O godz.14.00 piekarnik wyłączy się automatycznie i włączy się alarm, który należy wyłączyć wciskając przycisk .

Symbol „A” zacznie migać.

## **Ustawienie końca pieczenia**

### **A. Nastawić czas pieczenia**

### **B. Nastawić koniec czasu pieczenia**




- A. Ustawić czas pieczenia wciskając przycisk . Piekarnik włączy się i zapali się symbol „A”. Na końcu ustawionego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się, włączy się alarm, który należy wyłączyć jak wyżej.
- B. Ustawić koniec pieczenia wciskając przycisk . Piekarnik włączy się i zapali się symbol „A”. W nastawionym momencie pieczenia piekarnik wyłączy się, włączy się alarm, który należy wyłączyć jak wyżej. Program pieczenia można anulować w dowolnym momencie wciskając przycisk , co powoduje przejście do trybu obsługi ręcznej.


## **Uwaga**

**Funkcje 1) i 2) lub 1) + 2) są aktywne wyłącznie po ustawieniu funkcji pieczenia.**


## **Timer = alarm**

W programie timera znajduje się wyłącznie alarm, który można ustawić na okres do 23 godzin 59 minut.


Aby ustawić timer należy wcisnąć przycisk , a jednocześnie przycisk + lub - do ustawienia pożądanego czasu. Na zegarze pojawi się ustawiony czas i symbol . Timer rozpocznie natychmiast odliczać czas, na wyświetlaczu można go kontrolować w dowolnym momencie wciskając przycisk .

Po upływie ustawionego czasu symbol wyłączy się, uruchomi się alarm, który należy wyłączyć wciskając przycisk . Można regulować siłę dźwięku (3 poziomy: w trakcie jego działania należy wcisnąć przycisk

## **Uwaga**

Po zakończeniu pieczenia uruchomi się na 7 minut sygnał dźwiękowy z sekundową częstotliwością. Aby wyłączyć przerywany sygnał należy krótko wcisnąć przycisk .

## Anulowanie programu pieczenia automatycznego

Aby wyłączyć program automatycznego pieczenia wystarczy w dowolnym momencie wcisnąć przycisk .

Teraz piekarnik można obsługiwać ręcznie. Nie zalecamy trzymania przez dłuższy czas dań w piekarniku przed rozpoczęciem procesu automatycznego pieczenia. Należy zawsze upewnić się, że nie minął jeszcze termin przydatności do spożycia danego produktu, w przypadku dań domowych – sprawdzić, czy są świeże i dobrej jakości. Nie należy pozostawiać upieczonych dań w piekarniku, ale wyjąć je i poczekać, aż ostygną, chyba że przeznaczone są do natychmiastowego spożycia.

**Nie wolno wkładać gorących dań do lodówki lub zamrażarki.**


## Pozostałe funkcje

### Tryb wyłączonego piekarnika

Kiedy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz temperatury i programu jest wyłączony, zaś minutnik pokazuje aktualną godzinę.



### „Zabezpieczenie przed dziećmi” – funkcja blokująca obsługę urządzenia

Funkcję można uruchomić w dowolnym momencie, nie pozwalając tym samym dzieciom na zabawę urządzeniem. Co istotne, uruchomienie tej funkcji w trakcie pracy piekarnika oznacza, że piekarnika nie można włączyć: obsługa piekarnika możliwa jest wyłącznie po zdjęciu blokady.




Aby uruchomić blokadę, należy przytrzymać przycisk dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol  (ok. 5 sekund), a następnie - napis **ON (WŁĄCZONE)**, po czym na wyświetlaczu pojawi się ponownie aktualna godzina.

### Uwaga


Podjęcie powyższych kroków uniemożliwia ustawienie programu i funkcji pieczenia, z wyjątkiem timera. Jeżeli blokada zostaje uruchomiona po ustawieniu dowolnego programu lub funkcji pieczenia, możliwe jest wyłącznie ustawienie timera lub wyłączenie piekarnika wciśnięciem na krótko przycisku.




Po wciśnięciu dowolnego innego przycisku   na wyświetlaczu pojawi się przypomnienie o włączonej blokadzie.

Automatyczne lub ręczne wyłączenie piekarnika nie oznacza zdjęcia blokady.

Aby zdjąć blokadę należy wcisnąć na dłużej przycisk dopóki nie pojawi się  (ok. 5 sekund), a następnie poczekać na pojawienie się napisu **OFF/WYŁĄCZONE/**, po czym na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina , aktywna blokada uniemożliwia włączenie przyciskiem , można ją tylko wyłączyć.

### Przycisk włączone/wyłączone



Włączony piekarnik można wyłączyć w dowolnym momencie przyciskiem  bez względu na ustawioną funkcję. Aby wyłączyć

piekarnik należy na krótko wcisnąć przycisk . Wyłączenie piekarnika powoduje wyłączenie wszystkich funkcji pieczenia i programów. Aby ustawić nowy program pieczenia należy powtórzyć od początku odpowiednie kroki. Jeżeli piekarnik działa wraz z włączoną blokadą, można wyłączyć go wciskając na chwilę przycisk , przy czym funkcja blokady pozostaje aktywna. Aby zdjąć blokadę należy wcisnąć przycisk  (przez ok 5 sekund) i przytrzymać go dopóki nie pojawi się wyświetlacz, napis **OFF /WYŁĄCZONE/**, a następnie aktualna godzina.

### Symbol

Symbol pojawia się na wyświetlaczu temperatury i oznacza stopnie Celsjusza. Migający symbol oznacza nagrzewanie się piekarnika do ustawionej temperatury. Symbol przestaje migać, kiedy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.

### Wyzerowanie ustawionego czasu

Podczas pracy piekarnika można wyzerować ustawienie timera wciskając jednocześnie przycisk  i .

### Uwaga!

Piekarnik będzie nadal działał zgodnie z ustawioną funkcją w trybie obsługi ręcznej.

Wciśnięcie K umożliwia ponowne ustawienie programu pieczenia lub wyłączenie piekarnika.

## Dane techniczne

### Wymiary

Wysokość: 591 mm

Szerokość: 596 mm

Głębokość: 545 mm

### Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący z napędem stycznym w modelu P631SS.

### Dane elektrotechniczne

**Napięcie znamionowe:** 230 V prąd zmienny – 50 Hz

**Przyłącze zasilania energią elektryczną:** 16 A

**Maksymalne wejścia znamionowe:** P632: 2,00kW

**Prąd sieciowy:** 3x 1,5mm\* typ H05 RR-F <HAR>

**Żarówka w piekarniku:** 25W/300°C wkręcana, miniaturowa

## Czyszczenie piekarnika

### Uwaga

Przed czyszczeniem konieczne jest wyłączenie wszystkich przycisków i pokręteł regulacyjnych i odczekanie do wychłodzenia się urządzenia.

Podczas mycia uważaj, aby woda nie dostała się za nakrycie wentylatora ani do innych otworów.

### Powierzchnia emaliowana

Powierznię płyty czyść wilgotną szmatką lub gąbką.

Większe zanieczyszczenia usuwać przy użyciu środków przeznaczonych do mycia emalii.

Nie należy używać agresywnych środków czyszczących. Emaliowaną powierzchnię chroń przed kontaktem z kwaśnymi i zasadowymi roztworami (ocet, cytryna itd.).

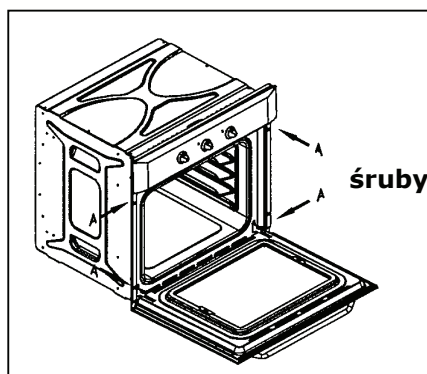
### Powierzchnia stalowa

Powierznię 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.



### Ważne

Postępuj dokładnie według rad i instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania powyższych instrukcji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia. Jeżeli czyszczenie nie jest wykonywane zgodnie z instrukcją, istnieje ryzyko pożaru.

## 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 trzeba przeprowadzić czynności odwietrzające, przy czym za urządzeniem musi być dotrzymana min. odległość 85-90 mm x 500 mm. Zalecamy usunąć tylną ściankę szafki. Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych na powierzchni piekarnika.

Model wyposażony 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 obowiązujących norm mogą ulec deformacji lub odkleić się.

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

Meble kuchenne muszą wytrzymywać temperaturę 85°C, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nie należy używać drzwi piekarnika do wsuwania go na miejsce w ciągu roboczym, nie należy napierać siłą na otwarte drzwi piekarnika.

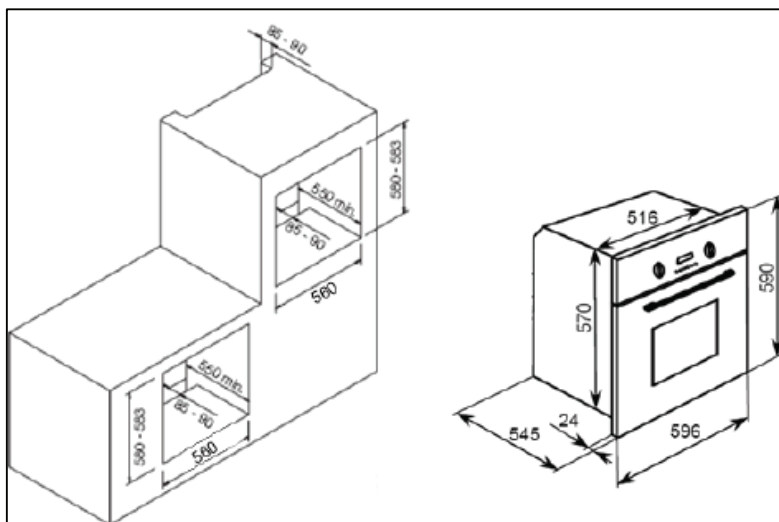
### **Uwaga**

Usterka wynikająca z nieprawidłowego montażu urządzenia powoduje unieważnienie gwarancji!

Urządzenie zostało wyprodukowane z materiałów wtórnych. Po ostatecznym zaprzestaniu użytkowania urządzenia postępuj zgodnie z obowiązującymi rozporządzeniami. Po odłączeniu od sieci przetrnij kabel sieciowy, aby urządzenie straciło wartość.

### **Uwaga**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za zranienie lub uszkodzenie przedmiotu w wyniku nieprawidłowego użycia urządzenia. Prosimy upewnić się, że odległość między górną krawędzią drzwi pod zabudowanym urządzeniem wynosi co najmniej 5 cm.



Należy sprawdzić, czy piekarnik pasuje do wybranego miejsca zabudowy.

## Konserwacja piekarnika

Pokrycie wentylatora można zdjąć dopiero po odłączeniu piekarnika od sieci a jego ponowny montaż odbywa się według instrukcji producenta.

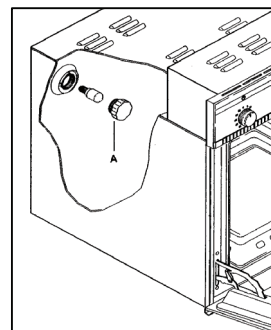
### Uwaga

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

- **Przyciski i pokręta regulacyjne** – są one na czopach elementów regulacyjnych a demontuje się je poprzez ściągnięcie ich z czopów w kierunku od panelu.

- **Wymiana żarówki**

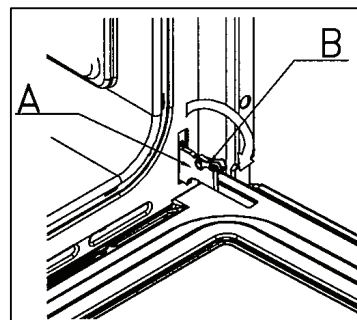
- odłączyć urządzenie od sieci,
- Odkręcić szklaną osłonę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (A) i dokręcić go mocno po wymianie żarówki,
- do oświetlenia możesz użyć żarówki E14, 230/240 V, 15 W (żarówki nie są objęte gwarancją).



- **Umieszczenie paneli samoczyszczących**

- Przykręcić śruby tylnego panelu,
- Mocowanie paneli bocznych jest podobne do mocowania bocznych uchwytów półek. (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 lekko unieś drzwiczki i wyjmij je poprzez wysunięcie na zewnątrz; trzymając je po bokach, blisko zawiasów. Montując umyte drzwi należy najpierw wsunąć zawiasy w szczeliny. Przed zamknięciem drzwi należy odchylić zatrzaski do pierwotnej pozycji.



### Uwaga

Uważaj na zdjęcie zatrzasków z haków przy demontażu drzwiczek (z uwagi na mocny system sprężynowy). Nie zanurzać drzwi w wodzie. Wszystkie piekarniki są wyposażone w zabezpieczenie odcinające dopływ energii elektrycznej w przypadku dużego przegrzania piekarnika. Kiedy temperatura obniży się do normalnej wartości, piekarnik znowu zacznie pracować.

## Zanim zadzwonisz 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:**

- Wyłącz piekarnik i pozostaw go do ostygnięcia na 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 podwyższyć temperaturę o 10 °C, aby uzyskać najlepsze wyniki pieczenia.

### **Jedzenie nie jest upieczone równomiernie:**

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

### **Nie świeci światło w piekarniku**

- 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 kasyfikowana 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.