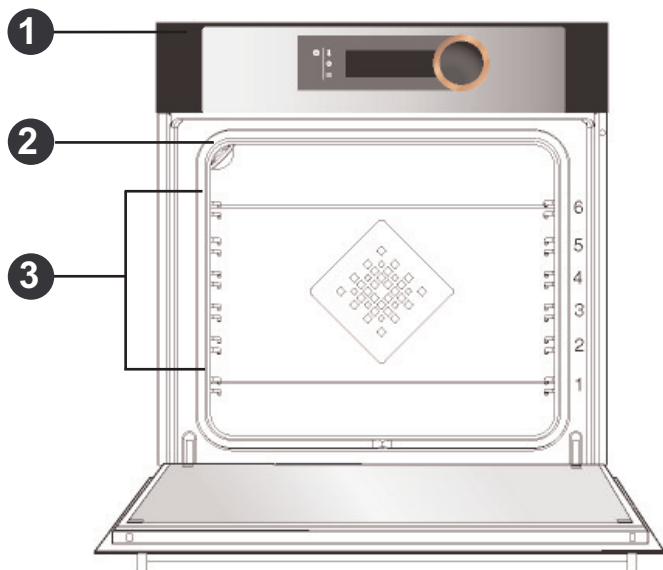


PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

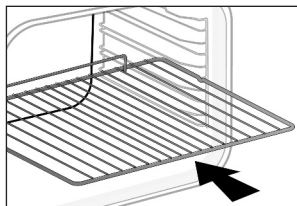
PIEKARNIK

De Dietrich 

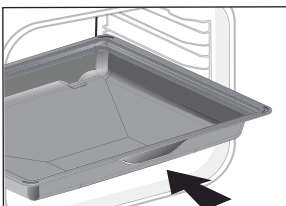


4

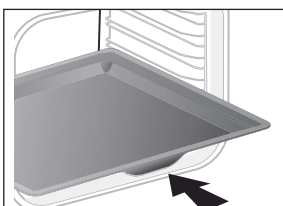
A



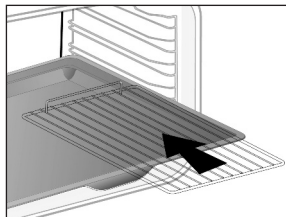
B



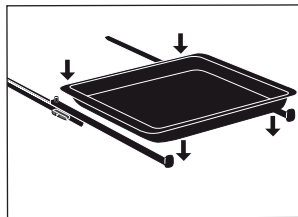
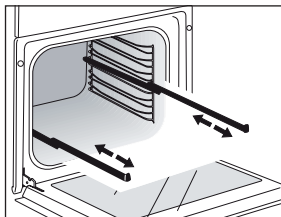
C



D

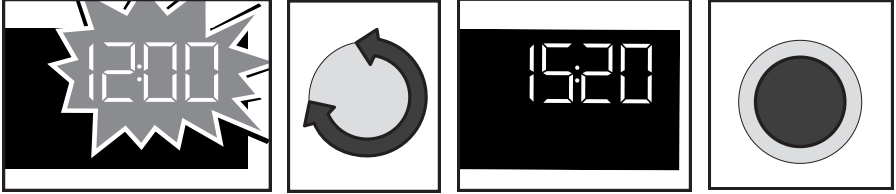


E

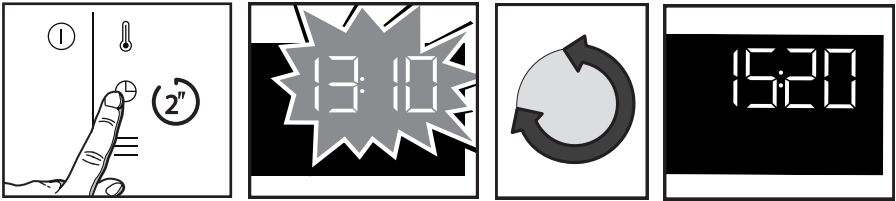




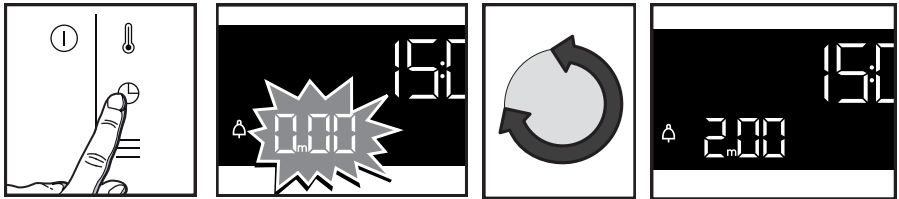
A



B



C



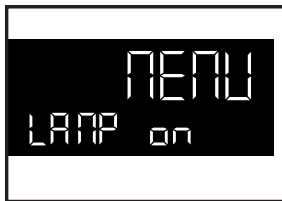
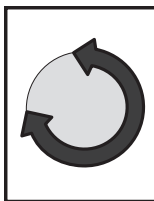
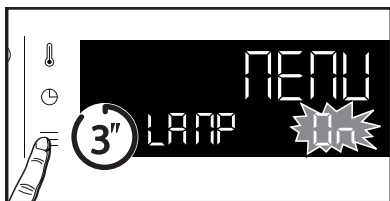
D



• 2



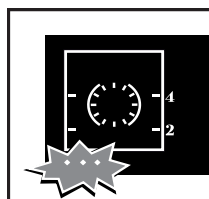
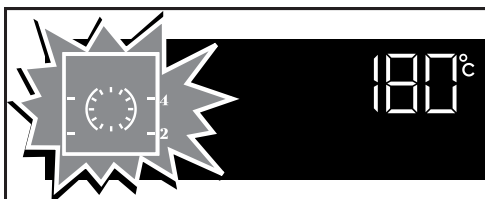
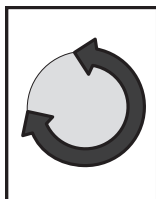
E



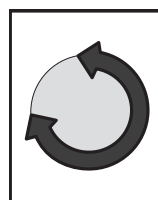
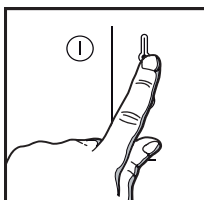
• 3



A

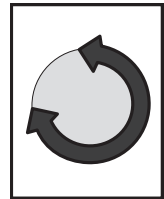
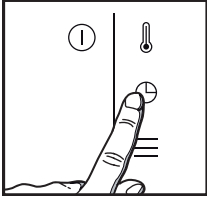


B

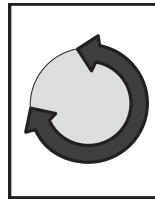
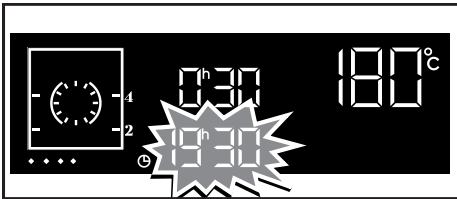




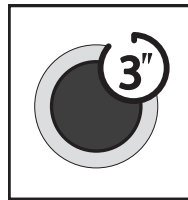
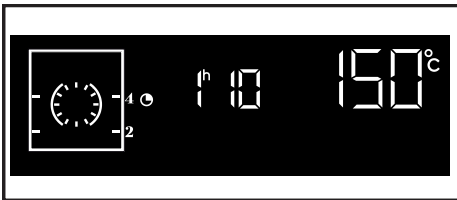
C



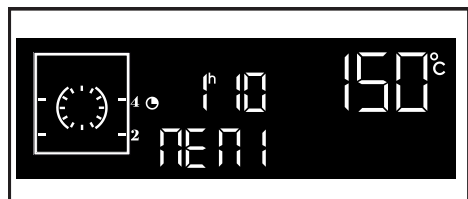
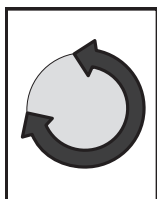
D



E

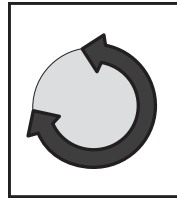
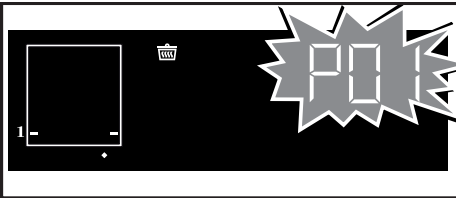
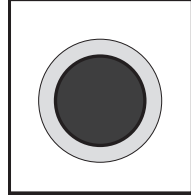
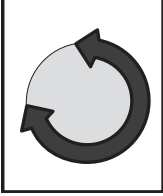


F

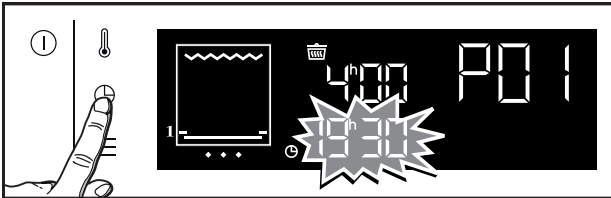




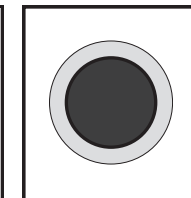
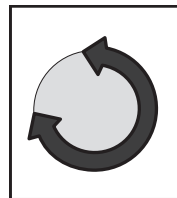
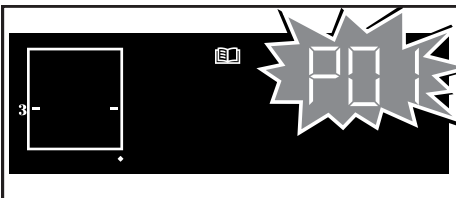
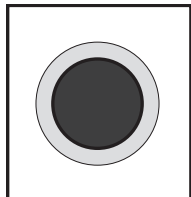
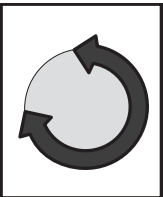
G

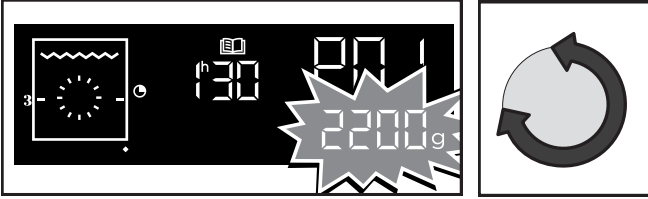


H

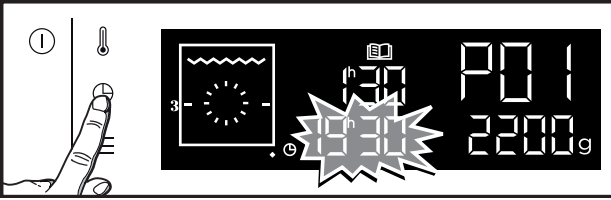


I



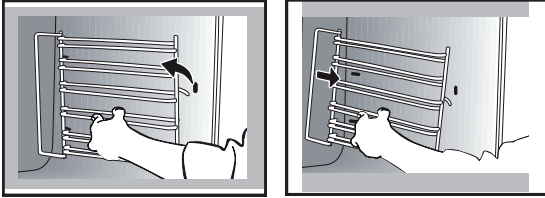


J

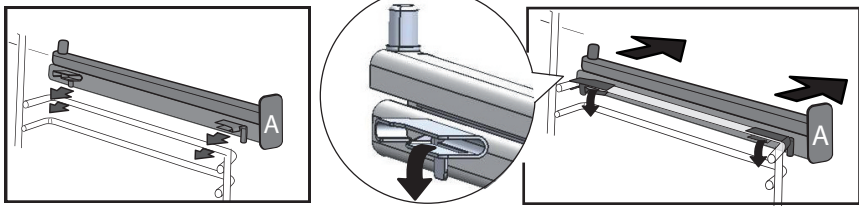




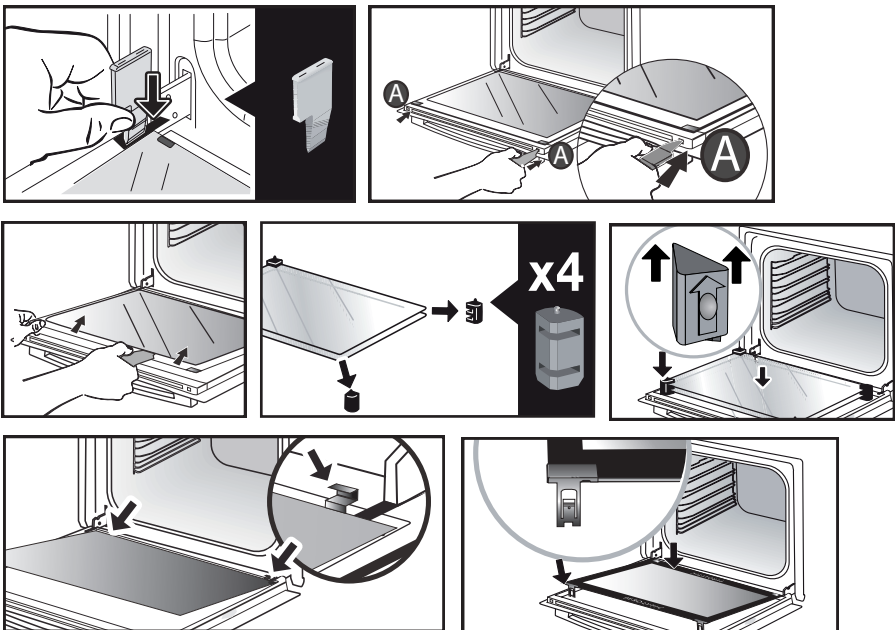
A



B

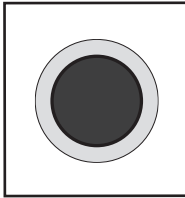
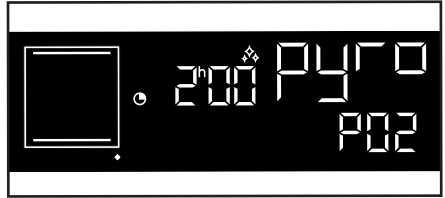
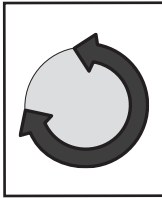
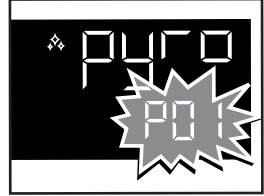
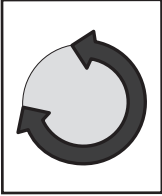


C

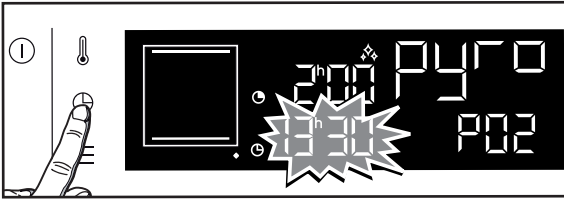




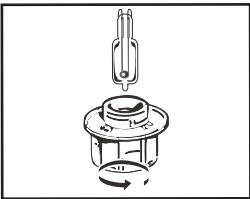
D



E



F



PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania

Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

SPIS TREŚCI

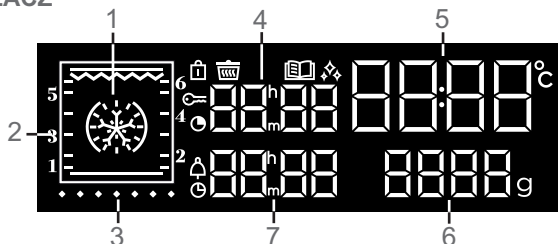
Prezentacja piekarnika	3
Pasek elementów sterowania	3
Lampka - Stopnie - Akcesoria	4
Ustawienia	5
Ustawienie godziny	5
Modyfikacja godziny	5
Minutnik	5
Blokada poleceń	5
Menu ustawień.....	5
Pieczenie	6
Tryb „EKSPERTA”	6
- Pieczenie natychmiastowe	6
- Programowanie temperatury i czasu	6
- Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem	7
- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci.....	7
- Funkcje pieczenia w trybie „eksperta”	8
Tryb „NISKA TEMPERATURA”	11
Tryb „PRZEPISY”	12
- Porady i sztuczki	13
Konserwacja.....	14
Powierzchnia zewnętrzna	14
Demontaż stopni	14
Instalacja i demontaż szyn uchylnych	14
Czyszczenie szyb wewnętrznych	14
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	14
Czyszczenie pirolizą	15
Wymiana lampki	16
Rozwiązywanie problemów	16
Serwis posprzedażny	17

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik poziomu półki | Wskaźnik funkcji „Niska temperatura” |
| 3 Wskaźnik wzrostu temperatury | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą) |
| 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | Wskaźnik blokowania drzwiczek |
| 6 Wyświetlanie wagi | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik zegara |
| | Wskaźnik zakończenia pieczenia |

• PRZYCISKI



- 1 Włączanie / Wyłączenie
- 2 Ustawienie temperatury
- 3 Ustawienie godziny, czasu i zakończenia pieczenia, minutnika
- 4 Dostęp do MENU ustawień

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzenie.

Funkcje pokrętki są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętko.



NACISNAĆ pokrętko, aby zatwierdzić.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



2 LAMPKA

Informacje dotyczące parametrów i demontażu lampki zostały zamieszczone w rozdziale „Konservacja”.

3 STOPNIE

Piekarnik jest wyposażony w 6 stopni, umożliwiających ustawienie akcesoriów (ruszt, naczynie itp.) na różnej wysokości, w zależności od wybranych trybów pieczenia.

4 AKCESORIA (w zależności od modelu)

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się (rys. A).

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

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

Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm (rys. B).

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

Forma do ciast, 20 mm (rys. C).

Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i ciasteczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu

zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.

Grille „smakowe” (rys. D)


Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.


Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.


System szyn uchylnych (rys. E)

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

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

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

 **Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.**

• 2 USTAWIENIA



USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY (rys. B)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.

Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi (rys. D)

Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy symbol zniknie z ekranu.

MENU USTAWIEŃ (rys. E)

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika:

lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo.

W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Parametry ustawione domyślnie	Lampka:
	W pozycji ON (Wł.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (Wł.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (Wył.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	Tryb DEMO: Włączanie / wyłączenie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.

Aby w razie potrzeby zmodyfikować poszczególne parametry, należy przekręcić pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Aby w dowolnej chwili wyjść z menu ustawień, należy wcisnąć .

• 3 UŻYTKOWANIE




PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 3 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.



- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”.

- Przepisy są wykonywane automatycznie przez piekarnik dzięki zastosowaniu specjalnego programu elektronicznego, umożliwiającego uzyskanie nadzwyczajnej miękkości mięsa i niezrównany smak - należy wybrać tryb „NISKA TEMPERATURA”.

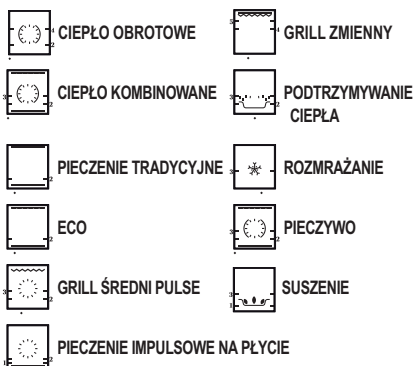
 **Przed pierwszym użyciem piekarnika, należy rozgrzać go bez produktów przez 30 minut z maksymalną temperaturą. Upewnij się, że pomieszczenie jest odpowiednio wentylowane.**

TRYB „EKSPERTA”

Tryb Eksperta umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętko lub przekręcić je, bądź wcisnąć jeden z przycisków  lub .

- Następnie należy wybrać typ pieczenia z przedstawionej listy, przekręcając pokrętko i wcisnąć, aby zatwierdzić.



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. A)

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Przekręć pokrętko aż do wyświetlenia wybranej funkcji pieczenia, a następnie zatwierdzić.

Temperatura zacznie rosnać natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(ci) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.



Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

MODYFIKACJA TEMPERATURY (rys. B)

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć .

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

PROGRAMOWANIE CZASU (rys. C)












Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień.

• 3 UŻYTKOWANIE



Przekręcić pokrętło, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.


Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
 CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
 CIEPŁO KOMBINOWANE	15 / 30 min.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL IMPULSOWY	15 min.
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE	30 min.
 GRILL ZMIENNY	7 min.
 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
 ROZMRAŻANIE	60 min.
 CHLEB	40 min.
 SUSZENIE	5 godzin

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach.

Odcliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. D)

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętło.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.

- Programowanie pamięci (rys. E):

W trybie Eksperta, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętło aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci (rys. F):

Przekręcić pokrętło i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję. Rozpocznie się pieczenie, można wówczas ustawić funkcję uruchamiania z opóźnieniem.







• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA”






(w zależności od modelu)

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.


Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obrotowe*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kombinowane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Pieczenie tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill impulsowy	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Pieczenie impulsowe na płycie	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.


• 3 UŻYTKOWANIE



Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Podtrzymywanie ciepła	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).
 Rozmrażanie	35°C 30°C - 50°C	Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania).
 Pieczyno	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.

* Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

 **Porada dotycząca oszczędności energii. Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.**

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

• 3 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów



Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 3 UŻYTKOWANIE



TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu)


Pieczenie z użyciem funkcji „NISKA TEMPERATURA” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmięczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. G)

- Przekręcić pokrętkę aż do wyświetlenia funkcji „Niska temperatura”.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Lt”.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę.

- Miga symbol „P01” - należy wybrać danie, przekręcając pokrętkę.

Piekarnik zaproponuje wybór spośród 10 dań:

- P01 Pieczeń cielęca (4h00)
- P02 Pieczeń wołowa krwista (3h00)
- P03 Pieczeń wołowa dobrze wypieczona (4h00)
- P04 Pieczeń wieprzowa (5h00)
- P05 Jagnięcina krwista (3h00)
- P06 Jagnięcina dobrze wypieczona (4h00)
- P07 Kurczak (6h00)
- *P08 Małe ryby (1h20)
- *P09 Duże ryby (2h10)
- *P10 Jogurt (3h00)

- Wybierz danie.


- Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), ułożyć mięso na ruszce na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

***UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.


Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 10 minut.

Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe naciśnij stop.


 **Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonnym przed rozpoczęciem pieczenia.**

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. H)

Można ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem w przypadku pieczenia w trybie „Niska temperatura”.

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

 **Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy zaczekać na schłodzenie się piekarnika.**



Tryb „PRZEPISY”

Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. I)

Wybrać na ekranie „Przewodnik”, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.


Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.

Zaprogramowane jest 35 przepisów (lub 15 w zależności od modelu piekarnika). Należy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w 2 poniższych tabelach.

Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.


Piekarnik automatycznie obliczy najlepszy czas pieczenia i wyświetli go, po czym natychmiast się włączy.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. J)

Jeżeli chcesz, możesz zmienić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisku  i wprowadzić nową godzinę zakończenia, kiedy piekarnik włączy się ponownie.

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.

Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**

Produkty	35 przepisów
Kurczak	P01
Kaczka	P02
Piersi z kaczki	* P03
Indyk	P04
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P05
Wołowina krwista	P06
Wołowina à point	P07
Wołowina dobrze wypieczona	P08
Pieczeń wieprzowa	P09
Pieczeń cielęca	P10
Żeberka cielęce	* P11
Łosoś	P12
Pstrąg	P13
Pasztet rybny	P14
Lasagne	P15
Zapiekanka ziemniaczana	P16
Pomidory faszerowane	P17
Całe ziemniaki	P18
Ciasto francuskie	P19
Pizza	P20
Placek typu «quiche»	P21
Ciasto kruche	P22
Ciasto drożdżowe	P23
Tarta owocowa	P24
Kruszonka	P25
Tort biszkoptowy	P26
Ciastka cupcakes	P27
Krem karmelowy	P28
Małe ciasteczka	* P29
Keks	P30
Ciasto jogurtowe	P31
Ciastka bezowe	P32
Bułka	P33
Pieczyno	P34
Bagietka	P35

* Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.

• 3 UŻYTKOWANIE



Produkty	15 przepisów
Kurczak	P01
Piersi z kaczki	* P02
Wołowina krwista	P03
Pizza	P04
Pieczeń wieprzowa	P05
Zapiekanka ziemniaczana	P06
Łopatka jagnięca wypieczona na różowo	P07
Pieczeń cielęca	P08
Łosoś	P09
Paszтет rybny	P10
Placek typu «quiche»	P11
Pomidory faszerowane	P12
Małe ciasteczka	* P13
Keks	P14
Bułka	P15

* **Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.**

PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso w lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje ztwardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnątrz, czerwoną w środku i ciepłą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwracać mięso przy użyciu szpatułki: w razie naktucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawiń je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawilży pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosjerce.

• Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzelka błyszcząca i wilgotna.

• Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekąc się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokuły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

• Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.



POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabyłyszczających, ani gąbek ściernych.

DEMONTAŻ STOPNIA (rys. A)

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH (rys. B) (w zależności od modelu)

Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność z prawą szyną.

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik znajduje się po stronie użytkownika.

Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.

CZYSZCZENIE SZYB WEWNĘTRZNYCH

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.



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

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK (rys. C)

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.

Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach, aby zwolnić zaczep szyby. Zdjąć szybę.

Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową. W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

Nie zanurzać szyb w wodzie. Splukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia należy ponownie założyć cztery ograniczniki gumowa strzałką skierowaną do góry i zamontować wszystkie szyby.

Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.

• 4 KONSERWACJA




Zdjąć klin plastikowy.
Urządzenie może być używane ponownie.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:


Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania. Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

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

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:

 Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie

piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny.



Piroliza w czasie 2 godz.,


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE (rys. D)


Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego. Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętki). Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

 **Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.**

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM (rys. E)

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.

• 4 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI (rys. F)



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

Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic - ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę.

• 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



- **Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).**

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- **Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.** Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę.

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- **Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- **Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

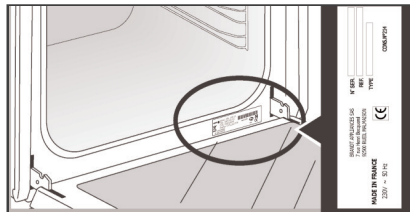
- **Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.** Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- **Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

• 6 *SERWIS POSPRZEDAZNY*

NAPRAWY

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



ORYGINALNE CZĘŚCI

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

