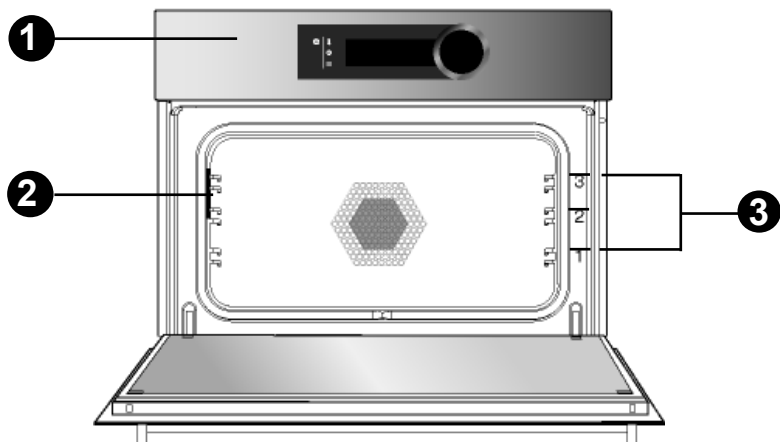


PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

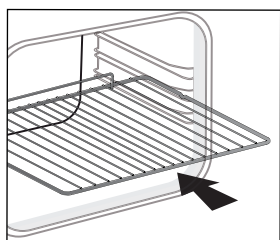
# *PIEKARNIK*

De Dietrich 

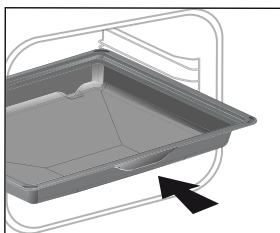


4

A

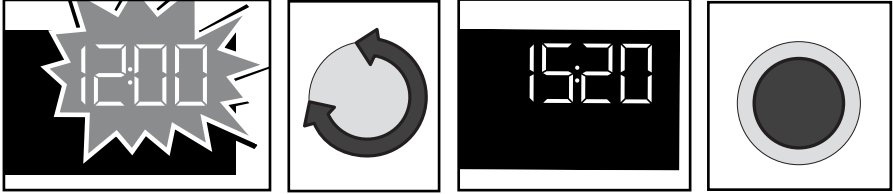


B

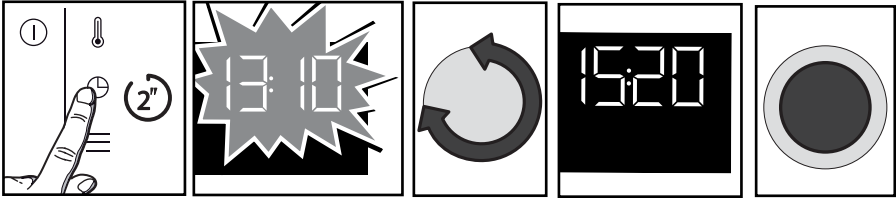




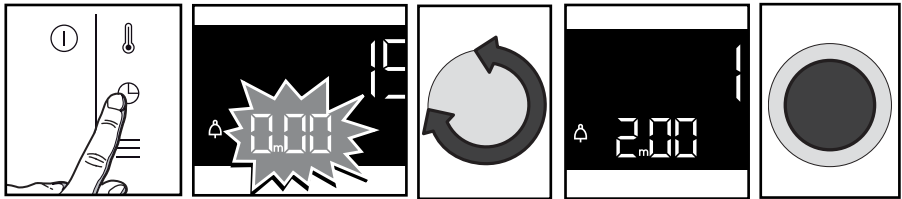
A



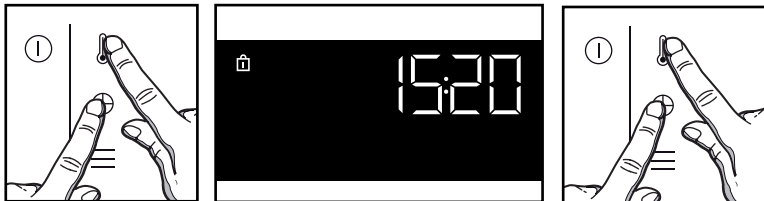
B



C



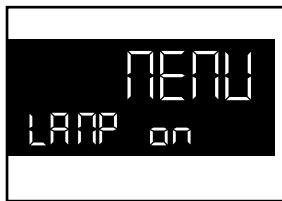
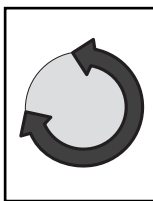
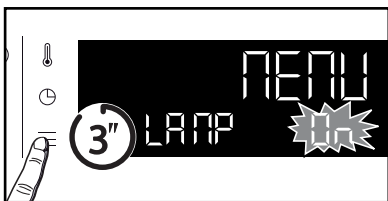
D



• 2



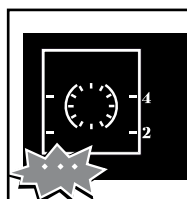
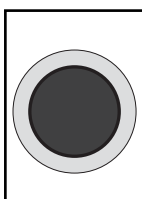
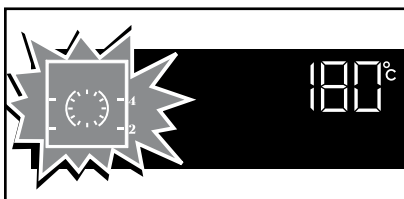
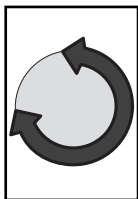
E



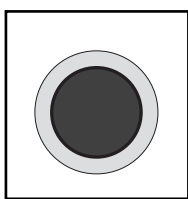
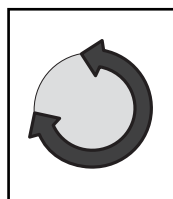
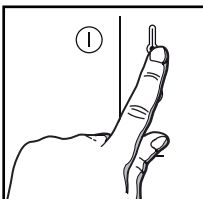
• 3



A

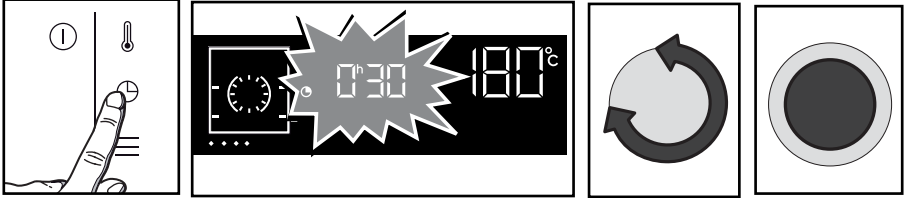


B

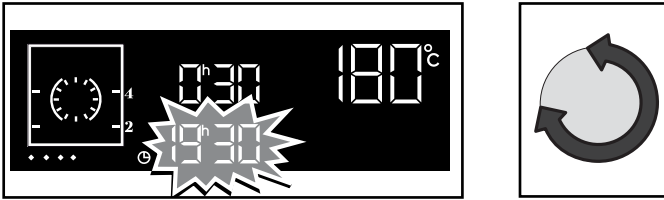




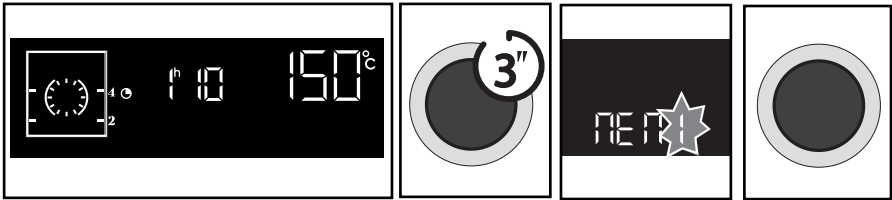
C



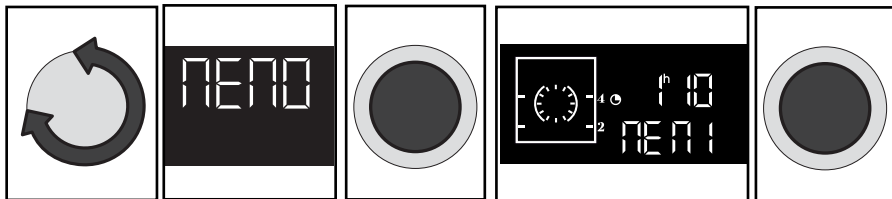
D



E

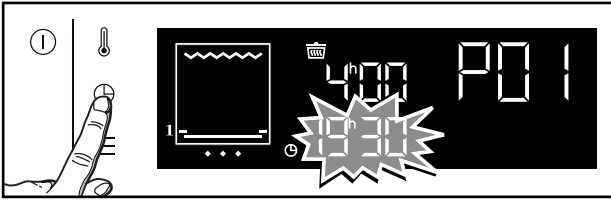


F

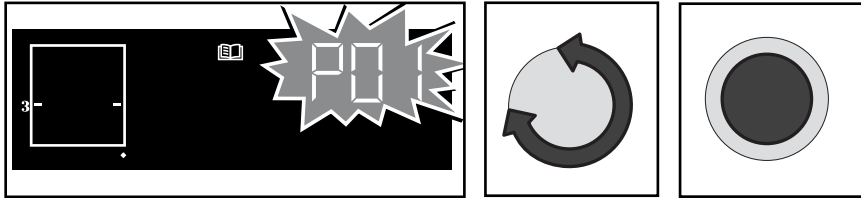
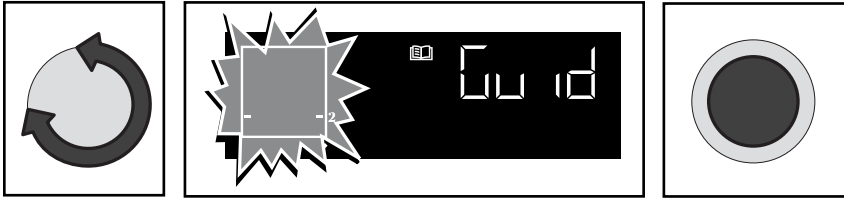




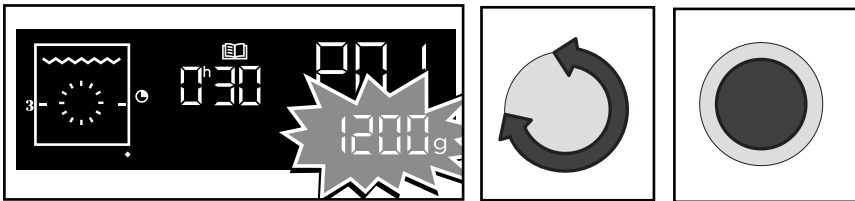
G



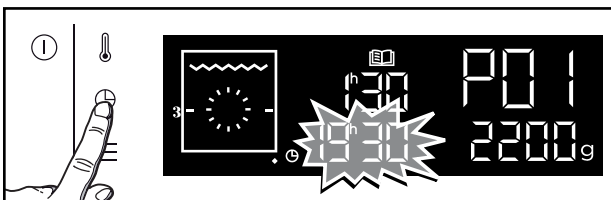
H



I

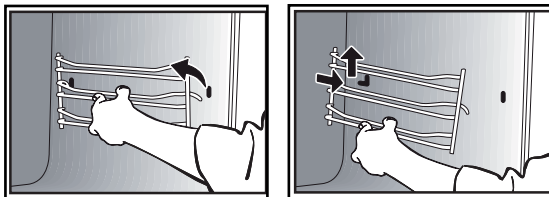


J

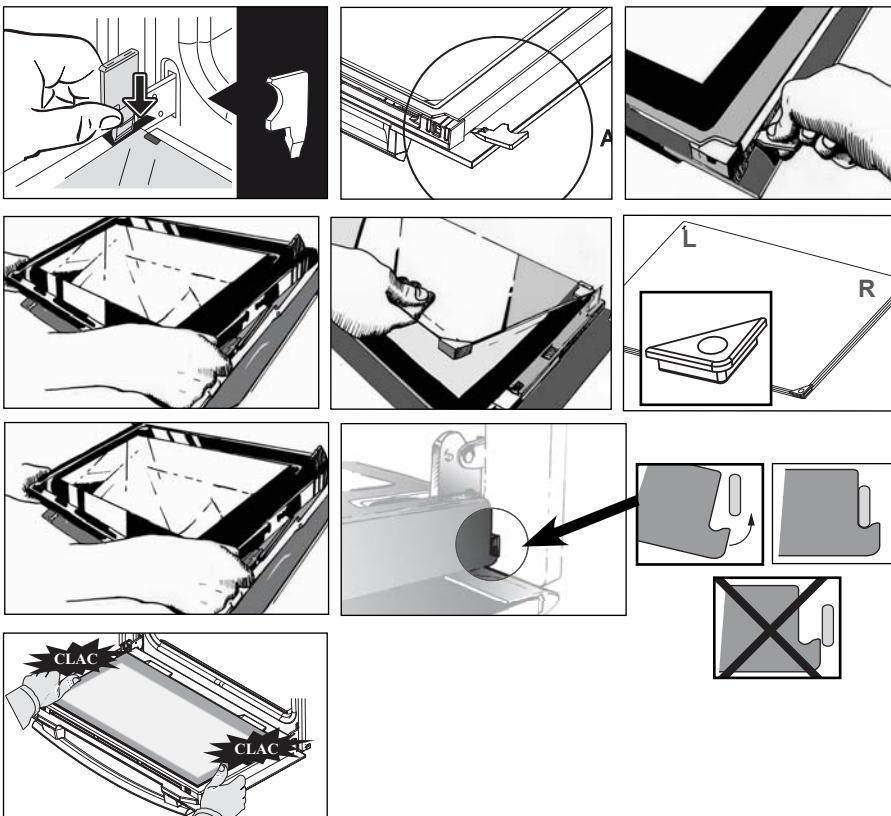




A

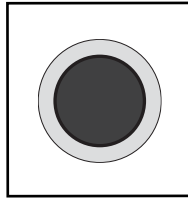
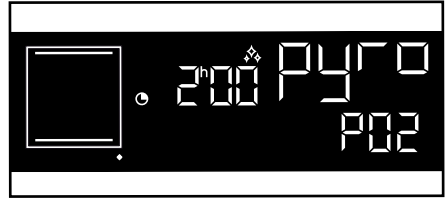
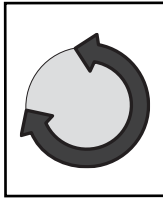
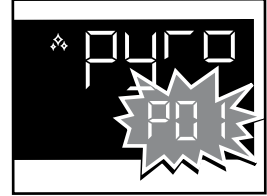
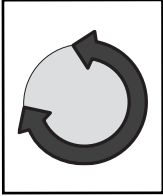


B

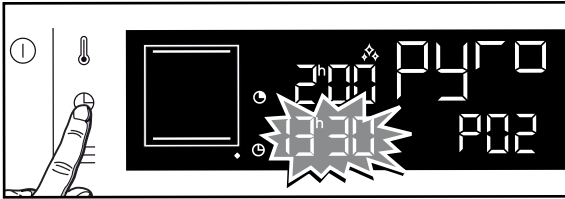




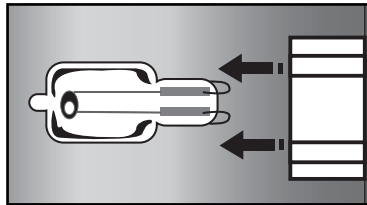
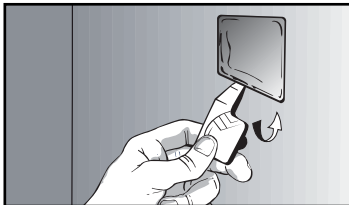
C



D



E





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.

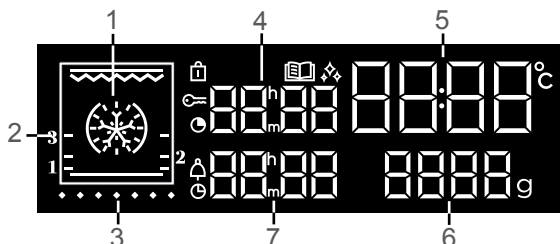
# SPIS TREŚCI

<b>Prezentacja piekarnika</b> .....	<b>3</b>
Pasek elementów sterowania.....	3
Akcesoria.....	4
<b>Ustawienia</b> .....	<b>5</b>
Ustawienie godziny.....	5
Modyfikacja godziny.....	5
Minutnik.....	5
Blokada poleceń.....	5
Menu ustawień.....	5
<b>Pieczenie</b> .....	<b>6</b>
Tryb „EKSPERT”.....	6
- Pieczenie natychmiastowe.....	6
- Programowanie temperatury i czasu.....	6
- Pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem.....	7
- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci.....	7
- Funkcje pieczenia w trybie „Ekspert”.....	8
Tryb „PRZEPISY”.....	10
- Porady i sztuczki.....	11
Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji.....	12
<b>Konserwacja</b> .....	<b>13</b>
Powierzchnia zewnętrzna.....	13
Demontaż stopni.....	13
Czyszczenie szyb wewnętrznych.....	13
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek.....	13
Czyszczenie pirolizą.....	14
Wymiana lampki.....	15
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>15</b>
<b>Serwis po sprzedaży</b> .....	<b>16</b>

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



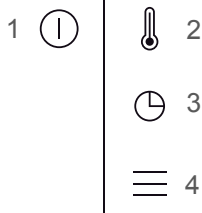
## 1 PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA WYŚWIETLACZ



- 1 Wyświetlanie trybów działania
- 2 Wskaźnik poziomu półki
- 3 Wskaźnik wzrostu temperatury
- 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku
- 6 Wyświetlanie wagi
- 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia

- Wskaźnik blokowania poleceń sterowania
- Wskaźnik funkcji „Przepisy”
- Wskaźnik czyszczenia automatycznego (piroliza)
- Wskaźnik blokowania drzwiczek
- Wskaźnik czasu trwania pieczenia
- Wskaźnik zegara
- Wskaźnik zakończenia pieczenia

## PRZYCISKI



**Uwaga:**  
Domyślnie, po wyświetleniu zegara wyświetlacz wyłączy się po upływie kilku minut, jeżeli żadna czynność nie zostanie wykonana przez użytkownika. Ta funkcja może zostać zmodyfikowana za pomocą funkcji „wyświetlanie godziny” w menu ustawienia.

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

## POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętło obrotowe „wciskane”, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzenie.

Funkcje pokrętła są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętło.



NACISNAĆ pokrętło, Aby zatwierdzić.

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA



## 2 LAMPKA

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

## 3 STOPNIE

Piekarnik jest wyposażony w 3 stopnie, umożliwiające 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 ogranicznik 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 kąpieli wodnej.

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

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć akcesoria.**

 **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  $\ominus$  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  $\ominus$ .

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.

## BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi (rys. D)

Wcisnąć równocześnie przyciski  $\uparrow$  i  $\ominus$  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol  $\mathbb{1}$ . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

**UWAGA:** tylko przycisk  $\ominus$  pozostaje aktywny podczas pieczenia.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski  $\uparrow$  i  $\ominus$

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  $\equiv$  i przytrzymać przez kilka sekund przycisk, aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

Parametry ustawione domyślnie	<b>Lampka:</b> 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.
	<b>Krótkie sygnały dźwiękowe:</b> Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Ustawianie godziny: Domyślnie pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz wyłącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.
	<b>Kontrast:</b> Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	<b>Tryb DEMO:</b> 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  $\ominus$ .

# • 3 UŻYTKOWANIE



## PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 2 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”..



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

## TRYB „EKSPERT”

Tryb Ekspert 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 ① lub ②.

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



TERMOOBIEG



GRZANIE MIESZANE



PIECZENIE TRADYCYJNE



ECO



GRILL ŚREDNI  
IMPULSOWY



SOLE PULSE



GRILL ZMIENNY



UTRZYMYWANIE W  
CIEPLE



ROZMRAŻANIE



PIECZYWO

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

### (RYS. A)

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

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

Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(cie) 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 ③ - czas pieczenia ④ miga i możliwe jest

# • 3 UŻYTKOWANIE



przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokrętkę, 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. Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

FUNKCJA PIECZENIA	ALECANIE USTAWIENIE CZASU
 TERMOOBIEG	30 min
 GRZANIE MIESZANE	30 min
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min
 ECO	30 min
 GRILL IMPULSOWY	15 min
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE	30 min
 GRILL ZMIENNY	7-10 min
 UTRZYMYWANIE W CIEPLE	60 min
 ROZMRAŻANIE	60 min
 PIECZYWO	40 min

## 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 pokrętkę. 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 Ekspert, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokrętkę aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokrętkę, 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 pokrętkę i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybraną pozycję. Pieczenie rozpoczyna się, ale można również ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem (należy wcisnąć 2 razy przycisk ☹, ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić).

# • 3 UŻYTKOWANIE



## FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERT”





 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zaleca min. - maks.	Użytkowanie
 <b>Ciepło obiegowe*</b>	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 <b>Ciepło k o m - binowane</b>	180°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>Pieczenie tradycyjne</b>	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 <b>ECO*</b>	190°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.
 <b>Grill impulsowy</b>	190°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.
 <b>Pieczenie impulsowe na płycie</b>	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.



# • 3 UŻYTKOWANIE



Położenie	T°C zaleca min. - maks.	Użytkowanie
 Grill mocny	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.
 Utrzymywanie w ciepłe	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	200°C 35°C - 275°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).
 Pieczywo	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrząć 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.

\* 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



Tryb „PRZEPISY”

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

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (RYS. H)

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

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.


W urządzeniu dostępne jest 15 zapamiętanych przepisów. Patrz w tabeli obok.

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 ROZPOCZYMANE 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	15 Przepisy
Piersi z kaczki	P01*
Kurczak pieczony	P02
Łopatka jagnięca	P03
Pieczeń wołowina	P04
Żeberka cielęce	P05
Pieczeń wieprzowa	P06
Steki z łososia	P07*
Pstrąg	P08
Lasagne	P09
Pomidory faszerowane	P10
Pizza	P11*
Placek typu «quiche»	P12
Ciastka	P13
Ciasto jogurtowe	P14
Bagietki wstępnie wypieczone	P15

*\* W przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne.*

*Należy włożyć danie do piekarnika dopiero po zakończeniu rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.*



## PORADY I SZTUCZKI

### • Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso z lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje stwardnienie 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 nakłucia 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 skrzela błyszczące i wilgotne.

### • 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.

# • 3 UŻYTKOWANIE



## TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA EN 60350:

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
<b>Krucze ciasto (8.4.1)</b>	Termoobieg	165	2	18-20 min	Foremki do ciasta
	Pieczenie tradycyjne	200	2	20-23 min	Foremki do ciasta gładkie
	Termoobieg	165	3 / 1	22-25 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
<b>Małe ciasteczka (8.4.2)</b>	Termoobieg	165	2	22-25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3 / 1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
<b>Biszkopt (8.5.1)</b>	Termoobieg	170	1	35-40 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min. w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego
	Pieczenie tradycyjne	175	1	45 min	2 poziomy (nie dotyczy)
<b>Tarta jabłkowa (8.5.2)</b>	Tryb kombinowany	180	1	50-55 min	Forma 20 cm na kratce
	Termoobieg	180	3 / 1	50-55 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu
<b>Powierzchnia kratki (9.1)</b>	Grill mocny	P4	<sup>2</sup> <b>12</b>	2-3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min. Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte

# • 4 KONSERWACJA



## POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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



### Uwaga

**Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone. Przed przystąpieniem do demontażu należy poczekać do wystygnięcia urządzenia i upewnić się, że jest odłączone od zasilania.**

## DEMONTAŻ STOPNI (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.

## 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. B)

Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą dwóch czerwonych ograniczników.

Są one dostarczane w plastikowym woreczku wraz z urządzeniem.

- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:

Włożyć dwa inne ograniczniki w kolorze czerwonym w miejscach **A** przeznaczonych do tego celu.

- Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę.

- Zdjąć ramę i szybę.

- Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.

Zespół ten obejmuje 2 szyby - pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

- Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

Nie zanurzać szyby w wodzie.

Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

- Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w przednich narożnikach drugiej szyby w taki sposób, aby oznaczenia były ustawione w następujący sposób:

U góry z lewej strony: L

U góry z prawej strony: R

Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.

- Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kolek, który znajduje się z boku zawiasów.

- Zamocować ramę, dociskając ją w

# • 4 KONSERWACJA




drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy. 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 pirolizą należy wyjąć akcesoria. Piekarnik jest wyposażony w emaliowane stopnie druciane : nie muszą one być zdejmowane w celu wykonania czyszczenia pirolizą.**

## **WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA**

Dostępne są 2 cykle czyszczenia pirolizą:



Pyro ECO - 1,5 godziny



Piroliza w czasie 2 godz.,


## **CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE**

### **(RYS. C)**


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

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednym z cykli 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. D)**

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. E)

#### Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni za pomocą narzędzia czerwonego ogranicznika na szybie, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej

rękawicy, co ułatwi jej wyjście), a następnie ponownie zamontować szybę i podłączyć piekarnik.



#### 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.**

---

## • 5 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

---



#### - 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 - wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

#### - Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.

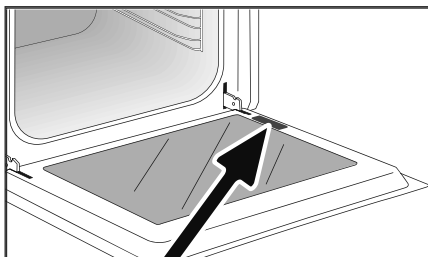
Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek lub czujnika temperatury, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.



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



## SERWIS NAPRAWCZY

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE:	<b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b> <b>CE</b> 
Nr	<b>H</b>	<b>F</b>	Made in France 

B: Nazwa handlowa  
C: Numer serwisowy  
H: Numer seryjny