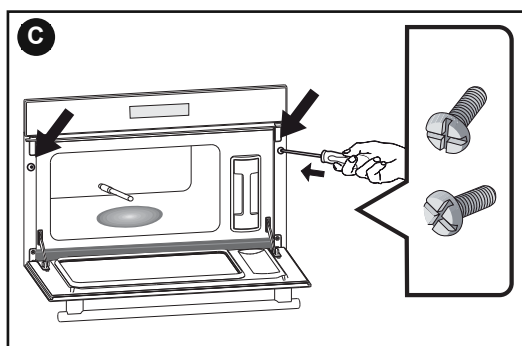
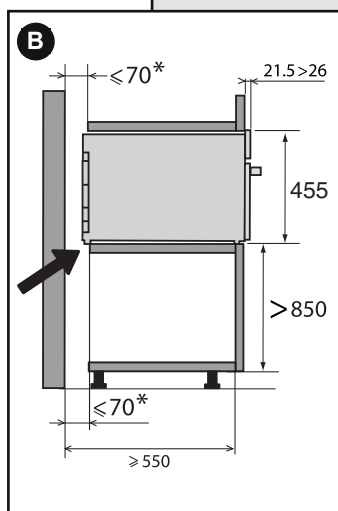
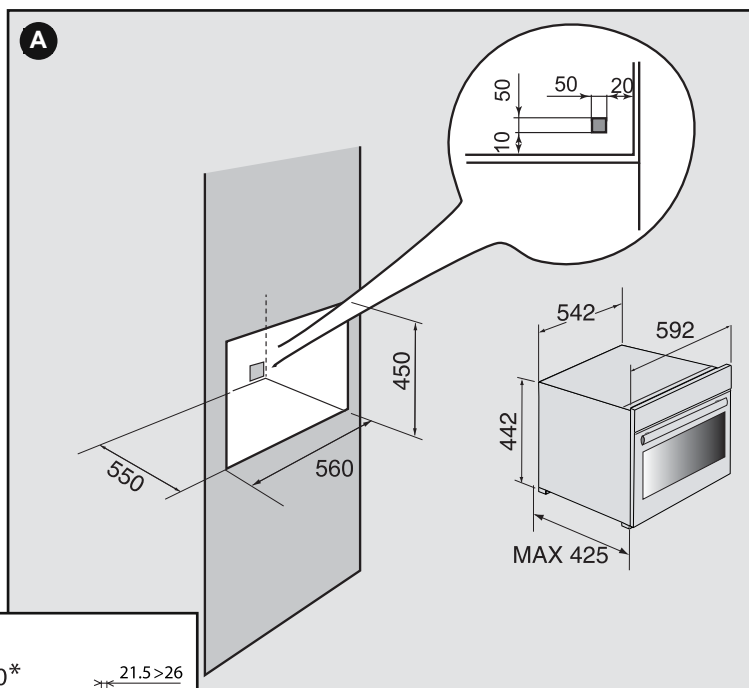
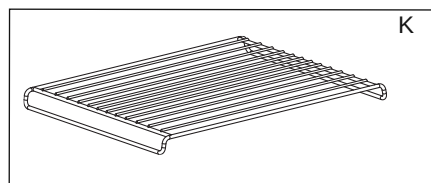
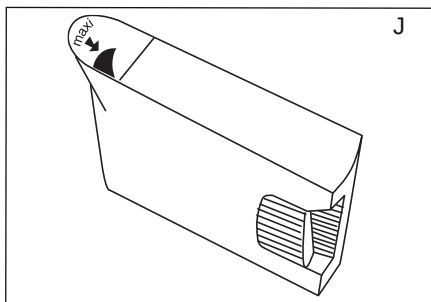
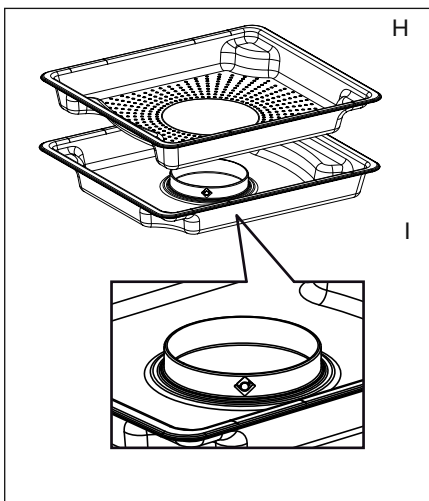
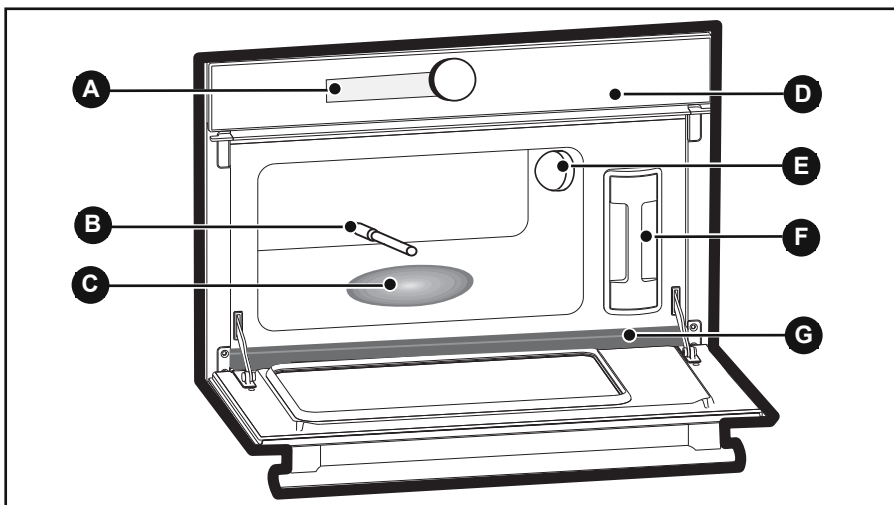


PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK Z FUNKCJĄ PARY

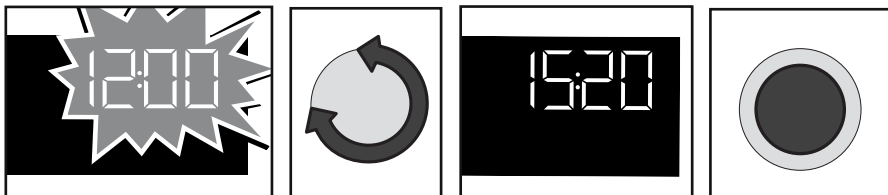
De Dietrich 



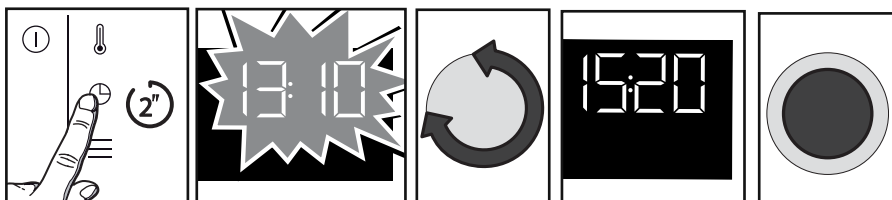




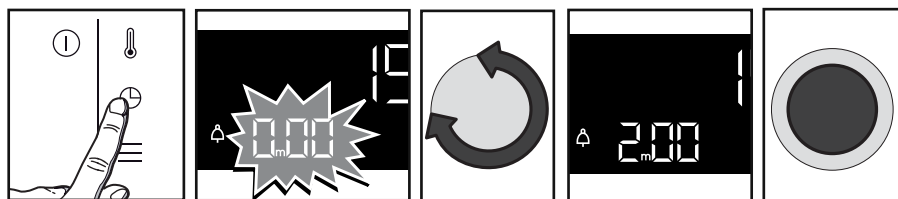
A



B



C



D

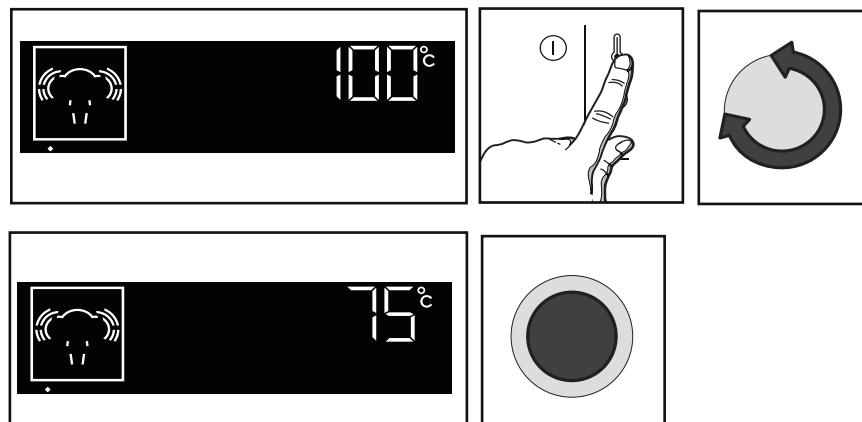




A



B

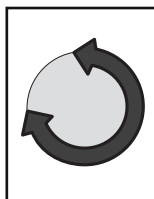


C

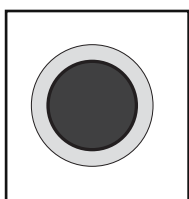
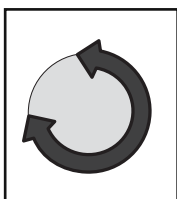
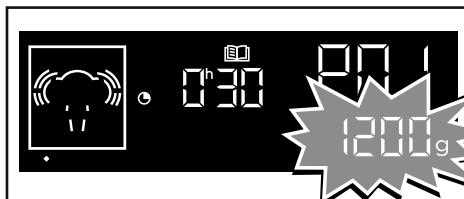
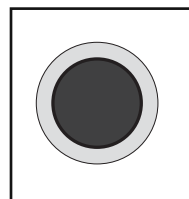
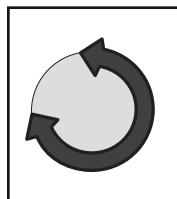
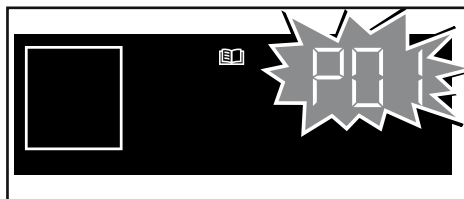
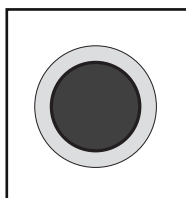
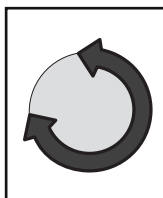




D

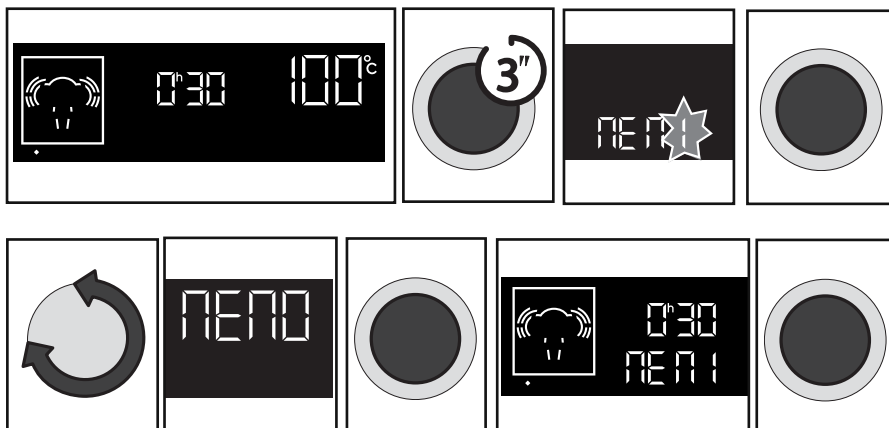


E





F





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.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.



Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego elementy dostępne podczas używania go stają się gorące.

Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE: Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji. Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub

w przewidzianych do tego otworach.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850mm od podszk. — Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (**rys. A**).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm* (**rys. B**).

Nie należy natychmiast używać urządzenia (zaczekać około 1 do 2 godzin), które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia ciepłego, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o $\varnothing$ 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (**rys. C**).

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

 **Uwaga:** Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii

elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla. Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:

- moc instalacji jest wystarczająca (220-240 V~ 16 amperów),

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.

 **Uwaga:** Żyłą ochronną (zielono-żółta) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

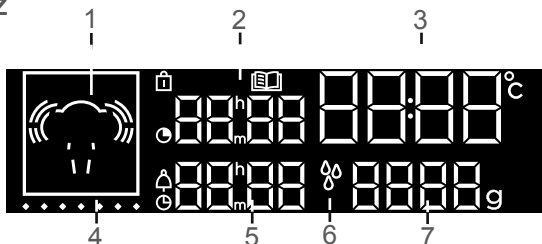
 **Uwaga:** Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

• 2 PREZENTACJA PIEKARNIKA



PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

WYŚWIETLACZ

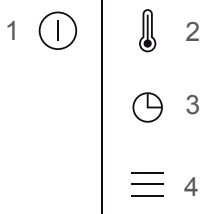


- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 3 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| 4 Wskaźnik wzrostu temperatury | Wskaźnik zegara |
| 5 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik zakończenia pieczenia |
| 6 Wskaźnik zarządzania wodą | |
| 7 Wyświetlanie wagi | |

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.

PRZYCISKI



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

POKRĘTŁO POLECENÍ

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

Funkcje pokrętki są określone następującymi symbolami:



PRZEKRĘCIĆ pokrętko.



NACISNĄĆ pokrętko, aby zatwierdzić.

• 2 PREZENTACJA PIEKARNIKA



PREZENTACJA PIEKARNIKA

- A** Wyświetlacz
 - B** Przewód doprowadzenia wody
 - C** Wytwornica pary
 - D** Pasek elementów sterowania
 - E** Lampka
 - F** Zbiornik
 - G** Lej
-

AKCESORIA

Talerz na produkty (rys. H).

Talerz ze stali nierdzewnej, zapobiegający możliwości kontaktu pomiędzy produktami a wodą pochodzącą z kondensacji.

Talerz na kondensat (rys. I)

Talerz ze stali nierdzewnej umożliwiający zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.

Zbiornik wyjmowany (rys. J)

Zbiornik zapewniający niezależne doprowadzanie wody do piekarnika. Jego pojemność wynosi około 1 litr (poziom maks.).

Kratka (rys. K)

Wyjmowana kratka podtrzymująca ze stali nierdzewnej; musi zostać koniecznie włożona do piekarnika.



Porada

W celu pieczenia ułożyć talerz rys. H na talerzu rys. I w odwrotnym kierunku, tak aby nie zostały zablokowane ze sobą.
W celu przechowywania ułożyć talerz rys. H na talerzu rys. I w takim samym kierunku, tak aby zostały zablokowane ze sobą.

• 3 USTAWIENIA



USTAWIENIE GODZINY (rys. A)

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godziny miga.

MODYFIKACJA GODZINY (rys. B)

Wcisnąć i przytrzymać przycisk przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętkę, 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 pokrętkę, 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 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 podczas pieczenia. 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	
	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 / wyłączanie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	Ustawianie godziny: Domyślnie pozycja ON (WŁ.): Wyświetlany jest komunikat SLEEP i wyświetlacz wyłącza się po upływie kilku minut. Pozycja OFF (WYŁ.): wyświetlacz pozostaje włączony.

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

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

• 4 UŻYTKOWANIE



ZASADA DZIAŁANIA

Woda znajdująca się w zbiorniku jest doprowadzana do wnętrza za pomocą przewodu. W kontakcie z gorącą powierzchnią w dolnej części wnętrza woda zamienia się w parę wodną: jest to wytwornica pary.

Nie jest konieczne dodawanie wody do naczyń do pieczenia. Aby zapewnić PRAWDZIWE GOTOWANIE NA PARZE, piekarnik jest wyposażony w naczynia opracowane specjalnie dla zapewniania najwyższej jakości.

UŻYTKOWANIE ZBIORNIKA

Przed rozpoczęciem gotowania należy **KONIECZNIE** napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia **AŻ DO SPODU**, kiedy wyczuwalne będzie **ZATRZAŚNIĘCIE**.

ZARZĄDZANIE WODĄ

W razie jakichkolwiek problemów dotyczących obiegu wody, wyświetlany jest symbol wskaźnik zarządzania wodą i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Błąd ten może być spowodowany między innymi przez następujące czynniki:

- zbiornik jest pusty.
- zbiornik jest włożony nieprawidłowo.

Po sprawdzeniu powyższych dwóch elementów, urządzenie zaczyna działać automatycznie po zamknięciu drzwiczek.



Uwaga

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.

• 4 UŻYTKOWANIE



Piekarnik posiada 5 trybów gotowania na parze:

1 - Tryb ręczny „Ekspert” :

Temperatura min. 55°C, maks. 100°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury i czasu pieczenia.

3 - Tryb Rozmrażanie :

Zalecana temperatura 65°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia (patrz przewodnik rozmrażania).

2 - Tryb Podgrzewanie:

Zalecana temperatura 95°C

umożliwia ustawienie przez użytkownika czasu pieczenia.

PRZEWODNIK ROZMRAŻANIA

WARZYWA	W postaci masy (szpinak itd.)	ułożone w naczyniu	25 min.
	W kawałku	ułożone w naczyniu	40/45 min.
RYBY	Pstrągi (całe)	ułożone w naczyniu	30 min.
	Kawałki łososia	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25 min.
	Filety (owinięte folią)	ułożone w naczyniu	15/20 min. w zależności od grubości
	Krewetki	ułożone w naczyniu	10/12 min.
MIĘSA	Udka kurczaka	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	40/45 min.
	Filety drobiowe (owinięte folią)		25 min.
	Kiełbasy	ułożone w naczyniu	25 min.
	Kotlety (wieprzowe, cielęce...)	ułożone w naczyniu, owinięte folią, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25/30 min.
	Wątróbka w kawałkach (do szaszłyków)	Rozdzielić w połowie czasu pieczenia	55/60 min.
OWOCE	Różne owoce jagodowe	ułożone w naczyniu	15 min.
	Musy (jabłkowe...)	owinięte folią	35/40 min.
CIASTA	Pączki	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.
	Bułki z czekoladą	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.

• 4 UŻYTKOWANIE



4 - Tryb przewodnika kulinarnego, obejmujący 32 przepisy: Funkcja «Przepisy» umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

Produkty	32 przepisy
Kalafior	P 01
Brokuły	P 02
Zielona fasola	P 03
Marchew	P 04
Ziemniaki	P 05
Groszek	P 06
Pory	P 07
Szparagi	P 08
Szpinak	P 09
Świeże ryby całe	P 10
Filety rybne świeże	P 11 (1)
Krewetki i owoce morza	P 12
Udka kurczaka	P 13 (1)
Wędzony schab wieprzowy	P 14 (1)
Eskalopki drobiowe	P 15
Filet wieprzowy w całości	P 16

(1) Brak możliwości zmiany ustawienia wagi dla tych przepisów.

(2) Pozycje te nie pozwalają na opóźnione uruchomienie

Produkty	32 przepisy
Kielbasy	P 17
Gotowane na twardo	P 18 (1)
Gotowane średnio	P 19 (1)
Gotowane na miękko	P 20 (1)
Ryż basmati	P 21 (2)
Ryż czarny	P 22 (2)
Kuskus	P 23 (2)
Ryż na parze	P 24 (2)
Ryż kleisty	P 25 (2)
Pierogi zamrożone na parze	P 26 (1)(2)
Pierogi świeże na parze	P 27 (1)
Pierogi	P 28 (1)
Sterylizacja butelek na pokarm dla niemowląt	P 29 (1)
Sterylizacja warzyw	P 30 (1)
Sterylizacja owoców	P 31 (1)
Jogurt	P 32 (1)(2)

5 - Tryb pamięci „MEMO”: Można zapamiętać 3 wybrane przez użytkownika programy pieczenia, które będą mogły zostać wykorzystane w przyszłości.



Uwaga

Przed rozpoczęciem gotowania należy **KONIECZNIE** napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Później włożyć zbiornik do urządzenia **AŻ DO SPODU**, kiedy wyczuwalne będzie **ZATRZAŚNIĘCIE**.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

(rys. A)

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

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

W zależności od trybu pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę i czas, które mogą zostać zmodyfikowane.

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

MODYFIKACJA TEMPERATURY

(rys. B)

Wyłącznie w trybie „EKSPERT”.

Wcisnąć .

Ustawić temperaturę, przekręcając pokrętkę, 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. Przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję

„INTELIGENTNEJ 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.**

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.

TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”

(rys. E)

Funkcja „PRZEWODNIK KULINARNY” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.

W urządzeniu dostępne jest 32 zapamiętanych przepisów. Patrz tabela na stronie 10.



Przewinąć produkty w pamięci za pomocą pokrętła i zatwierdzić wybraną pozycję.

Proponowana waga miga na ekranie.

Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

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

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

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętło.

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

ZAPAMIĘTANIE PROGRAMU PIECZENIA (rys. F)

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

- Wprowadzanie programu do pamięci:

W trybie Ekspert, 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. Pieczenie rozpoczyna się, ale można również ustawić pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem (należy wcisnąć 2 razy przycisk ☹, ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić).



Uwaga

Po każdym pieczeniu należy **OBYWIAZKOWO** opróżnić zbiornik.



Uwaga

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Przed przystąpieniem do demonstazu należy poczekać do wystygnięcia urządzenia i upewnić się, że jest odłączone od zasilania.



Ostrzeżenie

Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

Konserwacja akcesoriów

Mogą być myte w zmywarce lub ręcznie, z niewielką ilością detergentu. Jeżeli są bardzo zabrudzone, należy wcześniej je namoczyć.

Czyszczenie wnętrza

(po każdym pieczeniu).

Wytrzeć wnętrze suchą szmatką po całkowitym wystygnięciu wytwornicy pary lub pozostawić wnętrze piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiczkach.

Czyszczenie przewodu doprowadzenia wody

(1 raz w miesiącu).

Wyjąć przewód doprowadzenia wody, odkręcając go.

Usunąć osady kamienia, które mogą pozostawać we wnętrzu (używając cienkiego, spiczastego przedmiotu, na przykład szpikulca do szaszłyków lub szydelka).

Czyszczenie wytwornicy pary

(1 raz w miesiącu).

Wlać do wytwornicy 1/2 szklanki białego octu.

Pozostawić do zadziałania na kilka minut, wyczyścić i spłukać wodą.

Nie używać gąbki lub proszków abrazyjnych, ani produktów do usuwania kamienia przeznaczonych do ekspresów do kawy.

Czyszczenie leja.

Zdemontować lej, wyjmując go do góry, wytrzeć do sucha i ponownie założyć na miejsce, korzystając z trzech wycięć przeznaczonych do tego celu.

• 6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Wyświetlacz nie włącza się.

Sprawdzić zasilanie (bezpiecznik w instalacji użytkownika).

Woda lub para wydostaje się przez drzwiczki pracującego urządzenia.

Sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.

Lampka piekarnika nie działa. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie **oryginalnych części zamiennych**.



• 7 ŚRODOWISKO



Piekarnik został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu ochrony środowiska.

Wiele materiałów, z których wykonane zostało urządzenie, w tym także materiałów opakowaniowych, może zostać przeznaczone do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



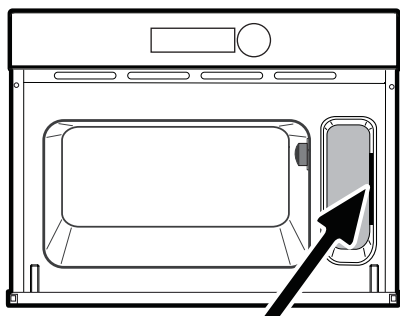
PRACE NAPRAWCZE

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.

UWAGA:

W trosce o ciągle ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.

- Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie w tym miejscu.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I 
E	F	
Nr H	Made in France 	

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

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA FUNKCJI GOTOWANIA NA PARZE:
zgodnie z normą IEC 60350-1 Art. 8

Brokuły	Para 100%	500 g	18 min. naczynie 1 w naczyniu 2
Mrożony groszek zielony	Para 100%	1000 g	27 min. naczynie 1 w naczyniu 2