

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK

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.



Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



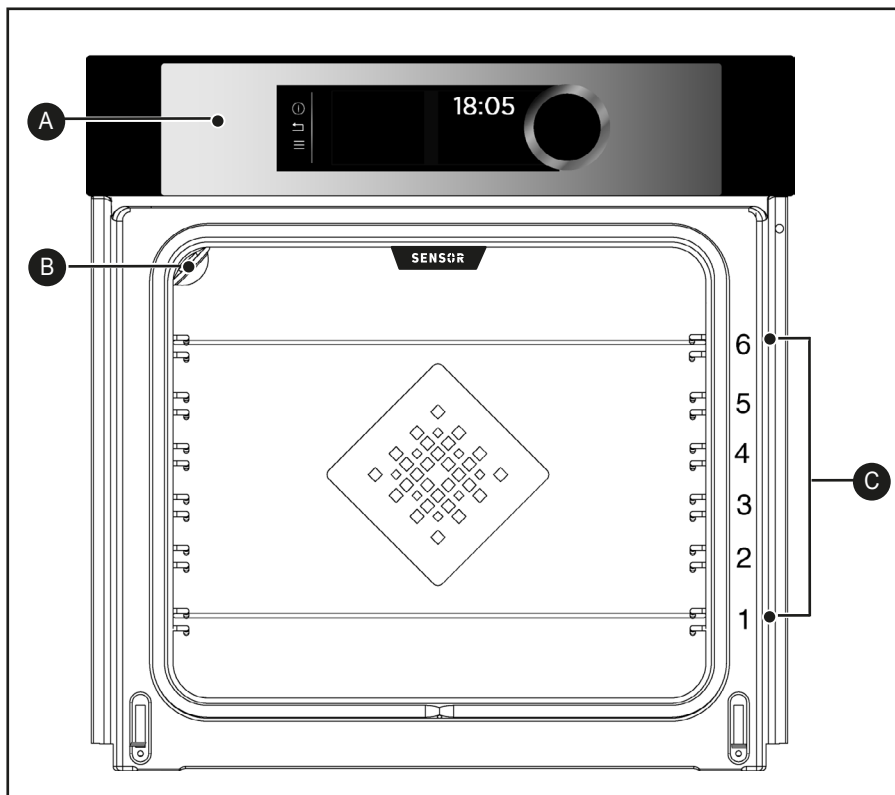
De Dietrich

SPIS TREŚCI

1 / Prezentacja piekarnika.....	4
Elementy sterowania i wyświetlacz	5
Akcesoria	6
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji	8
2 / Tryby działania.....	9
Tryb „Ekspert”	9
◦ Funkcje pieczenia	10
◦ Suszenie	13
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)	14
Tryb „Przepisy”	14
Tryb „SzeF kuchni”	16
Tryb „Niska temperatura”	20
3 / Ustawienia.....	22
◦ Godzina	22
◦ Język	22
◦ Dźwięk	22
◦ Tryb Demo	22
◦ Zarządzanie lampką	22
Blokada poleceń	23
4 / Minutnik.....	23
5 / Czyszczenie - Konserwacja	24
Powierzchnia zewnętrzna	24
Demontaż stopni	24
Czyszczenie szyb wewnętrznych	24
Demontaż i ponowny montaż płytki „Sensor”	25
Funkcja czyszczenia (za pomocą pirolizy)	26
Wymiana lampki	27
6 / Rozwiązywanie problemów	28
7 / Serwis po sprzedaży	29

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

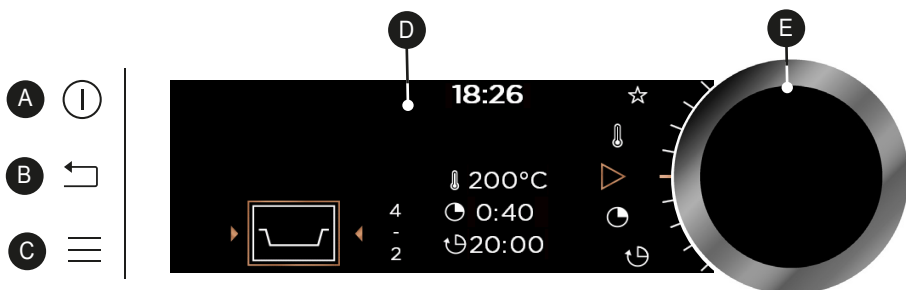
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu (zatwierdzanie
wyszukiwania programu, kiedy
piekarnik nie działa)

C Przycisk dostępu do MENU
(pieczenie, ustawienia, minutnik,
czyszczenie)

D Wyświetlacz

E Pokrętko z przyciskiem środkowym
(bez możliwości demontażu):

- umożliwia wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.

- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

SYMBOLE WYŚWIETLACZY

Rozpoczęcie pieczenia

Zakończenie pieczenia

Stopnie temperatury

Czas pieczenia

Godzina zakończenia
pieczenia (pieczenie
rozpoczynane z opóźnieniem)

Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla
poszczególnych dań

Zapamiętywanie programów
pieczenia

Wskaźnik blokowania
klawiatury

Wskaźnik blokowania
drzwiczek podczas
czyszczenia pirolizą

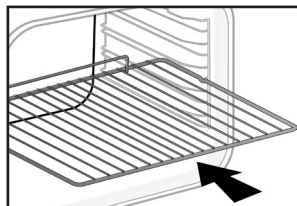
• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

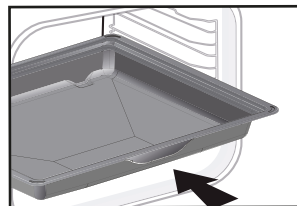
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



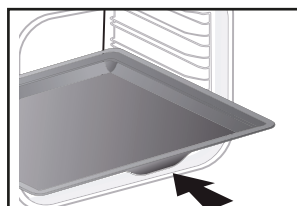
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

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

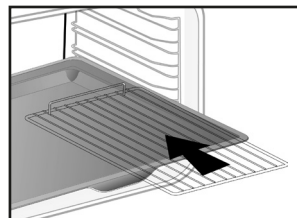
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”

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.-



• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu 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. Płyty 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.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

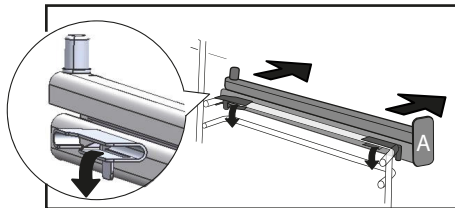
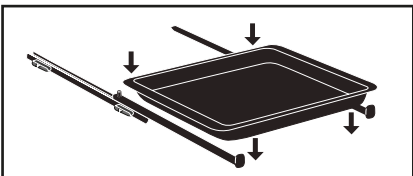
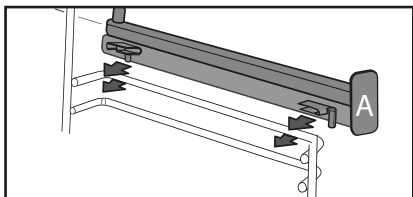
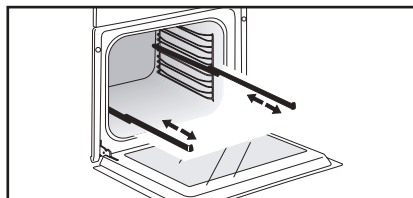
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

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

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

Aby zdemonstrować 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.



🔍 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.

• 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.



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

- Uruchamianie - Menu główne

Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętkę, aby wyświetlić poszczególne programy :



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętkę.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

• 2 UŻYTKOWANIE

TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybranie trybu „**PRZEPISY**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik będzie korzystał z podpowiedzi piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

3



Wybranie trybu „**Szef kuchni**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik. Należy wybrać z listy najczęściej przygotowywanych potraw tę, która ma zostać upieczona.

4



Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).



TRYB „EKSPERT”

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

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



Termoobieg



Grzanie mieszane



Tradycyjne



Gotowanie ekologiczne



Grill z obiegiem powietrza



Grzanie od dołu + wentylator



Grill zmienny



Utrzymywanie w cieple



Rozmrażanie



Chleb



Suszenie



Ustawienie Szabas
(funkcja specjalna)



Ulubione (umożliwia zapamiętanie
3 programów pieczenia)

• 2 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA (w zależności od modelu).



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 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 z obiegiem powietrza	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.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

*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.



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

• 2 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kielbasek, 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	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).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrząć piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2. 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.
 Szabat	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.



Porada dotycząca oszczędności energii.

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 2 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (tryb „Ekspert”)

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu + wentylator: piekarnik zaproponuje jedno lub dwa ustawienia stopni.

- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz w następnych rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia, piekarnik proponuje temperaturę idealną.

Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wybrać symbol temperatury  i zatwierdzić.
- Przekręcić pokrętkę, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.

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

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Podczas ustawiania czasu trwania pieczenia, godzina zakończenia pieczenia zmienia się automatycznie. Jeżeli chcesz, aby godzina zakończenia pieczenia została opóźniona, możesz ją zmienić.

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia. W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętkę.

Piekarnik wyświetla komunikat:

„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?”
Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.

• 2 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

• 2 UŻYTKOWANIE



ULUBIONE
(w trybie „Ekspert”)

- Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub . Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci. 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.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić. Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione”  przekręcając pokrętkę.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.



TRYB „PRZEPISY”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEPISY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (patrz szczegółowa lista poniżej):

- Wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca ryb” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma zostać przygotowane, na przykład „pstrąg” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić - piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.

- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.



W przypadku niektórych przepisów przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.

W dowolnej chwili podczas pieczenia można otworzyć piekarnik, aby podać produkty soki.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *
Indyk



RZEŹNIK

Łopatka jagnięca
Pieczeń wołowa krwista
Pieczeń wołowa średnia
Pieczeń wołowa wypieczona
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Kruszonka
Biszkopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Ciasto czekoladowe
Ciasteczka kruche / maślane *
Keks
Ciasto jogurtowe

*** W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnał dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Aby zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić. Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.



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

• 2 UŻYTKOWANIE



TRYB „SZEŹ KUCHNI”

Ten tryb pieczenia całkowicie ułatwi Ci zadanie, ponieważ piekarnik automatycznie obliczy wszystkie parametry pieczenia w zależności od wybranego dania (temperaturę, czas trwania i rodzaj pieczenia), dzięki czujnikom elektronicznym umieszczonym w piekarniku, które stale mierzą wilgotność i zmiany temperatury.



Do korzystania z funkcji „SZEŹ KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „SZEŹ KUCHNI” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.

- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.



UWAGA:

Ten tryb pieczenia jest wykonywany w dwóch fazach:

1- Pierwsza faza wyszukiwania, podczas której piekarnik zaczyna się nagrzewać i określi idealny czas pieczenia. Faza ta trwa od 5 do 40 minut, w zależności od dania.



UWAGA: w czasie tej fazy nie należy otwierać drzwiczek, by nie zakłócać obliczania i zapisywania danych - w przeciwnym wypadku pieczenie zostanie anulowane.

Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja ◇◇◇◆◇◇◇.

2- Druga faza pieczenia: piekarnik określił konieczny czas i animacja znika.

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.

Teraz można otwierać drzwiczki, na przykład podlać lub odwrócić mięso.

- Gdy czas trwania pieczenia dobiegnie końca piekarnik wyłącza się, a na ekranie pojawia się informacja, że danie jest gotowe.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Przed włożeniem dania do piekarnika na wskazany poziom stopnia, można zmienić godzinę końca pieczenia.

Aby wyłączyć piekarnik z opóźnieniem:

- Wybierz symbol zakończenia pieczenia  i zmień godzinę zakończenia pieczenia, a następnie zatwierdź.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pizza

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta «domowego»

Aby otrzymać chrupiące ciasto, ułóż ją na ruszcie (aby chronić piekarnik przed zalaniem stopionym serem możesz włożyć arkusz pergaminu między ruszt i pizzę)
Aby otrzymać pulchne ciasto, ułóż ją na blasze.



Pieczeń wołowa

(3 możliwości wypieczenia):

od 500 g do 1,4 kg

- pieczeń wołowa krwista



- pieczeń wołowa średnia



- pieczeń wołowa wypieczona



Połóż pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.
Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym.
Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem.
Połóż pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.



Pieczeń wieprzowa

od 700 g do 1,4 kg

- polędwica
- schab

Połóż pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.
Używaj naczynia glinianego. Dodaj 1 do 2 łyżek wody.
Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.



Kurczak

- kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg
- małe kaczki, perliczki

Połóż kurczak na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna
Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



Ryby

od 300 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela)
- pieczeń rybna

Użyj tej funkcji dla całej ryby.
Użyj zasobnika uniwersalnego.

• 2 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



Pikantne tarty

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.



Ciasto

od 500 g do 1 kg

- ciasta rodzinne: keks (na słono, na słodko), babka
- gotowe mieszanki w torebkach.

Ciasta przygotowane w formie do ciasta, okrągłej lub kwadratowej i zawsze ustawiane na ruszcie.

Możliwość pieczenia 2 ciast w formach obok siebie.

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA TRYBU „CHEF”

Pizza

By ser lub sos pomidorowy nie skapywał w piekarniku, przy umieszczaniu pizzy na kratce, można podłożyć pod nią kawałek papieru pergaminowego do pieczenia.

Tarty/Quiche

Nie zaleca się stosowania szklanych i porcelanowych naczyń, ponieważ są one zbyt grube i mogą wydłużać czas pieczenia, przez co spód ciasta nie jest chrupiący. W przypadku tart z owocami istnieje ryzyko, że spód będzie wilgotny – aby tego uniknąć, należy dodać kilka łyżeczek drobnej semoliny, pokruszonych ciastek, mąki migdałowej lub tapioki, które wchłoną sok w czasie pieczenia. Warzywa mrożone lub o dużej zawartości wody (por, szpinak, brokuły lub pomidory) można oprószyć łyżką mąki kukurydzianej.

Ryby

Podczas kupowania ryb, należy zwracać uwagę na zapach – nie powinien być on zbyt „rybi”. Mięso powinno być sztywne, łuski mają ciasno przylegać do skóry, a oczy powinny być jasne i zaokrąglone, natomiast skrzela – błyszczące i wilgotne.

Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina

Przed planowanym gotowaniem należy wyjąć mięso z zamrażalnika z dużym wyprzedzeniem, ponieważ drastyczne zmiany temperatury (ciepło-zimno) sprawiają, że mięso twardnieje. Postępując w ten sposób, przygotujesz pieczeń wołową, która będzie miała zarumienioną skórę, będzie czerwona po przekrojeniu i ciepła w środku. Nie

• 2 UŻYTKOWANIE

sól mięsa przed gotowaniem, ponieważ sól wchłania krew i wysusza mięso. Przewracaj mięso za pomocą łopatki, ponieważ jeżeli je nakłujesz, wycieknie z niego krew. Po przygotowaniu mięso musi zawsze odpocząć przez około 5–15 minut: owiń je folią aluminiową i umieść w rozgrzanym piekarniku: dzięki temu krew, która wypłynęła na zewnątrz podczas gotowania, zostanie wchłonięta do środka, a pieczeń stanie się soczysta.

Korzystaj z glinianych naczyń: szkło przyczynia się do przyskania tłuszczu.

Nie piecz na emaliowanej tacy ociekowej. Nie nakłuwaj udźca jagnięcego i nie wtykaj w te miejsca żąbków czosnku, ponieważ w ten sposób jagnięcina utraci soki. Zamiast tego wsuń czosnek obok udźca, a następnie, po upieczeniu, wyciśnij go do sosu, by nadać mu smak. Przecedź sos przez sitko i podawaj gorący w sosjerce.

TRYB „CHEF” – PROPOZYCJE PRZEPISÓW

Pizza

Baza: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g pokrojonej w kostkę cukinii + 50g pokrojonej w kostkę papryki + 50g pokrojonego w plastry bakłażana + 2 małe pokrojone w plastry pomidory + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz

*z roquefortem i wędzonym boczkiem: 6 łyżek pasaty pomidorowej + 100g wędzonego boczku + 100g pokruszonego na małe kawałki roqueforta + 50g orzechów włoskich + 60g tartego gruyère'a.

*z kielbasą i serkiem wiejskim: 200g odsączonego serka wiejskiego rozsmarowanego na cieście na pizzę + 4 pokrojone w plastry kielbaski + 150g ścinek z szynki + 5 oliwek + 50g tartego gruyère'a + oregano + sól + pieprz.

Quiche:

Baza: 1 forma aluminiowa o średnicy 27–30cm

1 opakowanie gotowego ciasta kruchego

3 ubita jaja + 500ml śmietany kremówki

sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Różne dodatki:

200g gotowanego boczku ze słoniną

lub – 1kg blanszowanej endywii + 200g tartej goudy

lub – 200g brokułów + 100g pokrojonego w

kostkę boczku + 50g sera typu rokpól

lub – 200g łososia + 100g szpinaku – blanszowanego i odsączonego

Pieczeń wołowa

Sos PIETRUSZKOWY z winem SAUTERNES z ROQUEFOTEM:

Na maśle zeszklij 2 łyżki posiekanej szalotki. Dolej 100ml Sauternes i poczekaj, aż odparuje. Dodaj 100g roqueforta. Poczekaj, aż się powoli roztopi. Dodaj 200ml płynnej śmietany. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia.

Pieczeń wieprzowa

Wieprzowina z suszonymi śliwkami

Zrób nakłucia na całej powierzchni mięsa na pieczeń. Wsuń w nie 20 śliwek. Serwuj w plastrach z sosem pieczeniowym lub na zimno z endywią.

• 2 UŻYTKOWANIE

Kurczak

Przygotuj nadzienie ze świeżego estragonu lub natrzyj go 6 zmiażdżonymi ząbkami czosnku wymieszanymi ze szczyptą soli gruboziarnistej i kilkoma ziarenkami pieprzu.

Jagnięcina

Sos z anchois:

Przygotuj purée z 100g czarnych oliwek, 50g kaparów i 3 anchois, 1/2 ząbka czosnku i 100ml oliwy z oliwek. Dodaj 100ml crème fraîche. Podawaj z pokrojonym w plastry udźcem jagnięcym.

Babka piaskowa z cytrusami

Karmel: 20 kostek cukru (200g)

Ciasto: 4 jaja

200g białego cukru

200g mąki

200g dobrej jakości masła

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Owoce: 1 mała puszka cytrusów w syropie

Odsącz owoce. Przygotuj karmel. Kiedy karmel się zarumieni, przelej go do formy na ciasto. Poruszaj formą, aby równo go rozprowadzić. Poczekaj, aż ostygnie. Umieść w misce miękkie masło i cukrem. Ubij mikserem. Dodawaj całe jaja – po jednym – a następnie przesianą mąkę. Na koniec wsyp proszek do pieczenia. Kawałki cytrusów ułóż w karmelu w rozetę. Wlej ciasto do formy. Wstaw do piekarnika i ustaw tryb „CIASTA”. Wyjmij z formy i umieść paterze. Podawaj na zimno. Można wykorzystać również inne owoce takie jak jabłka, gruszki czy morele. gotowanego, posiekanego kalafiora, 150g resztek gotowanej ryby albo 150g posiekanej szynki.



TRYB „NISKA TEMPERATURA”

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

Jakość wypieczenia jest optymalna.



Do korzystania z funkcji „NISKA TEMPERATURA” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.

Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.



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 NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór.

Piekarnik proponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęca, ułożyć mięso na ruszcie na poziomiu górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

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

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

• 2 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

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

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.



LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



UWAGA: Nie należy używać rusztu dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

• 3 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- godzina, język, dźwięk, tryb demo i zarządzanie lampką.

Wybrać funkcję przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



Język

Wybrać język i zatwierdzić.



Dźwięk

Podczas wciskania klawiszy piekarnik emituje dźwięk. Aby zachować te dźwięki, wybrać WŁ., w przeciwnym wypadku wybrać WYŁ., aby wyłączyć dźwięki i zatwierdzić.



Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się on w trybie DEMO (pozycja ON), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewał.

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru:

W pozycji 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.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).

Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.

• 3 USTAWIENIA

BLOKADA POLECEŃ

Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia ① pozostaje aktywny.

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

• 4 MINUTNIK



FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętło, 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 0m00s.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

• 5 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

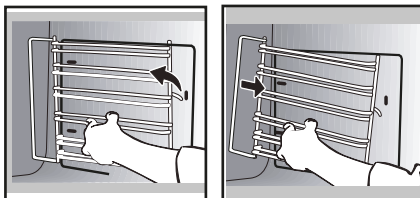
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

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.



SZYBY WEWNĘTRZNE

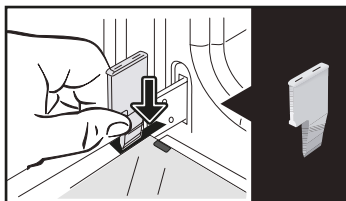


Ostrzeżenie

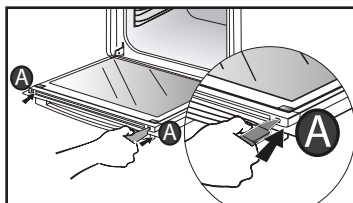
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

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

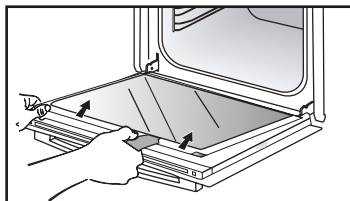
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

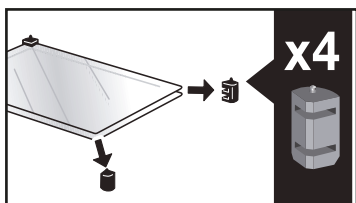


Zdjąć szybę.



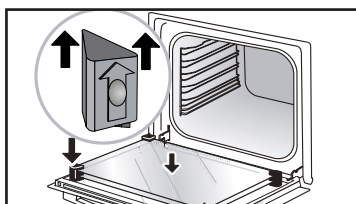
Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

• 5 KONSERWACJA

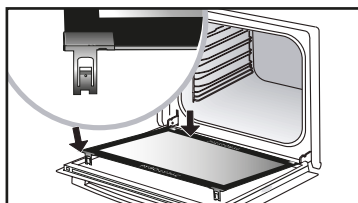
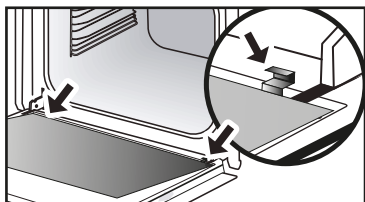


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyby w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



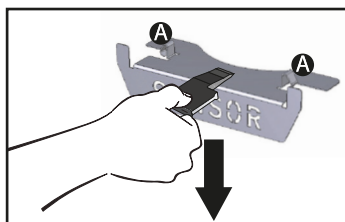
Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy.
Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR”

Można zdemonstować płytkę „SENSOR” wskazującą na obecność czujnika wilgotności połączonego z trybem CHEF, ale nie niezbędnego do działania. Za pomocą dostarczonego plastikowego klina zdemonstować szybę drzwi.



Demontaż:
Wsunąć plastikowy klin między płytkę „SENSOR” a górę piekarnika i wykonać ruch w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż:
Chwyć płytkę „SENSOR” i mocno włoż wycięcia **A** do odpowiednich otworów w górę.

• 5 *KONSERWACJA*



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)



Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, taca do ciast, ruszty chromowane) oraz naczynia.

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 przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego 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.

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Dostępne są trzy cykle czyszczenia pirolizą. Czas czyszczenia jest ustawiony fabrycznie i nie może być modyfikowany.



Pyro Express: 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 wykonywana przez 1,5 godziny.



Pyro Auto: od
1h30 do 2h15

zapewniającą oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.

zapewniającą bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

- Wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład Pyro Turbo i zatwierdzić.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu.

Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol  oznaczający, że drzwiczki są zablokowane.

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

• 5 KONSERWACJA

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.

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

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)

 i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ①.



WYMIANA LAMPKI

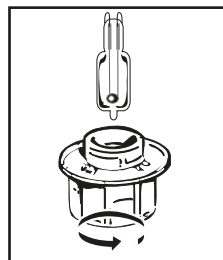


Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. 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.

• 6 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.

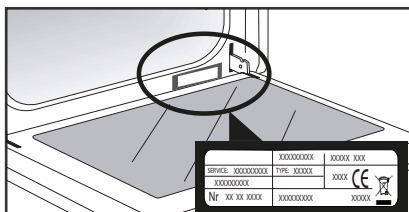
Hałas wibracyjny.

Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą. Nie ma to wpływu na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale może generować hałas wibracyjny podczas działania. Wyjmij piekarnik i przesun przewód zasilający. Ustaw piekarnik w pierwotnej pozycji.

• 7 *SERWIS PO SPRZEDAŻY*

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.



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

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny