

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY

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 jakości w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BVCE011825

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

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3 / Prezentacja piekarnika.....	9
Elementy sterowania i wyświetlacz	10
Akcesoria.....	11
Szuflada do napełniania	12
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji	13
4 / Tryby działania.....	14
Tryb „Ekspert”	15
Tryb „Ekspert parowy”	15
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)	17
◦ Funkcje pieczenia	19
◦ Suszenie	20
Tryb „Przewodnik kulinarny”	21
Tryb „Kombinowany parowy”	21
◦ Lista dań	22
5 / Ustawienia.....	25
Blokada poleceń.....	26
6 / Minutnik.....	26
7 / Konserwacja - Czyszczenie	27
Powierzchnia zewnętrzna.....	27
Demontaż stopni.....	27
Czyszczenie szyb wewnętrznych	27
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek	27
Wymiana lampki	29
Funkcja czyszczenia.....	29
◦ Piroliza	29
◦ Opróżnianie zbiornika wody.....	31
◦ Odkamienianie elementu grzewczego	32
8 / Rozwiązywanie problemów	33
9 / Serwis posprzedażowy	34
Testy zdolności do wykonywania określonej funkcji	35

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki 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.

Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej



za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wy-

łącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regulami instalacji.

— Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— 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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

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

porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

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

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

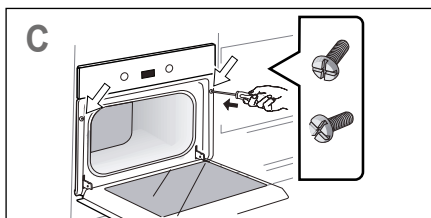
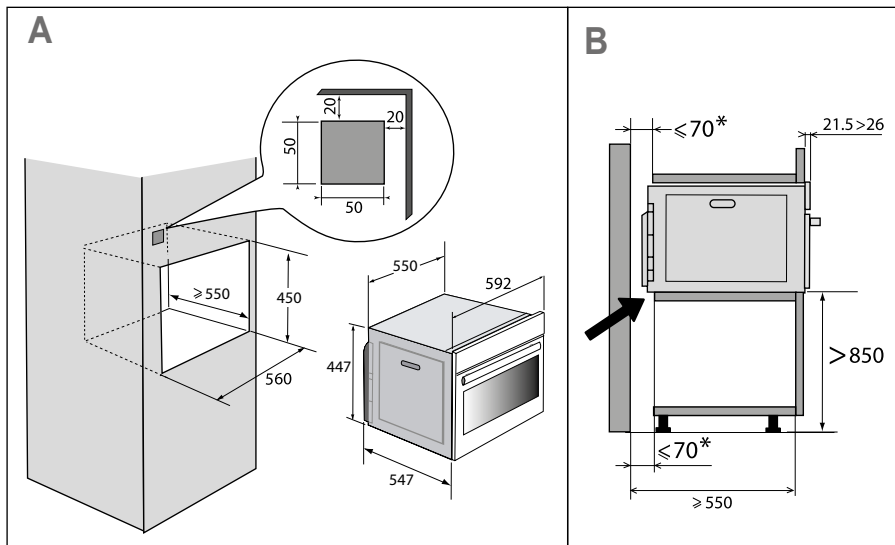
OSTRZEŻENIE :



Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka

• 1 INSTALACJA

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 kuchenki 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).

• 1 INSTALACJA

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 1,5 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),

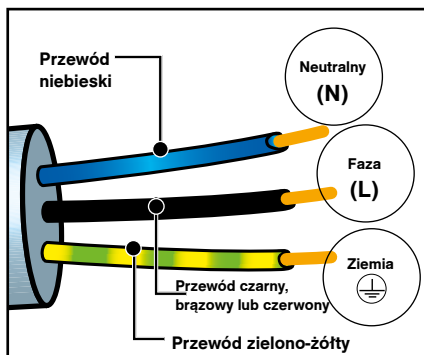
Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

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

Uwaga:

Żyła ochronna (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 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się 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.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi

odpadami.

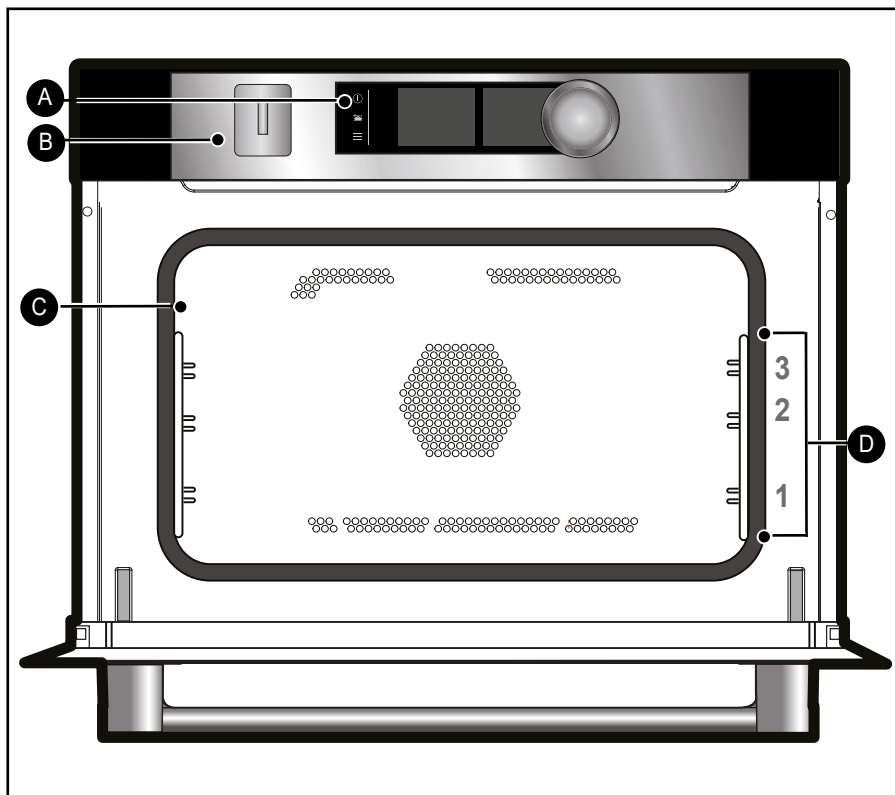
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

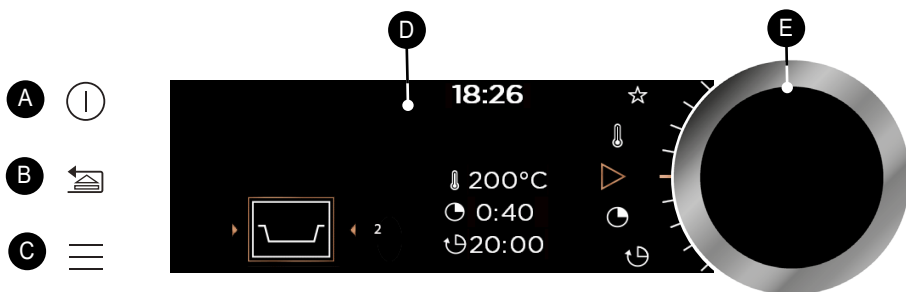
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A Pasek elementów sterowania
- B Szuflada do napełniania zbiornika wody
- C Lampka
- D Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu
(wciśnięcie krótkie) i / lub
Przycisk otwierania szuflady
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

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)

 Para

 Zapamiętywanie programów
pieczenia

 Wskaźnik blokowania
klawiatury

 Wskaźnik blokowania
drzwiczek podczas pirolizy



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla
poszczególnych dań

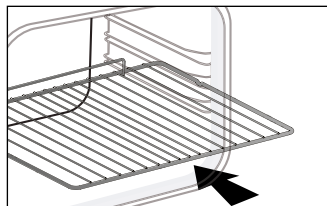
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

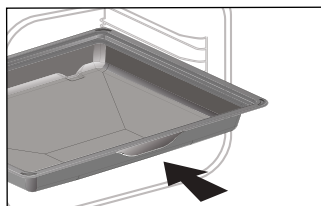
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

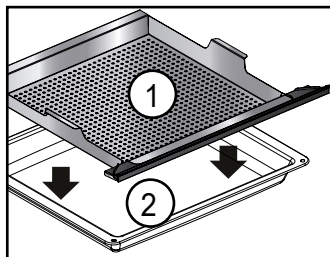
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- Specjalne naczynie na produkty PARA 100%

- 1** - Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej, zapewniające brak jakiegokolwiek kontaktu pomiędzy produktami a wodą z kondensacji.
2 - Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm umożliwiająca zebranie wody z kondensacji.

Należy umieścić perforowane naczynie ze stali nierdzewnej na naczyniu uniwersalnym i ułożyć je na dolnym stopniu na poziomie 1.



Uwaga

Używać wyłącznie z funkcją gotowania na parze 100%. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyciągnąć potrawę z piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia pyrolitycznego.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

Przed każdym nowym pieczeniem z funkcją pary należy napełnić zbiornik wodą.

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

Na początku pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary, szuflada do napełniania otwiera się automatycznie.

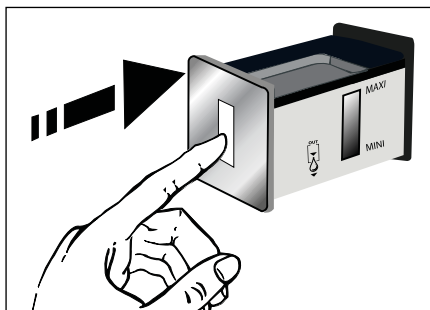
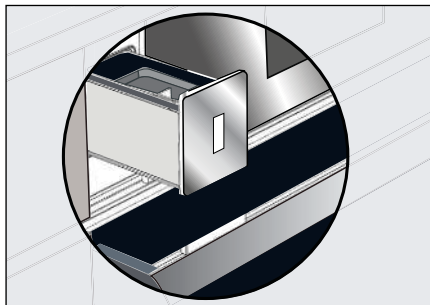
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund. W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.

Uwaga

Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik wody. Czas cyklu opróżniania automatycznego wynosi około 3 min. Patrz informacje zamieszczone w rozdziale „Konserwacja - Funkcje opróżniania”.

• 3 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 ①.

• 4 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



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY + PARA**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

• 4 UŻYTKOWANIE



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 pokrętko, 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



Pieczyczo



Suszenie



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb sprawia, że potrawy są bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące (w trybie kombinowanym).

Użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić.

- Aby wybrać jedynie tryb pary:



Para 100%

- Aby wybrać tryb pieczenia klasycznego w połączeniu z parą (tryb kombinowany):



TRADYCYJNE + PARA



GRILL + WENTYLATOR I PARA



TERMOOBIEG PARA

• 4 UŻYTKOWANIE



(„Ekspert” i „Ekspert parowy”)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik proponuje jedną lub dwie wysokości stopni.

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

UWAGA: Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje 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 proponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.



Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.



PROCENT PARY

(tylko w trybie „Ekspert parowy”)

Piekarnik proponuje najlepszy procent pary. Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

Wpisać nowy procent pary za pomocą pokrętki (od 50 do 100% w trybie pracy 100% i od 20 do 80% w trybie kombinowanym), a następnie zatwierdzić wybór.

• 4 UŻYTKOWANIE



(„Ekspert” i „Ekspert parowy”)

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 zatwierdzić ją dwa razy.

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 pokrętko.

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.



ULUBIONE

(tylko 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 pokrętko, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci **1☆**, **2☆** lub **3☆**.

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 funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione” , przekręcając pokrętko. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i **1☆**, **2☆** lub **3☆** a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA „EKSPERT” (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	190°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw.
 Grzanie mieszane	180°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.
 ECO*	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.
 Grill z obiegiem powietrza	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 dogłębego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczenia z ryb.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw.

*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.

• 4 UŻYTKOWANIE

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grill zmienny	4 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.
 Utrzymywanie w cieple	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany dla utrzymywania produktów w cieple lub podgrzewania talerzy, a także przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. (forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C).
 Rozmrażanie	35°C 35°C - 75°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. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie na 2. stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę. Pozycja „CHLEB” istnieje także w przewodniku kulinarnym „PARA”.
 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.



Porada dotycząca oszczędności energii.

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

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie „Ekspert”)

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	Aksesoria
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

• 4 UŻYTKOWANIE



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY + PARA”



„KOMBINOWANY PAROWY”



„PRZEWODNIK PARA 100%”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane w trybie kombinowanym z użyciem funkcji pary lub wyłącznie z użyciem pary.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” 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 podlać produkty sokiem.

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

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

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

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ BEZ PARY (PRZEWODNIK KULINARNY)



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Kaczka
Piersi z kaczki *



RZEŹNIK

Łopátka jagnięca
Pieczeń wołowa
Pieczeń wieprzowa
Żeberka cielęce *



SPRZEDAWCA RYB

Łosoś
Pstrąg
Bar
Zapiekanka rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Całe ziemniaki



PIEKARZ

Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Tarta owocowa
Biskopt
Babeczki cupcakes
Krem karmelowy
Keks
Ciasto jogurtowe
Bezy
Jogurt
Ciasto owocowe
Ciasteczka kruche/maślane

* 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.

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

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ Z PARĄ (TRYB „KOMBINOWANY PAROWY”)



SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak
Piersi *
Kaczka



RZEŹNIK

Jagnięcina
Pieczeń wieprzowa
Pieczeń cielęca
Filet wieprzowy
Filet cielęcy



SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona
Ryba
Ryba w całości
Łosoś cały



SPRZEDAWCA WARZEW I OWOCÓW

Gratin Dauphinois
Warzywa faszerowane
Całe ziemniaki



CUKIERNIK

Tort biszkoptowy
Flan / krem
Keks
Babeczki
Babka biszkoptowa -
quatre quarts
Szarlotka
Ciasto orzechowe
Flan kokosowy



PIEKARZ

Pieczyno
Bagietka
Chleb podpieczony
Ciasto mrożone
Zmiękczenie chleba



RESTAURATOR

Lasagne
Ciasto clafoutis
Warzywa kandyzowane
Ziemniaki
Risotto
Dania świeże
Danie zamrożone



ROZMRAŻANIE

Mięso
Ryba
Ciasto chlebowe

* 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.

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

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



100% PARY (PRZEWODNIK PARY)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Kalafior
Brokuły
Fasola szparagowa
Marchew w plasterkach
Ziemniaki
Groszek
Pory
Cukinie
Dyńia
Karczochy
Szparagi
Seler
Kabaczek
Boćwina
Szpinak
Kapusta brukselska



RZEŹNIK

Filety z kurczaka
Eskalopki z indyka
Wieprzowina - schab



SPRZEDAWCA RYB

Świeże ryby w całości
Świeże filety rybne
Małże
Małże japońskie
Krewetki
Homarce



W przypadku tej funkcji animacja na ekranie wskazuje, w którym momencie należy włożyć specjalne naczynie 100% para. Należy umieścić ja na stopniu dolnym, na poziomie 1.

• 5 USTAWIENIA



FUNKCJA USTAWIEŃ

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

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

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

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, 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 WŁ.), 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.



Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby wyłączyć lampkę podczas pieczenia.

• 5 USTAWIENIA



BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  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 wyłączania  pozostaje aktywny.

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

• 6 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.

• 7 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

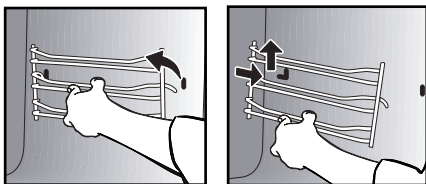
POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

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

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

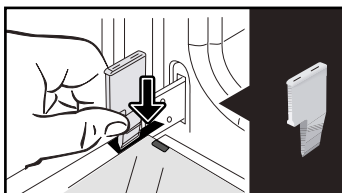


Ostrzeżenie

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

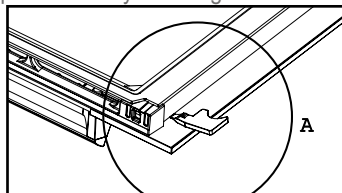
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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



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

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



Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę.



• 7 KONSERWACJA

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.

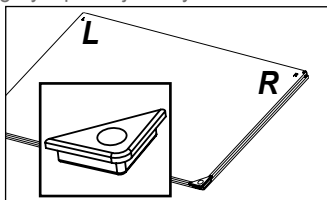
Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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:

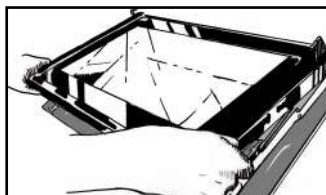
U góry z lewej strony: **L**

U góry z prawej strony: **R**

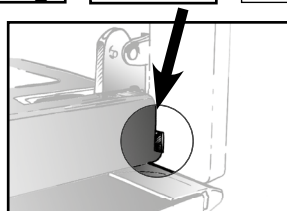
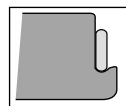
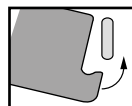


Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

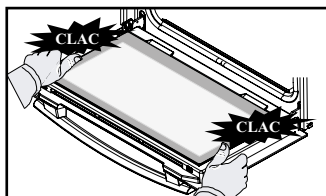
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.



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



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.

• 7 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI

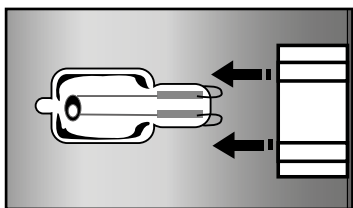
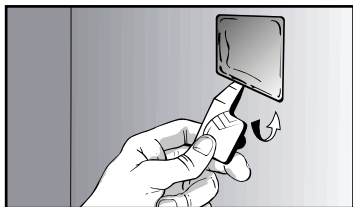


Ostrzeżenie

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.
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



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, podważając szybę za pomocą plastikowego kłina, aby ją wyjąć. Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej wyjście), a następnie ponownie zamontować szybę i podłączyć ją. Ponownie podłączyć piekarnik.



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.

• 7 **KONSERWACJA**

PRZEPROWADZENIE CYKLU CZYSZCZENIA PIROLIZĄ

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



Pyro ECO: w 1,5 godz.

zapewniającą oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.

zapewniającą bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

- 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.

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



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

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić pożądaną godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętki i zatwierdzić dwa razy.

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 .

• 7 *KONSERWACJA*



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

W tym celu należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Opróżnianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta.

- Wybrać jeden z 2 trybów opróżniania SZYBKIE lub AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

Po zakończeniu każdego pieczenia z użyciem pary proponowane jest opróżnienie zbiornika.

Można zrezygnować z wykonania opróżniania, wybierając „Nie zgadzam się”, a następnie zatwierdzić lub wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.



Opróżnianie **SZYBKIE**:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary. Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.



Opróżnianie **AUTO**:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania wody. Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę.

Zatwierdzić wciskając pokrętkę, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

Po zakończeniu opróżniania wyświetlacz wskazuje 0 m 0 s. Należy zamknąć szufladę ręcznie.

• 7 **KONSERWACJA**



FUNKCJA ODKAMIANIANIA (parowego elementu grzewczego)

Odkamienianie to cykl czyszczenia, umożliwiający usunięcie kamienia kotłowego z elementu grzewczego.

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

Kiedy piekarnik proponuje „zalecane odkamienianie”, można zrezygnować z jego wykonania, wybierając „Nie zgaszam się” i zatwierdzić.

Można wykonać pieczenie jeszcze 5 razy, po czym funkcje „z parą” nie będą dłużej dostępne. Kiedy wyświetlony zostanie komunikat „wymagane odkamienianie”, musi ono zostać wykonane - należy koniecznie wybrać „Zgadzam się” i zatwierdzić.



Uwaga

Kiedy wyświetlany jest komunikat „wymagane odkamienianie”, należy koniecznie przeprowadzić odkamienianie elementu grzewczego.

Aby rozpocząć odkamienianie, należy wybrać funkcję „CZYSZCZENIE” w menu głównym i zatwierdzić.

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAP 1: OPRÓŻNIANIE

- Ustawić pod szufladą odpowiednio duże naczynie (o pojemności minimum 1 litra), aby zebrać wodę i zatwierdzić.

- Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

- Zamknąć szufladę ręcznie. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Czyszczenie”, który trwa 30 min. Po zakończeniu cyklu zbiornik otworzy się automatycznie.

ETAP 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAKŚ.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Płukanie”, który trwa 3,5 min.

ETAP 4: OPRÓŻNIANIE

Konieczne jest wykonanie drugiego płukania - należy ponownie napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAKŚ.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić. Rozpoczęte zostanie wykonywanie cyklu „Opróżnianie”, który trwa 3,5 min.

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

Włączy się sygnał dźwiękowy. Zamknąć szufladę ręcznie. Piekarnik może być używany ponownie.

• 8 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlany jest komunikat „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 w swojej instalacji. 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.

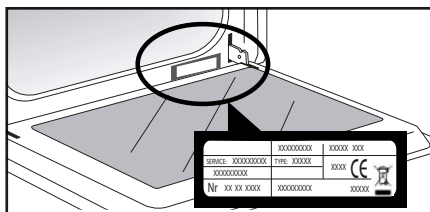
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- Woda znajduje się na płycie piekarnika. Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

• 7 *SERWIS PO SPRZEDAŻY*

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.



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

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

UWAGA:

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

**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI
ZGODNIE Z NORMĄ LA EN 60350:**

Test	Sekwencja pieczenia	T°C	Stopień	Czas	Uwagi
Kruche ciasto (8.4.1)	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
Małe ciasteczka (8.4.2)	Termoobieg	165	2	22-25 min	Foremki do ciasta
	Termoobieg	160	3 / 1	22 min	Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane
Biszkopt (8.5.1)	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)
Tarta jabłkowa (8.5.2)	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
Powierzchnia kratki (9.1)	Grill mocny	P4	2	2-3 min	Rozgrzewanie wstępne przez 5 min. Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte