FR
CS
DA
DE
EL
EN
ES
FI
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV

PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

De Dietrich

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.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

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

PL

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności 4

1 / Instalacja 6

2 / Środowisko 7

3 / Prezentacja piekarnika 8
Elementy sterujące i wyświetlacz 9
Akcesoria ..... 10 --

Pierwsze ustawienia - uruchomienie 12

4 / Tryby pracy 13
Tryb eksperta 14
º Funkcje gotowania 14
º Suszenie 17
º Ulubione (gotowanie w pamięci) 18
Książka kucharska 18
Tryb szefa kuchni 20
Tryb niskiej temperatury 26
Ciasta tryb 28
Przepisy świata" tryb 29

5 / Ustawienia 31
Pora dnia 31
Łączność 31
Dźwięk 31
Zarządzanie lampami 31
Język 31
Tryb demonstracyjny 31
Diagnostyka 31
Blokowanie elementów sterujących 32

6 / Timer 32

7 / Połączenie Wifi 33

8 / Czyszczenie - konserwacja 35
Powierzchnia zewnętrzna 35
Demontaż stojaków 35
Czyszczenie szyb w drzwiach 35
Demontaż i ponowny montaż płytki "Sensor" 36
Funkcja czyszczenia przez pirolizę 37
Wymiana lampy 38

9 / Usterki i rozwiązania 39

10 / Serwis posprzedażowy 40
Stosunki z konsumentami 40

11 / Pomoce kuchenne 41
Tabele wypieków 41
Testy funkcjonalności 42
Przepisy z drożdżami 42

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania 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.

UWAGA:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— 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.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

OSTRZEŻENIE :
Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

— Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.
— 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.
— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.
— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.
Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.
— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

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

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

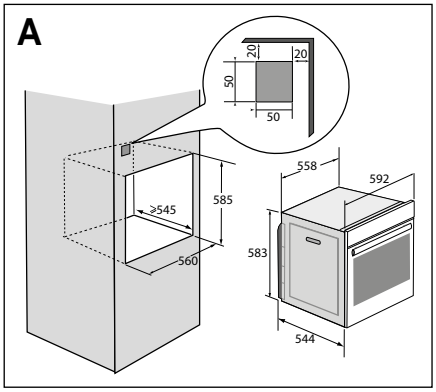
• 1 INSTALACJA

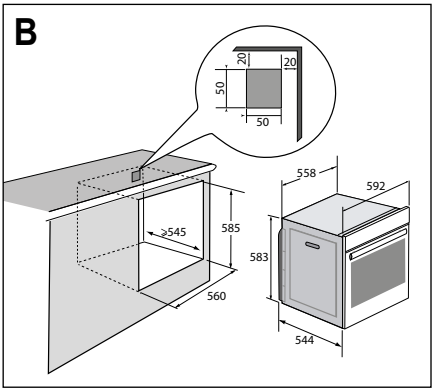
WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

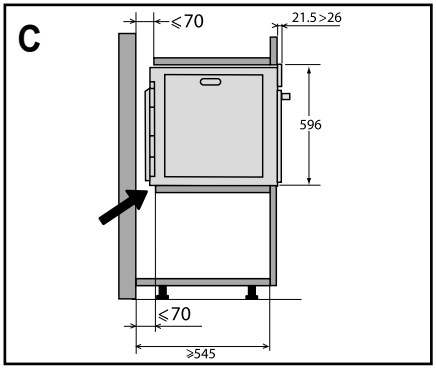
Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.
Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (**rys. A**) lub w kolumnie (**rys. B**).
Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (**rys. C, rys. D**).
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

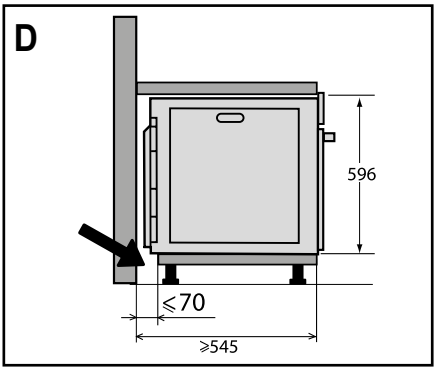
Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o Ø 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe.

Porada
Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.





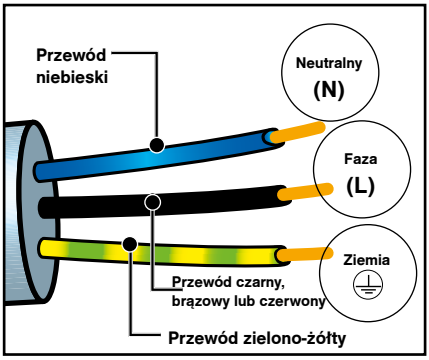




• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:
Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

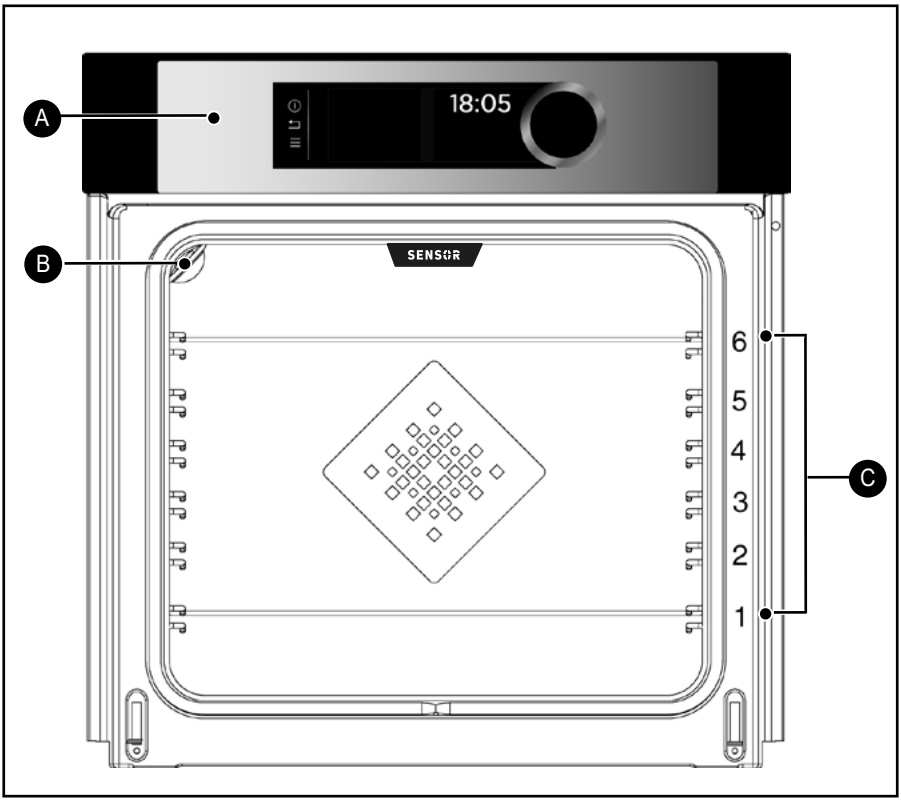
Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

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



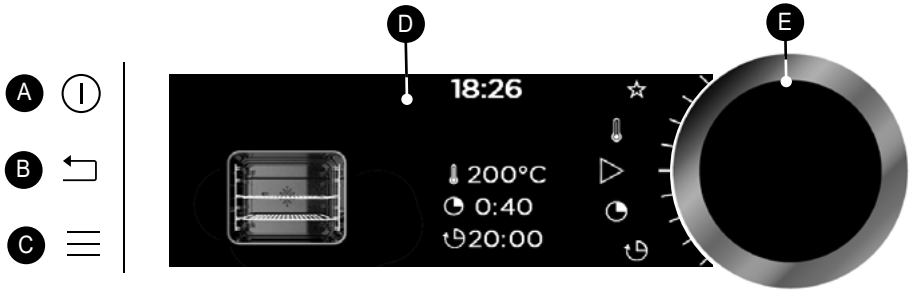
A Pasek elementów sterowania

B Lampka

C Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A **Przycisk wyłączania piekarnika** (dłuższe wciśnięcie przycisku)

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

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

D **Wyświetlacze**

E **Pokrętło z przyciskiem środkowym** (bez możliwości demontażu):

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

- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

SYMBOLE WYŚWIETLACZY

Rozpoczęcie pieczenia

Zakończenie pieczenia

Stopnie temperatury

Czas pieczenia

Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)

Zapamiętywanie programów pieczenia

Wskaźnik blokowania klawiatury

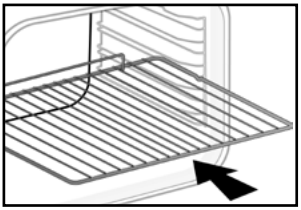
Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas czyszczenia pirolizą

Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

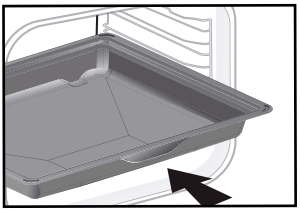
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

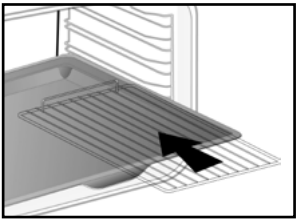
- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).
Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



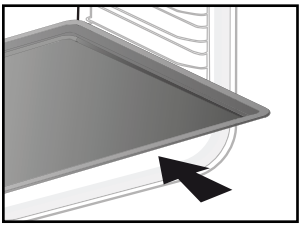
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



- 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.



- Forma do ciast 8mm
Do zamocowania w wycięciach. 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.



• 3 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.

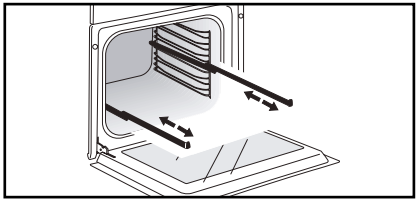
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

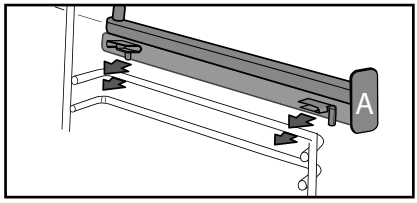
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

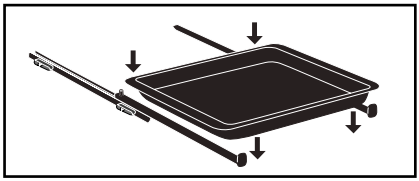
UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik Ⓐ znajduje się po stronie użytkownika.

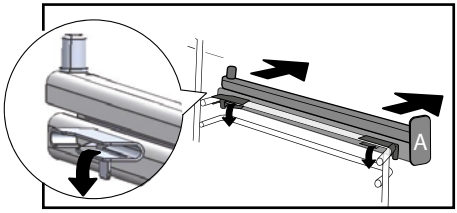
Założyć 2 stopnie z przewodami, a następnie umieścić 2 szyny na płycie - system jest gotowy do użycia.

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.
Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.









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 odzyskają początkowe kształty.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PIERWSZE CZYNNOŚCI REGULACYJNE - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

- Wybór języka

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

- Ustawienie godziny

Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga.

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

Piekarnik wyświetli godzinę.

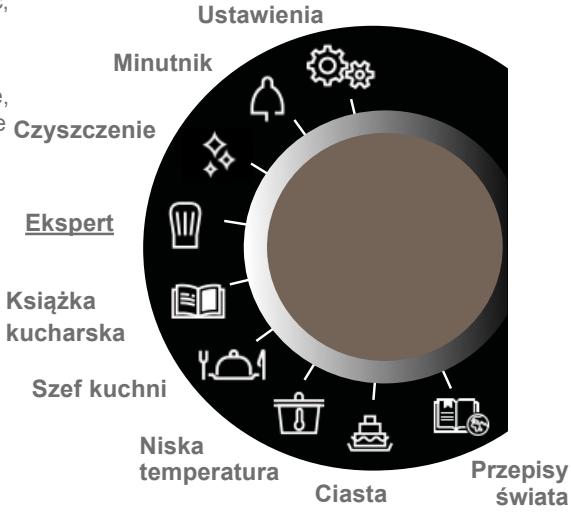
UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

- 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 pokrętło, aby wyświetlić poszczególne programy :



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

Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętło.

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

• 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 Wybranie trybu **„PRZEWODNIK KULINARNY”** 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).

5 Wybrać tryb **„CIASTA”**, aby wykonać przy pomocy piekarnika przepisy poświęcone specjalnie francuskiej sztuce kulinarnej.

6 Wybierz tryb **"PRZEPISY ŚWIATA"** Odkryj kuchnię świata poprzez wszystkie nasze przepisy. Wystarczy wybrać przepis, jego wagę, a piekarnik sam dobierze najbardziej odpowiednie parametry.

Znajdź tryb "Przepisy Świata" w aplikacji DE DIETRICH SMART CONTROL i postępuj zgodnie z tymi przepisami krok po kroku, opracowanymi specjalnie dla Twojego piekarnika.

• 4 UŻYTKOWANIE

FUNKCJE PIECZENIA (w zależności od modelu)

Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

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 pokrętło, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:

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

• 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 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).
Pieczywo	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. 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.

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

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

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 pokrętło. 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 pokrętło, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

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

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

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 pokrętło, 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”

Przejść do menu „Ekspert” i zatwierdzić.
Przewinąć funkcje aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione ☆” przekręcając pokrętło.
- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i 1☆ 2☆ lub 3☆ a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.

2 TRYB „KSIĄŻKA KUCHARSKA”

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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „KSIĄŻKA KUCHARSKA” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (35 lub 50 w zależności od modelu, 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 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.

KSIĄŻKA KUCHARSKA
LISTA DAŃ

SPRZEDAWCA DROBIU
- Pieczony kurczak
- Kaczka
- Piersi z kaczki *
- Udo indyka
- Indyk
- Gęś

RZEŹNIK
- Łopatka jagnięca
- Pieczeń wołowa krwista
- Pieczeń wołowa średnia
- Pieczeń wołowa wypieczona
- Pieczeń wieprzowa
- Polędwica wieprzowa
- Golonka wieprzowa
- Pieczeń cielęca
- Żeberka cielęce *
- Pasztet mięsny

SPRZEDAWCA RYB
- Łosoś
- Pstrąg
- Homar
- Zapiekanka rybna
- Bar

RESTAURATOR
- Lazania
- Pizza na cienkim spodzie
- Tarta z serem
- Quiche (tarta)
- Mięso zapiekane w cieście
- Suflet
- Zapiekanka ziemniaczana
- Pomidory faszerowane
- Musaka
- Zapiekanka warzywna
- Całe ziemniaki

PIEKARZ
- Ciasto francuskie
- Ciasto kruche
- Wyrastanie ciasta
- Bułeczki drożdżowe
- Chleb
- Bagietka

CUKIERNIK
- Ciasto owocowe
- Crumble owocowe
- Ciasta ptysiowe
- Biszkopt
- Babeczki
- Krem karmelowy
- Ciasto czekoladowe
- Ciasteczka kruche / maślane *
- Keks
- Ciasto jogurtowe
- Ciastka bezowe
- Ciasto drożdżowe

*** 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 nagrzany 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.

TRYB „SZEF 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 „SZEF KUCHNI” nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika.
Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).
- Wybrać danie i zatwierdzić.
- Ponownie nacisnąć pokrętło, 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 uwzględnia 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 włączyć piekarnik z opóźnieniem:
- Wybierz symbol zakończenia pieczenia i zmień godzinę zakończenia pieczenia, a następnie zatwierdź.

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)

Pieczeń wołowa
(3 możliwości wypieczenia):
od 800 g do 1,6 kg

• pieczeń wołowa krwista

• pieczeń wołowa średnia

• pieczeń wołowa wypieczona

Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym.
Umieść pieczeń na blasze ociekowej.
Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso 7 do 10 minut przed krojeniem.

Udziec jagnięcy z kością
(2 możliwości wypieczenia):
udziec od 2 kg do 1,8 kg

• jagnięcina z kością wypieczona na różowo

• jagnięcina z kością wypieczona

Jagnięcina bez kości
(2 możliwości wypieczenia):
udziec od 1.4 kg do 1,8 kg

• jagnięcina bez kości wypieczona na różowo

• jagnięcina bez kości wypieczona

Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy.
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.

LISTA DAŃ

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 400 g do 1 kg
• ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela)
• pieczeń rybna, nie nadaje się w przypadku płastug.

Użyj tej funkcji dla całej ryby.
Użyj zasobnika uniwersalnego.

Warzywa faszerowane

• pomidory faszerowane, papryka faszerowana
• zapiekanki z mięsem, rybami...

Dobierz prawidłowo wymiary naczynia do ilości produktów, aby uniknąć przelania soku.

Tarta słona

• tarty świeże
• tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.
Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.

Tarta słodka

• tarty świeże
• tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

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.

LISTA DAŃ

Małe ciasteczka

• małe ciasteczka pojedyncze: cookies, babeczki, rogaliki, bułki, drożdżówki, tosty

Ułożyć małe ciasteczka na tacy przeznaczonej na ciasta i ułożyć tacę na ruszcie.
Uwaga: Dla uzyskania dobrego ciasta ptysiowego należy je piec w pozycji „CIASTA".

Suflet

• użyj formy o prostych brzegach i średnicy 21 cm

Formę należy posmarować masłem i nie dotykać wnętrza palcami, ponieważ suflet nie wyrośnie.

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 (ciepłe-zimne) sprawiają, że mięso twardnieje. Postępując w ten sposób, przygotujesz pieczeń wołową, która będzie miała zarumienioną skórkę, będzie czerwona

po przekrojeniu i ciepła w środku. Nie 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 pryskania tłuszczu.
Nie piecz na emaliowanej tacy ociekowej.
Nie nakłuwaj udźca jagnięcego i nie wtykaj w te miejsca ząbków czosnku, ponieważ w ten sposób jagnięcina utraci soki. Zamiast tego wsuń czosnek pod skórę lub upiecz nieobrany 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 kiełbasą i serkiem wiejskim: 200 g odsączonego serka wiejskiego rozsmarowanego na cieście na pizzę + 4 pokrojone w plastry kiełbaski + 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 ubite 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 rokpol
lub – 200g łososia + 100g szpinaku – blanszowanego i odsączonego

Pieczeń wołowa
Sos PIETRUSZKOWY z winem SAUTERNES z ROQUEFORTEM:
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.

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.

Warzywa faszerowane
Resztki duszonego mięsa, udźca jagnięcego, pieczeni wieprzowej lub pieczonego kurczaka można drobno posiekać, dzięki czemu uzyskamy wspaniałą bazę.

Krucha tarta pralinowo-jabłkowa
1 arkusz ciasta francuskiego nakłuj widelcem
200ml śmietany zagotuj z laską wanilii
2 jaja ubij z 30g cukru, a następnie do masy dodaj zimną śmietanę.
2 jabłka pokrój w kosteczkę, po czym wymieszaj je z 70g rozgniecionych pralinek.
Na ciasto francuskie wylej śmietanę i jabłka. Całość wstaw do piekarnika.

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.

Ciastka czekoladowe w kokilkach
12 aluminiowych kokilek
60g masła
200g gorzkiej czekolady (o zawartości kakao co najmniej 50%)
100g cukru pudru
4 jaja
1 opakowanie proszku do pieczenia
70g przesianej mąki
Na bardzo małym ogniu roztop czekoladę z masłem. Ubijaj żółtka z cukrem do uzyskania piany. Dodaj mąkę, roztopioną czekoladę z masłem, a na koniec wsyp proszek do pieczenia. Ubij białka na sztywną pianę, a następnie delikatnie wymieszaj z pozostałą masą. Delikatnie nasmaruj aluminiowe

kokilki masłem. Oprósz je mąką, po czym wlej do nich masę (tak, aby nie pobrudzić brzegów). Umieść kokilki na tacy do pieczenia i wybierz tryb „CIASTECZKA”. Wyjmij ciastka z foremek i ostudź na kratce. Podawaj z kremem angielskim lub lodami kokosowymi.

Suflet
Baza – sos beszamelowy:
1/2 litra mleka
60g mąki
100g masła
4 żółtka + białka ubite na sztywną pianę.
Sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

W zależności od rodzaju sufletu dodaj: 150g pokruszonego gruyère’a lub 1kg blanszowanego, posiekanego szpinaku, 1kg ugotowanego, 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 pokrętła i zatwierdzić wybór.
Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.
Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęca, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).
- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętło. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.
- Wcisnąć przycisk wyłączania ⏻.

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 pokrętło.
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.

5 TRYB „CIASTA”

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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „CIASTA” w menu głównym i zatwierdzić.
- Wybrać danie, na przykład „Tarta Tatin” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie rozmiaru.

- Wybrać odpowiedni rozmiar i zatwierdzić - piekarnik wyświetli czas pieczenia.

W przypadku niektórych ciast przed ich włożeniem do piekarnika konieczne jest jego wstępne rozgrzanie.

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

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

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

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

LISTA CIAST

- Makaroniki
- Ciastka cynamonowe
- Miękkie ciasto czekoladowe
- Tarta Tatin
- Ciasto baskijskie
- Magdalenki
- Budynie
- Babeczka ponczowa
- Placek „Galette des rois”
- Ciasto bretońskie Kouign Amann
- Placek bretoński „Far”
- Ciastka bezowe
- Babeczki
- Deser „Crème brûlée”

TRYB "PRZEPISY ŚWIATA"

Tryb **"PRZEPISY ŚWIATOWE"** Odkryj kuchnię świata poprzez wszystkie nasze przepisy.

NATYCHMIASTOWE GOTOWANIE

- W menu ogólnym wybrać tryb "PRZYPISY ŚWIATA", a następnie potwierdzić.

Piekarnik oferuje 3 kategorie do wyboru dania: przepisy na dania pikantne, przepisy na słodko lub wybór według kraju:

- Wybierz kategorię, np. "Przepisy kulinarne", a następnie zatwierdź.
- Wybierz konkretne danie, które chcesz przygotować,Przykład: **"CANNELONI"** i zatwierdzić.

Należy podać wagę.

- Następnie proponowana jest waga. Wejdź na stronę wagę i potwierdzić; piekarnik automatycznie automatycznie oblicza i wyświetla czas gotowania.

Piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia, dodatkowo udzieli Ci wskazówek, jak sprawić, by Twój przepis okazał się sukcesem, a także poda wysokość półki.

- Włóż naczynie do piekarnika i potwierdź.

Znajdź tryb "Przepisy Świata" w aplikacji DE DIETRICH SMART CONTROL i postępuj zgodnie z tymi przepisami krok po kroku, opracowanymi specjalnie dla Twojego piekarnika.

TRYB "PRZEPISY ŚWIATA
LISTA POTRAW

Możesz również wybrać przepis z całego świata, wybierając według kraju

SPRZEDAŻ RECEPCYJNA

DANIA	KRAJ
dorsz solony	Portugalia
zapiekanka ziemniaczana	Francja
burek	Turcja
cannelloni	Włochy
flamandzki gulasz wołowy	Belgia
pierogi z mięsem	Argentyna
asturyjska zupa fasolowa	Hiszpania
udziec jagnięcy po marokańsku	Maroko
karaage	Japonia
kulebiak z łososiem	Rosja
glazurowane filety z łososia	Japonia
curry z kurczaka	Indie
kurczak tandoori	Indie
kurczak tikka masala	Indie
rougail z kiełbasą	Francja Reunion
prowansalska zapiekanka wege	Francja

Znajdź tryb "Przepisy Świata" w aplikacji DE DIETRICH SMART CONTROL i postępuj zgodnie z tymi przepisami krok po kroku, opracowanymi specjalnie dla Twojego piekarnika.

WYBÓR WEDŁUG PRZEPISU SŁODKIE

DANIA	KRAJ
Babka	Polska
Baklawa	Turcja
Brioche	Szwajcaria
Chokladfarn	Szwecja
Chrik	Algieria
Flan à la papaye	Madagaskar
Jablecznik	Polska
Kanelbullar	Szwecja
Kapflern	Niemcy
Kourabies à la fleur d'oranger	Grecja
Malva pudding	Republika Południowej Afryki
Marzipan buchteln	Niemcy
Miguelitos	Hiszpania
Panettone	Włochy
Pastéis de nata	Portugalia
Pudding	Wielka Brytania
Robinson	Francja Martynika
Rocher coco	Kongo
Scones	Wielka Brytania
Stollen	Niemcy
Tarte de santiago	Hiszpania
Torta della nonna	Włochy

• 5 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.

Łączność
Aktywuj łączność na piecu. Wybierz "ON" i potwierdź.
Twój piekarnik może być połączony przez Twoją skrzynkę w Wi-Fi za pomocą aplikacji mobilnej "De Dietrich Smart Control", która musi być zainstalowana na Twoim smartfonie.

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

Język
Wybrać język 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.

Diagnostyka
W przypadku problemów związanych z łącznością, użytkownik ma dostęp do menu Diagnostyka.Podczas kontaktu z serwisem zostaniesz poproszony o podanie kodów wyświetlanych w diagnozie.

• 5 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 wyłączania ⏻ pozostaje aktywny.

Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ⮌ 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 POŁĄCZENIE WI-FI

POŁĄCZENIE WI-FI

Piekarnik można „podłączyć” lub „odłączyć” w dowolnym momencie za pośrednictwem skrzynki Wi-Fi za pomocą aplikacji mobilnej „De Dietrich Smart Control”, którą należy zainstalować na smartfonie, aby korzystać z funkcji łączności.

Dzięki tej aplikacji możesz zdalnie sterować swoim piekarnikiem za pomocą aplikacji „De Dietrich Smart Control”.

Zostaniesz również poinformowany powiadomieniami o zdarzeniach związanych z Twoim piekarnikiem, tak jakbyś był w pobliżu. Nie musisz być w domu, aby uruchomić lub podgrzać piekarnik, zmienić programy lub po prostu dostosować ustawienia podczas gotowania.

Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź **www.dedietrich-electromenager.com**

POŁĄCZENIE WI-FI. PYTANIA I ODPOWIEDZI

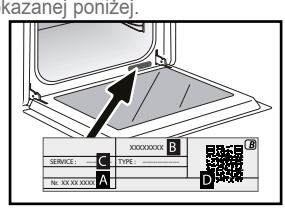
Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania	
Nie mogę połączyć produktu	– Łączność produktu działa za pośrednictwem Wi-Fi 2,4 GHz – sprawdź, czy Twoje urządzenie jest skonfigurowane z WiFi 2,4 GHz. – Spróbuj wprowadzić ponownie ustawienia sieci Wi-Fi za pośrednictwem aplikacji – Jeśli piekarnik nadal nie może połączyć się z routerem Wi-Fi, być może sygnał jest słaby – spróbuj przesunąć router bliżej lub zainstalować wzmacniacz sygnału Wi-Fi.	
Gdzie mogę znaleźć aplikację?	– Na telefony z systemem Android: De Dietrich Smart Control	– Na telefony z systemem IOS: De Dietrich Smart Control II
Czy za pomocą aplikacji mogę sterować wieloma urządzeniami?	Aplikacja umożliwia sterowanie różnymi podłączonymi produktami AGD marki De Dietrich.	

Porada:

aby systematycznie aktualizować urządzenie, konieczne jest podłączanie produktu raz w miesiącu.

• 7 POŁĄCZENIE WI-FI

Połączenie Wi-Fi: Pytania i odpowiedzi

Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
Przeprowadzam się lub zmieniam ustawienia sieci Wi-Fi	– Przeprowadź ponownie parowanie produktu. 1 – Zresetuj produkt, wybierając „Menu ustawień piekarnika”, następnie łączność i „Reset:” (patrz „Menu ustawień”). 2 – Aplikacja w smartfonie, patrz „Menu”, następnie „Zarządzanie produktem” i „Podłącz ponownie produkt”.
Sprzedaję mój produkt*	– W menu aplikacji przejdź do „Zarządzanie produktem”, a następnie „Usuń mój produkt”. – Jeśli masz tylko jeden produkt, możesz usunąć swoje konto klienta za pośrednictwem aplikacji w sekcji Moje konto, a następnie usunąć konto
Nie wiem, gdzie jest kod QR produktu	– Aby nawiązać połączenie z piekarnikiem, aplikacja poprosi Cię o zeskanowanie jego kodu QR lub wpisanie numeru seryjnego. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej widocznej po otwarciu drzwiczek piekarnika, podobnej do pokazanej poniżej. B: nazwa handlowa C: numer serwisowy A: numer seryjny D: kod QR 

Deklaracja zgodności

My, firma Brandt France, oświadczamy, że urządzenie wyposażone w funkcję Smart Control jest zgodne z Dyrektywą 2014/53/UE.

Pełna deklaracja zgodności UE jest dostępna pod następującym adresem: www.dedietrich-electromenager.com

Pasmo częstotliwości 2,4 GHz: Moc maks. 100 mW (20 dbm)

Firma Brandt France nie ponosi odpowiedzialności:
w przypadku wady, utraty, opóźnienia lub błędu w transmisji danych, na które nie ma wpływu, jeżeli dane nie dotarły do niej z jakiegokolwiek powodu lub gdy otrzymane dane były nieczytelne lub niemożliwe do przetworzenia. Jeśli użytkownik z jakiegokolwiek powodu nie będzie mógł uzyskać dostępu do aplikacji i powiązanych usług lub z nich korzystać, połączenie powinno zostać zawieszone lub zakończone.

Ponadto, Brandt France nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania terminala i/lub incydentu związanego z korzystaniem z terminala podczas korzystania z aplikacji. Firma Brandt France nie może być w żaden sposób pociągnięta do odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody dowolnego rodzaju, które mogą powstać w terminalu użytkownika i przechowywanych w nim danych, ani za konsekwencje, jakie mogą z tego wyniknąć.

* Ze względów bezpieczeństwa każde urządzenie gospodarstwa domowego może być podłączone tylko do jednego konta użytkownika. W konsekwencji, w przypadku zmiany użytkownika urządzenia (np. z powodu jego sprzedaży), były użytkownik musi usunąć swoje konto użytkownika ze swojej aplikacji mobilnej. Nowy użytkownik musi upewnić się, że usuwanie zostało zakończone, zanim będzie mógł utworzyć własne konto, wykonując te same kroki dotyczące instalacji i rejestracji, które opisano w niniejszej instrukcji.
Niemniej jednak, pojedyncze konto użytkownika może być używane na kilku telefonach komórkowych lub tabletach. W konsekwencji, w przypadku zmiany użytkownika urządzenia (np. z powodu jego sprzedaży), były użytkownik musi usunąć swoje konto użytkownika ze swojej aplikacji mobilnej lub tabletu.

⚠ Uwaga:
tryb gotowości wyświetlacza (patrz menu ustawień): Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii. Utrzymanie połączenia Wi-Fi jest zawsze

• 8 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

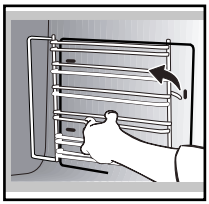
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

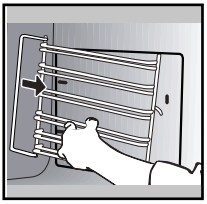
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

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.





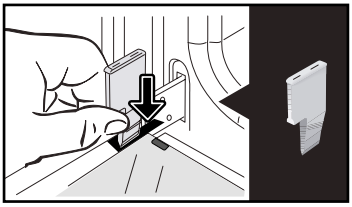
SZYBY WEWNĘTRZNE

Ostrzeżenie

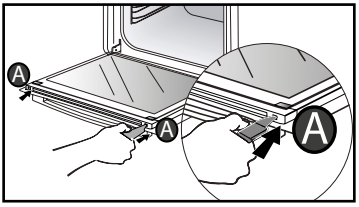
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

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

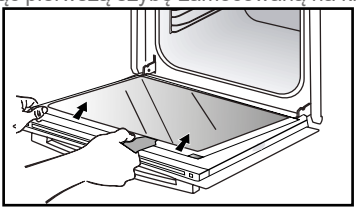
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w



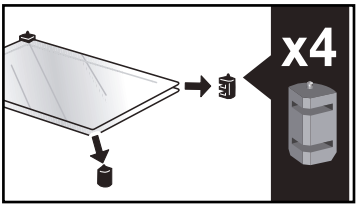
plastikowym woreczku.



Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

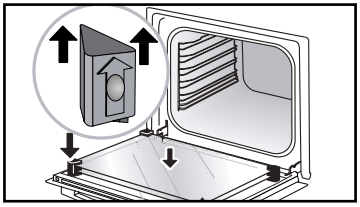


Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach A , aby zwolnić zaczep szyby.

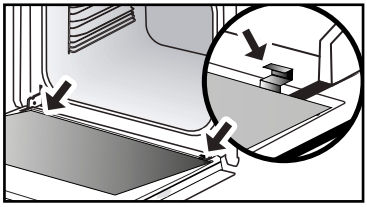


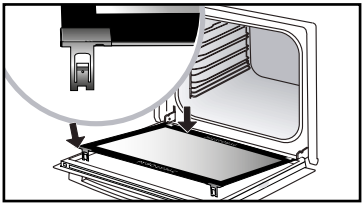
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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.**

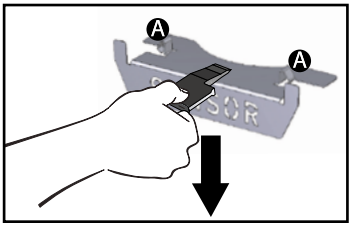




Zdjąć klin plastikowy.
Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR"

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



Demontaż:
Wsuń plastikowy klin między płytkę „SENSOR" a górę piekarnika i wykonaj ruch w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż:
Chwyć płytkę „SENSOR" i mocno włóż wycięcia A do odpowiednich otworów w górę.

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,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
zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.

Pyro Turbo: w 2 godz.

zapewniająca 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.
Pod koniec pirolizy następuje faza

chłodzenia, piekarnik pozostaje w tym czasie niedostępny.

Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń 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 ⓘ.

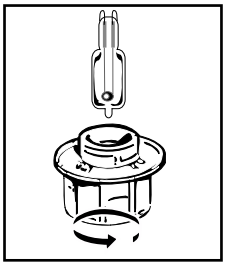
WYMIANA LAMPKI

Ostrzeżenie

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

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 9 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.

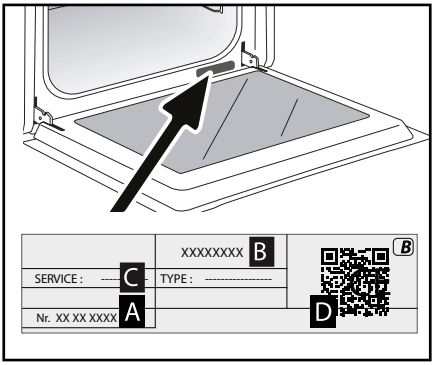
- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu. Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

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 przesuń przewód zasilający. Ustaw piekarnik w pierwotnej pozycji.

• 10 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.



B: nazwa handlowa
C: numer serwisowy
A: numer seryjny
D: kod QR

	DANIA	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	* °C	* POZIOM	Czas pieczenia w minutach
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2									190	2	60
	Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40
	Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drób (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Udka kurczaka			220	3			210	3					20-30
	Żeberka wieprzowe / cielęce			210	3									20-30
	Żeberka wołowe (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Żeberka baranie			210	3									20-30
RYBY	Ryby pieczone			275	4									15-20
	Ryby gotowane (dorada)	200	3									190	3	30-35
	Ryby gotowane w folii aluminiowej	220	3									200	3	15-20
WARZYWA	Zapiekanki (produkty zapiekane)			275	2									30
	Zapiekanka „Gratins dauphinois”	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30
CIASTA	Biszkopt typu génoise									180	3	180	4	35
	Ciastka makaronowe	220	3							180	2	190	3	5-10
	Bułka	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Ciastka brownies	180	2									180	2	20-25
	Keks - babka	180	3							180	3	180	3	45-50
	Budynie	200	3									190	3	30-35
	Ciasteczka typu cookies - Ciastka	175	3									170	3	15-20
	Babka									180	2			40-45
	Ciastka bezowe	100	4							100	4	100	4	60-70
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10
	Ciasta ptysiowe	200	3							180	3	200	3	30-40
	Ciasto francuskie	220	3									200	3	5-10
	Babki „Savarin”	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarty z ciasta kruchego	200	1									200	1	30-40
	Tarty z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25
RÓŻNE	Pasztety	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Placek typu „quiche”	190	1			180	1					190	1	35-40
	Suflet									180	2			50
	Tarta	200	2									190	2	40-45
	Pieczywo	220	2									220	2	30-40
	Pieczywo tostowe			275	4-5									2-3

* W zależności od modelu

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

ODPOWIEDNIK: CYFRY ↔ TEMPERATURA °C									
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	maks. 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

PRODUKT SPOŻYWCZY	* TRYB PIECZENIA	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS PIECZENIA w min.	NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	25-45	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciastka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	170	25-35	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm i kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

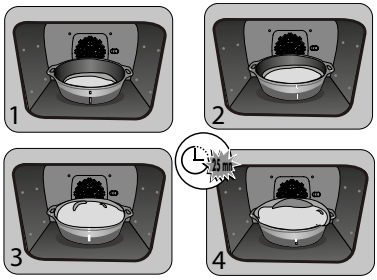
UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

Składniki:

• 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut.
Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując ciepło resztkowe.