

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

SV

PIEKARNIK

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą.

Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć.

Design De Dietrich to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.



BYCert.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

Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności	4
1 / Instalacja	6
2 / Środowisko	7
3/Prezentacja piekarnika	8
Sterowanie i wyświetlacz	9
Akcesoria	10
4 / Ustawienia	12
Ustawienie czasu	12
Zmiana czasu	12
Zegar	12
Blokada sterowania	12
Menu ustawień	12
5 / Gotuj	13
Tryb „EKSPERT”	13
- Natychmiastowe gotowanie	13
- Zaprogramuj temperaturę, czas trwania	13
- Opóźniony start gotowania	14
- Zapisz gotowanie	14
- Funkcje gotowania w trybie „Ekspert”	15
Tryb „NISKA TEMPERATURA”	18
Tryb „PRZEPISY”	19
Tryb „SZEŃ KUCHNI”	21
6/ Konserwacja	25
Powierzchnia zewnętrzna	25
Demontaż stopni	25
Mycie okien drzwi	25
Demontaż i ponowny montaż płytki „Sensor”	26
Samooczyszczanie metodą pirolizy	27
Wymiana lampy	28
7 / Anomalie i rozwiązania	29
8/ Obsługa posprzedażna	30
9 / Pomoc do gotowania	31
Tabele gotowania	31
Testy sprawności funkcjonalnej	32
Przepisy z drożdżami	32

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SAŃ 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 zrozumią 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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 gniazdko 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,

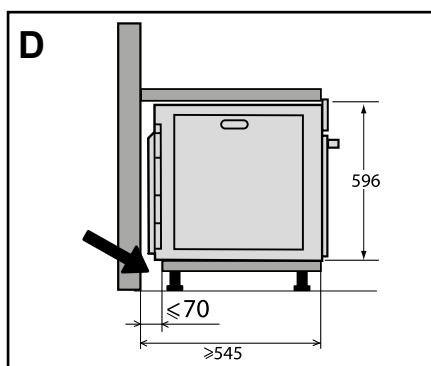
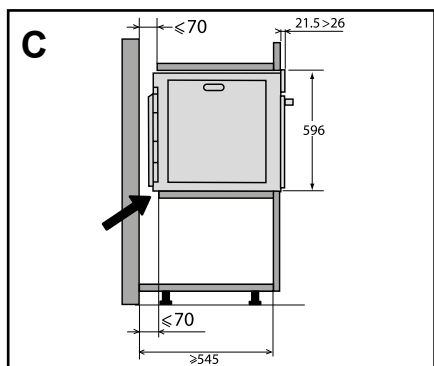
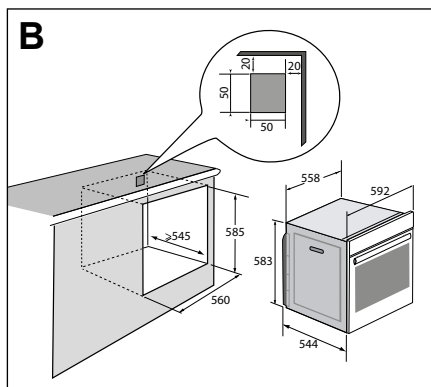
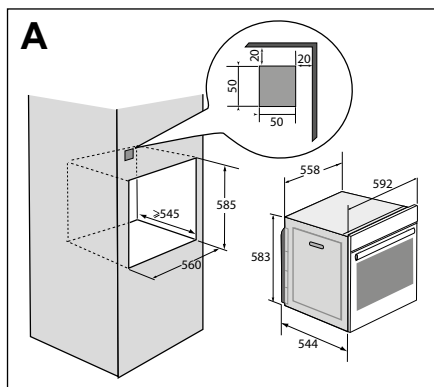
należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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



Porada

Abby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac



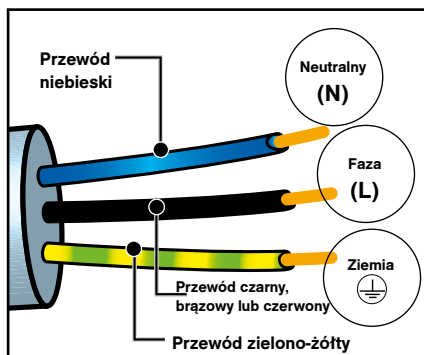
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (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.

Żyłka 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

• 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.

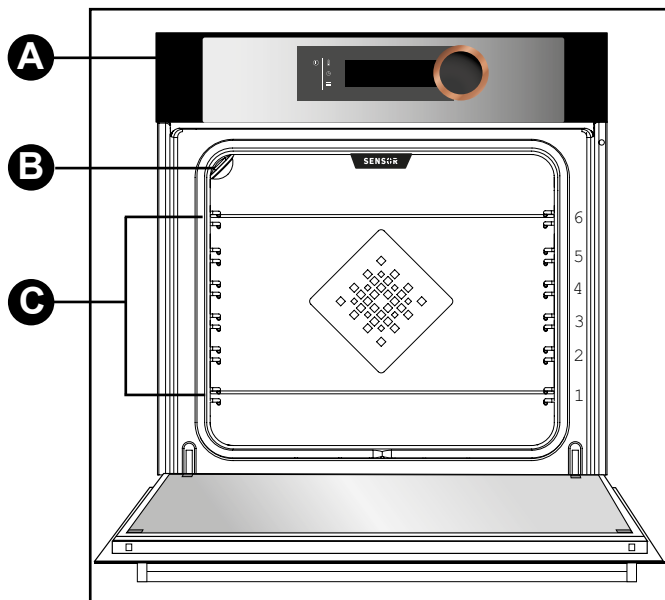
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

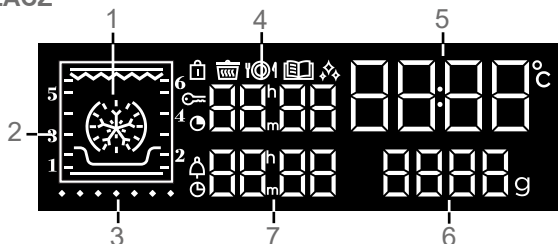


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

• WYŚWIETLACZ



- | | |
|--|--|
| 1 Wyświetlanie trybów działania | Wskaźnik blokowania poleceń sterowania |
| 2 Wskaźnik poziomu półki | Wskaźnik funkcji „Niska temperatura” |
| 3 Wskaźnik wzrostu temperatury | Wskaźnik funkcji „Chef” |
| 4 Wskaźnik czasu trwania pieczenia | Wskaźnik funkcji „Przepisy” |
| 5 Wyświetlanie zegara i temperatury w piekarniku | Wskaźnik czyszczenia automatycznego (pirolizą) |
| 6 Wyświetlanie wagi | Wskaźnik blokowania drzwiczek |
| 7 Wyświetlanie minutnika i godziny zakończenia pieczenia | Wskaźnik czasu trwania pieczenia |
| | Wskaźnik zegara |
| | Wskaźnik zakończenia pieczenia |

• PRZYCISKI



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

• POKRĘTŁO POLECEŃ

Jest to pokrętko obrotowe ze środkowym przyciskiem, umożliwiające wybieranie programów, zwiększanie lub zmniejszanie wartości i ich zatwierdzanie.

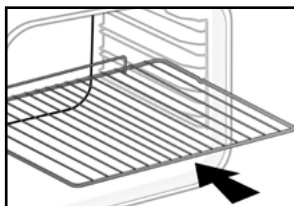
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

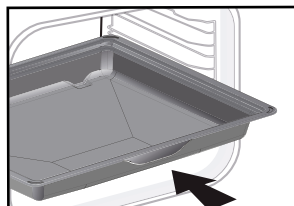
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

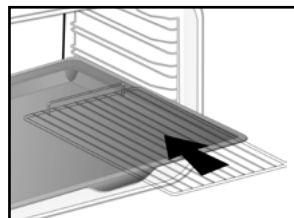
Mocowana w wycięciach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



- 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.

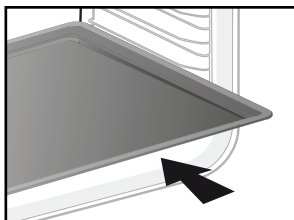
Użycie tylko jednego grilla umożliwi podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



- 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

gromadzi się w naczyniu.

- 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.

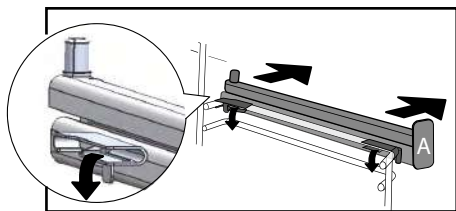
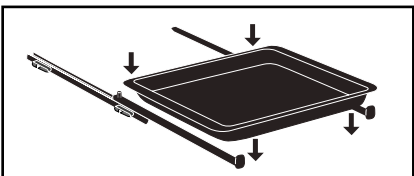
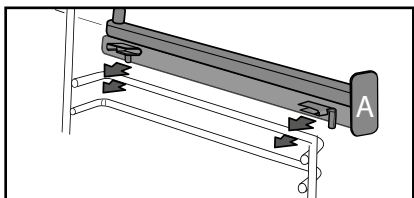
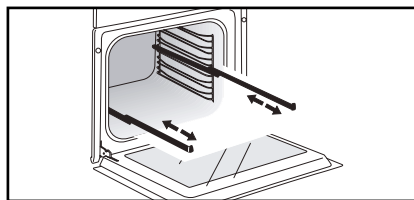
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

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

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


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

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

• 4 USTAWIENIA


USTAWIENIE GODZINY

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

MODYFIKACJA GODZINY

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać. Ustawić godzinę, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

MINUTNIK (rys. C)

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony. Wcisnąć przycisk .

miga symbol 0:00. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.




Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00.




Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

BLOKADA POLECEŃ Zabezpieczenie przed dziećmi


Wcisnąć równocześnie przyciski  i  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony.

UWAGA: tylko przycisk  pozostaje

aktywny.

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

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika: lampka, kontrast, dźwięki i tryb demo. W tym celu należy wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk , aby przejść do menu ustawień.

Patrz w poniższej tabeli:

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

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

Parametry ustawione domyślnie 	Lampka: W pozycji ON (WŁ.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund.
	Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone.
	Kontrast: Procent jasności wyświetlacza może zostać ustawiony w zakresie od 10 do 100 %.
	Tryb DEMO: Włączenie / wyłączenie trybu „DEMO” - jest to tryb pokazowy, wykorzystywany wyłącznie podczas ekspozycji w sklepie. Aby móc korzystać z piekarnika, należy go wyłączyć.
	Wyświetlanie w trybie gotowości: Pozycja ON, wyświetlanie wyłączone po latach 90. Pozycja OFF, redukcja, jasność po latach 90.

• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE

Piekarnik ten umożliwia dostęp do 3 różnych programów, w zależności od stopnia znajomości sposobu przygotowania dania:

- W przepisie, w którym panujesz nad wszystkimi parametrami (samodzielnie wybierasz rodzaj pieczenia, temperaturę i czas trwania): należy wybrać tryb „EKSPERT”.

- Przepisy są wykonywane automatycznie przez piekarnik dzięki zastosowaniu specjalnego programu elektronicznego, umożliwiającego uzyskanie nadzwyczajnej miękkości mięsa i niezrównany smak - należy wybrać tryb „NISKA TEMPERATURA”.

- Dla przepisu, dla którego potrzebujesz pomocy ze strony piekarnika (wybierasz tylko rodzaj dania i jego masę, a piekarnik dobierze najbardziej dopasowane parametry: temperaturę, czas pieczenia, typ pieczenia): należy wybrać tryb „PRZEPISY”.

Wybierz tryb "CHEF" dla przepisu zarządzanego automatycznie przez piekarnik. Wybierz z listy najczęstszych potraw, które chcesz gotować



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

TRYB „EKSPERTA”

Tryb Eksperta umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia,

czasu pieczenia.

- Aby wyświetlić ekran „Ekspert” należy wcisnąć pokrętkę lub przekręcić ją, bądź wcisnąć jeden z przycisków ① lub ≡.

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



CIEPŁO OBROTOWE



GRILL ZMIENNY



CIEPŁO KOMBINOWANE



PODTRZYMYWANIE
CIEPŁA



PIECZENIE TRADYCYJNE



ROZMRAŻANIE



ECO



PIECZYWO



GRILL ŚREDNI PULSE



SUSZENIE



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

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

Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik zaproponuje jedną (lub dwie) wysokość(cie) stopnia i ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane.

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

MODYFIKACJA TEMPERATURY



Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć ↓.

Ustawić temperaturę, przekręcając

• 5 UŻYTKOWANIE

pokręćło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.


PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk  - czas pieczenia  miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Przekręcić pokręćło, aby ustawić czas pieczenia. Wcisnąć, aby 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

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokręćło. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

WPROWADZANIE PROGRAMU PIECZENIA DO PAMIĘCI

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

- Programowanie pamięci :












W trybie Eksperta, wybrać pieczenie, jego temperaturę i czas, a następnie wcisnąć pokręćło aż do wyświetlenia „MEM 1”. Wybrać jedną z 3 dostępnych pamięci, przekręcając pokręćło, a następnie zatwierdzić, aby zapamiętać. Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Wybrać jedną z 3 już zapamiętanych pozycji w pamięci :

Przekręcić pokręćło i przejść do pozycji MEMO, a następnie zatwierdzić. Przewinąć pozycje w pamięci za pomocą pokręćła i zatwierdzić wybraną pozycję. Rozpocznie się pieczenie, można wówczas ustawić funkcję uruchamiania z opóźnieniem.

FUNKCJA PIECZENIA	ZALECANE USTAWIENIE CZASU
 CIEPŁO OBIEGOWE	30 min.
 CIEPŁO KOMBINOWANE	15 / 30 min.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	30 min.
 ECO	30 min.
 GRILL IMPULSOWY	15 min.
 PIECZENIE IMPULSOWE NA PLYCIE	30 min.
 GRILL ZMIENNY	7 min.
 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA	60 min.
 ROZMRAŻANIE	60 min.
 CHLEB	40 min.
 SUSZENIE	5 godzin

• 5 UŻYTKOWANIE






FUNKCJE PIECZENIA W TRYBIE „EKSPERTA”

(w zależności od modelu)

 Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Ciepło obrotowe*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Ciepło kombinowane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Pieczenie 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 impulsowy	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Pieczenie impulsowe na płycie	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

• 5 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.
 Podtrzymywanie ciepła	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).
 Pieczyno	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2-gim stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 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.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

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

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

• 5 UŻYTKOWANIE

FUNKCJA SUSZENIA

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty. Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów



Owoce, warzywa i zioła	Temperatura	Czas w godzinach	Akcesoria
Owoce z pestkami (w plasterkach o grubości 3 mm, 200 g na ruszcie)	80°C	5-9	1 lub 2 ruszty
Owoce z pestkami (śliwki)	80°C	8-10	1 lub 2 ruszty
Korzenie jadalne (marchew, pasternak), ucierane i blanszowane	80°C	5-8	1 lub 2 ruszty
Grzyby pokrojone na plasterki	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Pomidory, mango, pomarańcze, banany	60°C	8	1 lub 2 ruszty
Buraki cukrowe pokrojone na plasterki	60°C	6	1 lub 2 ruszty
Zioła	60°C	6	1 lub 2 ruszty

• 5 UŻYTKOWANIE

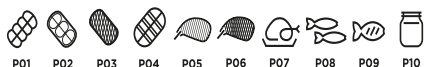
TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu)

Pieczenie z użyciem funkcji „NISKA TEMPERATURA” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku.

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

Jakość wypieczenia jest optymalna.

Piekarnik zaproponuje wybór spośród 10 dań:



P01 - Pieczeń cielęca (4h00)



P02 - Pieczeń wołowa krwista (3h00)



P03 - Pieczeń wołowa dobrze wypieczona (4h00)



P04 - Pieczeń wieprzowa (5h00)



P05 - Jagnięcina krwista (3h00)



P06 - Jagnięcina dobrze wypieczona (4h00)



P07 - Kurczak (6h00)



P08* - Małe ryby (1h20)




P09* - Duże ryby (2h10)



P10* - Jogurt (3h00)

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Przekręcić pokrętko aż do wyświetlenia funkcji „Niska temperatura”.

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Lt”.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

- Miga symbol „P01” - należy wybrać danie, przekręcając pokrętko.

- Wybierz danie.


- Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).

***UWAGA:** Nie należy używać grilla w przypadku programów P08-P09-P10. Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętko. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 10 minut.


Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe naciśnij stop.

 **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.**


• 5 UŻYTKOWANIE

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę. Wcisnąć, aby zatwierdzić.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

 **Jeżeli piekarnik jest zbyt gorący, aby rozpocząć pieczenie w trybie niskiej temperatury, na ekranie wyświetlony zostanie symbol „Hot”. Należy poczekać na schłodzenie się piekarnika.**

Tryb „PRZEPISY”

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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

Na ekranie wyświetlane są symbole  i „Przewodnik”.


Zaprogramowane jest 35 przepisów (lub 15 w zależności od modelu piekarnika). Należy zapoznać się z informacjami zamieszczonymi w 2 poniższych tabelach.

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

Proponowana waga miga na ekranie. Wpisać rzeczywistą wagę produktu, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.


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

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę.

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

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

• 5 UŻYTKOWANIE

Produkty	35 przepisów
Kurczak	P01
Kaczka	P02
Piersi z kaczki	* P03
Indyk	P04
Łopátka jagnięca wypieczona na różowo	P05
Wołowina krwista	P06
Wołowina à point	P07
Wołowina dobrze wypieczona	P08
Pieczeń wieprzowa	P09
Pieczeń cielęca	P10
Żeberka cielęce	* P11
Łosoś	P12
Pstrąg	P13
Paszтет rybny	P14
Lasagne	P15
Zapiekanka ziemniaczana	P16
Pomidory faszerowane	P17
Cale ziemniaki	P18
Ciasto francuskie	P19
Pizza	P20
Placek typu «quiche»	P21
Ciasto kruche	P22
Ciasto drożdżowe	P23
Tarta owocowa	P24
Kruszonka	P25
Tort biszkoptowy	P26
Ciastka cupcakes	P27
Krem karmelowy	P28
Małe ciasteczka	* P29
Keks	P30
Ciasto jogurtowe	P31
Ciasto czekoladowe	P32
Bułka	P33
Pieczywo	P34
Bagietka	P35

Produkty	15 przepisów
Kurczak	P01
Piersi z kaczki	* P02
Wołowina krwista	P03
Pizza	P04
Pieczeń wieprzowa	P05
Zapiekanka ziemniaczana	P06
Łopátka jagnięca wypieczona na różowo	P07
Pieczeń cielęca	P08
Łosoś	P09
Paszтет rybny	P10
Placek typu «quiche»	P11
Pomidory faszerowane	P12
Małe ciasteczka	* P13
Keks	P14
Bułka	P15

** Należy rozgrzać piekarnik przed włożeniem produktów.*

• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB «CHEF»


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

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Obrócić pokrętkę na funkcję gotowania „Chef”.

Symbole  i „CHEF” pojawi się na ekranie. Potwierdź, naciskając joystick. Miga „1” szefa kuchni, musisz wybrać danie, obracając pokrętkę.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybrać danie i zatwierdzić.
- Ponownie nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie.



WAGA:

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. Podczas tej fazy wyszukiwania wyświetlana jest animacja .

Pozostały czas trwania pieczenia uwzględni czas trwania pierwszej fazy.

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

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

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

- Zatwierdź wybór naciskając pokrętkę. Piekarnik wyłączy się i włączy z opóźnieniem, tak aby pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

• 5 UŻYTKOWANIE

LISTA DAŃ «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Pizza (CHEF 1)

od 300 g do 1,2 kg

- pizza świeża przygotowana na zamówienie - świeży makaron
- pizza z ciasta gotowego
- pizza z ciasta „domowego”

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



Kurczak (CHEF 2)

- 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 (CHEF 3)

od 400 g do 1 kg

- ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela). Nie nadaje się w przypadku płastug.
- pieczeń rybna

Zarezerwuj tę funkcję dla całej ryby.
Użyj zasobnika uniwersalnego.



Tarta słona (CHEF 4)

- tarty świeże
- tarty mrożone

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



Tarta słodka (CHEF 5)

- tarty świeże
- tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.



Małe ciasteczka (CHEF 6)

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

Ułóż małe ciasteczka na tacy przeznaczonej na ciasta i ułóż tacę na ruszcie.

• 5 UŻYTKOWANIE

KILKA PRZEPISÓW "CHEF"

Pizza

Spód: 1 ciasto na pizzę

*z warzywami : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100 g cukinii pokrojonej w kostkę + 50 g papryki pokrojonej w kostkę + 50 g bakłażanów pokrojonych w plasterki +2 małe pomidory pokrojone w plasterki + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

*z niebieskim pleśniowym serem i wędzonym boczkiem : 6 łyżek sosu pomidorowego + 100

g boczku + 100 g niebieskiego sera pleśniowego pokrojonego w kostkę + 50 g orzechów + 60 g startego sera.

*z kiełbasą i białym serem : 200 g wyciśniętego białego sera rozsmarowanego na cieście +

4 kiełbasy pokrojone w plasterki + 150 g szynki pokrojonej w paseczki + 5 oliwek + 50 g startego sera + oregano + sól + pieprz.

Ciasta typu quiche:

Podstawa: 1 forma aluminiowa o średnicy od 27 do 30 cm

1 opakowanie gotowego kruchego ciasta
3 roztrzepane jajka + 50 cl gęstej śmietany

sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

Farsz według uznania :

200 g wcześniej podsmażonego boczku,
lub - 1 kg ugotowanej cykorii + 200 g startego sera gouda

lub - 200 g brokułów + 100 g boczku + 50 g niebieskiego sera pleśniowego

lub - 200 g łososia + 100 g ugotowanego,

odcedzonego szpinaku

Kurczak

Nafaszerować go świeżym estragonem lub posmarować sosem z 6 ząbków czosnku rozgniecionych ze szczyptą gruboziarnistej soli i kilkoma ziarnkami pieprzu.

Pralinkowa tarta z ciasta francuskiego z jabłkami:

1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego rozłożone wraz z papierem pergaminowym i nakłute widelcem.

200 ml śmietany doprowadzonej do wrzenia wraz z laską wanilii.

2 jajka ubite z 30 g cukru, dodać ostudzoną śmietanę.

2 jabłka pokrojone w kostkę i obtoczone w 70 g pokruszonych pralinek.

Nałożyć krem + jabłka. Włożyć do piekarnika.

• 5 UŻYTKOWANIE

PORADY I SZTUCZKI

• Wołowina, wieprzowina, jagnięcina

- Należy koniecznie wyjąć mięso w lodówki zdecydowanie wcześniej przed pieczeniem: szok zimno-ciepło powoduje twardnienie mięsa, w ten sposób uzyskasz pieczeń wołową przypieczoną od zewnątrz, czerwoną w środku i ciepłą do głębi.

Nie sól mięsa przed pieczeniem: sól absorbuje krew i wysusza mięso. Odwraca mięso przy użyciu szpatułki: w razie nakłucia wypłynie z niego krew. Zawsze po pieczeniu odkładaj mięso na 5 do 10 minut: zawiń je w folię aluminiową i ułóż na przodzie ciepłego piekarnika - w ten sposób, krew odciągana na zewnątrz podczas pieczenia odpłynie z powrotem do wnętrza i nawilży pieczeń.

- Używaj naczyń do pieczenia z gliny: szkło powoduje zwiększone rozpryskiwanie tłuszczu.

- Nie piecz także w brytfannach emaliowanych.

- Unikaj pikowania udźca jagnięcego ząbkami czosnku, ponieważ powoduje to utratę krwi; wsuwaj raczej czosnek pomiędzy mięso i kości lub piecz nieobrane ząbki czosnku obok udźca, a na zakończenie pieczenia rozgnieć je, aby nadać aromat sosowi; sos przefiltruj i podawaj bardzo gorący w sosjerce.

• Ryby

- Przy kupnie, ryby powinny mieć przyjemny i delikatny zapach morza.

- Korpus powinien być jędrny i sztywny, łuski mocno przylegać do skóry, oko żywe i wypukłe, a skrzela błyszczące i wilgotne.

• Tarty, placki typu quiche

- Unikaj naczyń szklanych i porcelanowych: zbyt grube wydłużają czas pieczenia i spód ciasta nie jest chrupiący.

- Owoce mogą spowodować rozmiękczenie spodu: wystarczy rozsypać kilka łyżeczek drobnego grysiku, bułki tartej, proszku migdałowego lub tapioki, które piekąc się pochłoną sok.

- Jeżeli używasz warzyw wilgotnych lub mrożonych (pory, szpinak, brokuły lub pomidory), możesz je posypać łyżką mączki kukurydzianej.

• Pizza

- Aby uniknąć ściekania sera lub sosu pomidorowego do piekarnika, możesz ułożyć arkusz pergaminu między rusztem a pizzą.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

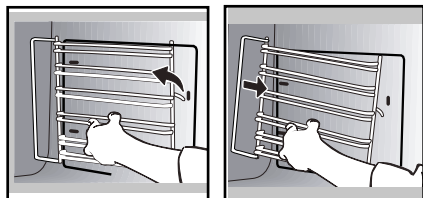
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

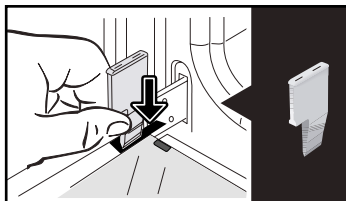


Ostrzeżenie

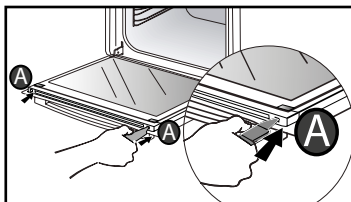
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

Przed przystąpieniem do demontażu

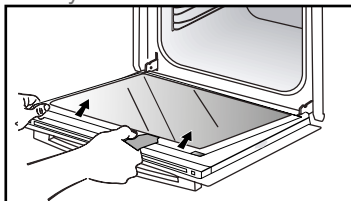
szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.



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



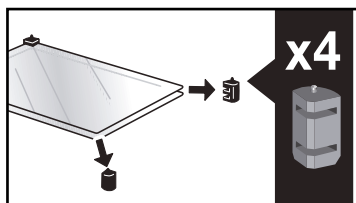
plastikowym woreczku.



Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

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

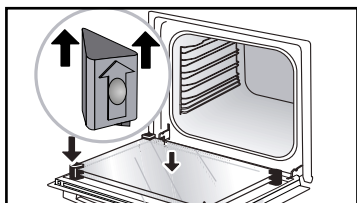
• 6 KONSERWACJA



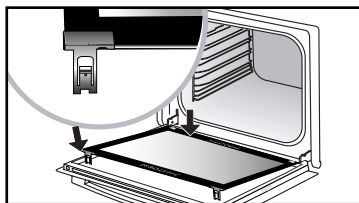
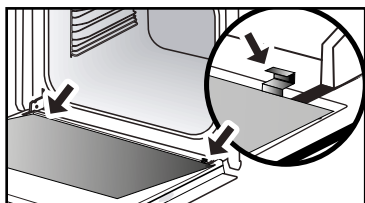
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

Nie zanurzać szyby w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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



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

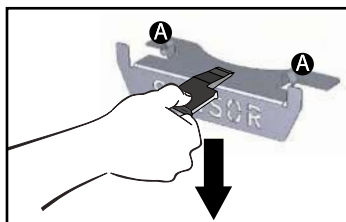


Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI „SENSOR”

Można 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 włoż wycięcia **A** do odpowiednich otworów w górę.

• 6 KONSERWACJA


CZYSZCZENIE PIROLIZA

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

Ze względów bezpieczeństwa, czyszczenie wykonywane jest po automatycznym zablokowaniu drzwiczek, które nie mogą zostać wówczas odblokowane.

 **Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizowego piekarnika należy wyjąć akcesoria i stopnie.**

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:



Piroliza ekspresowa w czasie 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 **ECO**, wykonywana przez **1,5 godziny**.



Piroliza w czasie 2 godz.,


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE


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

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego.


Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętki).

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

Po zakończeniu pirolizy następuje faza chłodzenia, a w tym czasie piekarnik pozostaje niedostępny.

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

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej

• 6 KONSERWACJA

godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji 0.

WYMIANA LAMPKI

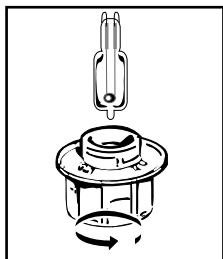


Ostrzeżenie

Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed przystąpieniem do wymiany lampki należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

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.

• 7 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.

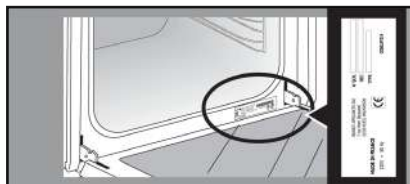
Hałas wibracyjny.


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.

• 8 SERWIS POSPRZEDAŻNY

NAPRAWY

Ewentualne naprawy urządzenia powinny być wykonane przez wykwalifikowanego fachowca z autoryzowanego serwisu marki. Wzywając serwis proszę podać kompletne dane urządzenia (model, typ, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
Nr	E	F	

ORYGINALNE CZĘŚCI

W czasie wykonywania zabiegów serwisowych należy zażądać użycia wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



B: Odniesienie handlowe
C: Numer referencyjny usługi
H: Numer seryjny

DANIA														Czas pieczenia w minutach
		°C	ROZDZIAŁ	°C	ROZDZIAŁ	°C	ROZDZIAŁ	°C	ROZDZIAŁ	°C	ROZDZIAŁ	°C	ROZDZIAŁ	
MIESA	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
	Jaźnięcina (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
	Bulka	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
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
Pieczycwo		220	2									220	2	30-40
Pieczycwo 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									
Cyfrы	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

* 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.

