



PL

SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----------|
| WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI..... | 4 |
| 1 INSTALACJA..... | 6 |
| Wybór miejsca instalacji i wbudowania | 6 |
| Podłączenie elektryczne | 6 |
| 2 OCHRONA ŚRODOWISKA | 7 |
| Ochrona środowiska | 7 |
| 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA | 8 |
| Elementy sterowania i wyświetlacz | 9 |
| Blokada przycisków..... | 9 |
| Akcesoria (w zależności od modelu)..... | 10 |
| Specjalne naczynie do gotowania na parze 100% | 10 |
| Szuflada do napętniania..... | 11 |
| 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA | 12 |
| Pierwsze uruchomienie | 12 |
| Menu ustawień (w zależności od modelu) | 12 |
| 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA..... | 13 |
| Rozpoczęcie pieczenia | 16 |
| 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 17 | |
| Funkcja suszenia | 17 |
| 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA..... | 18 |
| Prezentacja trybu automatycznego..... | 18 |
| Przedstawienie kategorii dań | 19 |
| Rozpoczęcie pieczenia automatycznego | 23 |
| Pieczenie natychmiastowe | 23 |
| 8 INNE FUNKCJE..... | 24 |
| Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia)..... | 24 |
| Ulubione | 25 |
| Funkcja minutnika | 25 |
| 9 KONSERWACJA..... | 26 |
| Czyszczenie i konserwacja | 26 |
| Czyszczenie pirolizą..... | 28 |
| Funkcja opróżniania..... | 29 |
| Funkcja odkamieniania | 30 |
| Wymiana lampki..... | 31 |
| 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 32 |

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

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

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



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

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy zabudowywać drzwiczkami frontowymi.

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



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach

rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

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

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

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

OSTRZEŻENIE.

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

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

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania. Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

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

OSTRZEŻENIE.

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

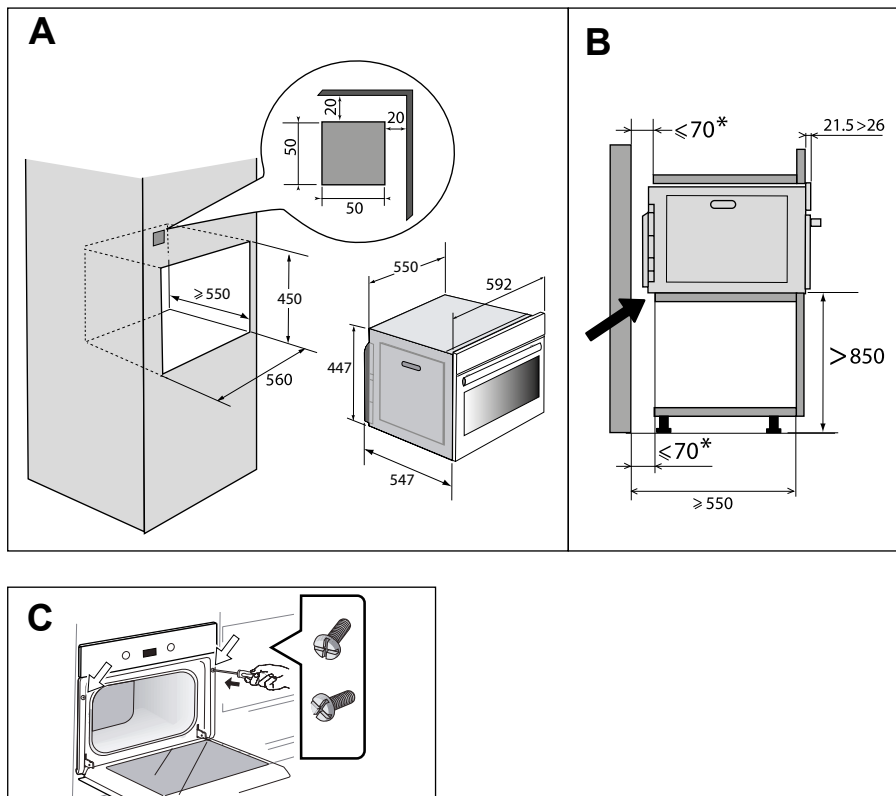
— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą. Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz którego 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**).

Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 × 50 mm w celu przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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

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



• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

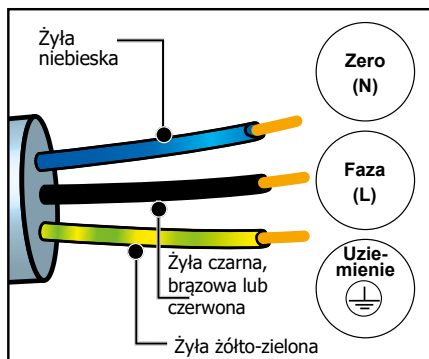
PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju $1,5 \text{ mm}^2$ (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A.

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 urządzenia należy natychmiast odłączyć 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.

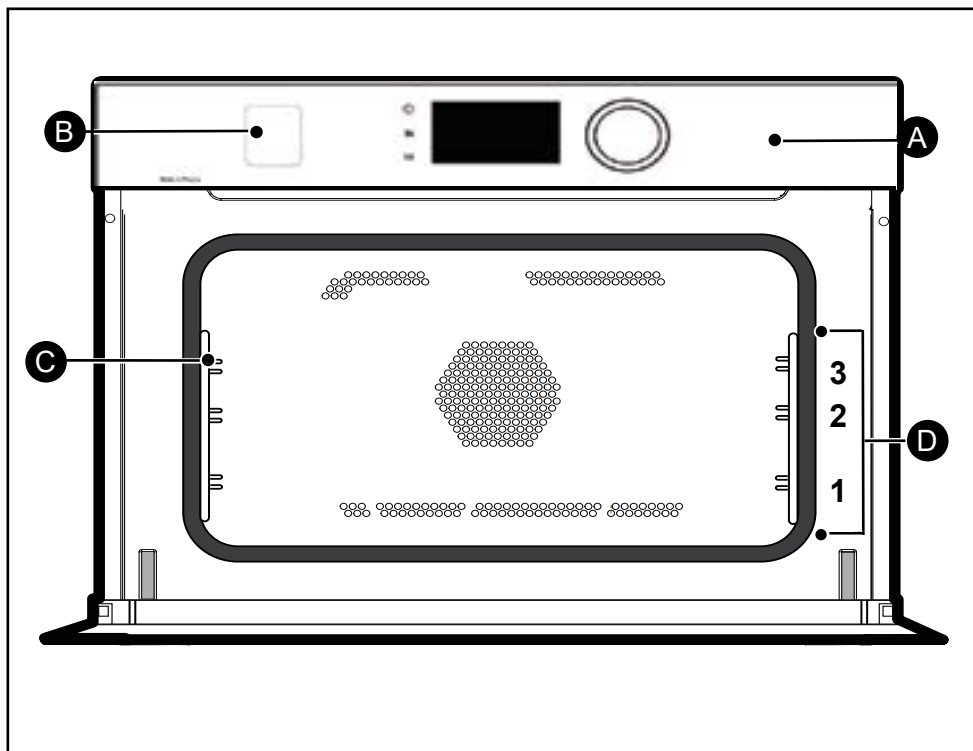
Recykling urządzeń organizowany

przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 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



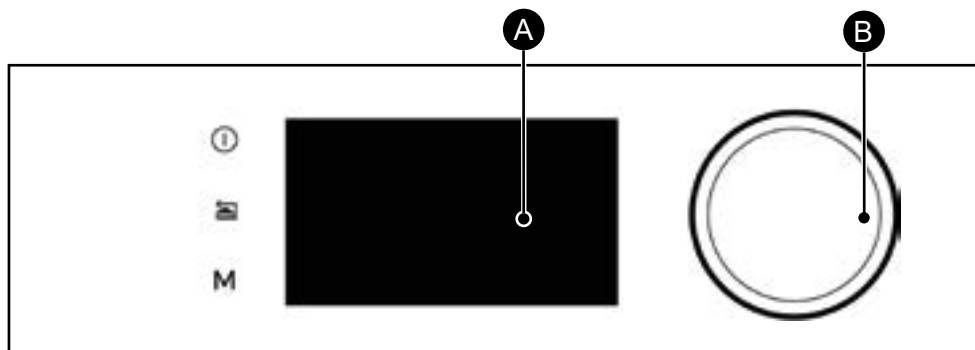
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody*
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

* Szuflada jest zabezpieczona plastikową folią. Przy rozpakowywaniu produktu należy ją usunąć.




3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



I Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe naciśnięcie)

 Przycisk powrotu (krótkie naciśnięcie) / Otwieranie szuflady gotowania na parze (naciśnięcie i przytrzymanie)

M Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO



A Wyświetlacz

B Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):


- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.



- Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

BLOKADA PRZYCISKÓW

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

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

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

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



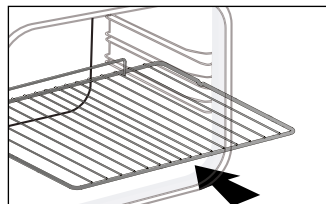
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

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

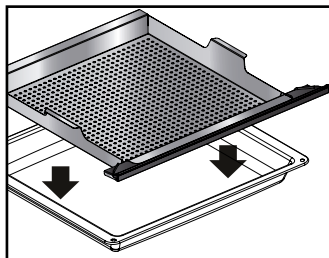
Umieszczane na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



SPECJALNE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE 100%

1 - Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej, zapewniające brak jakiegokolwiek kontaktu pomiędzy produktami a wodą z kondensacji.

2- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm umożliwiające zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.



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

⚠ Uwaga
używać wyłącznie z funkcją gotowania 100% na parze. Nie używać w innych trybach gotowania. Wyjąć naczynie z piekarnika przed przystąpieniem do czyszczenia pyrolitycznego.



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SZUFLADA DO NAPEŁNIANIA

- Napełnianie zbiornika wody

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

Pojemność zbiornika wynosi 1 litr.

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

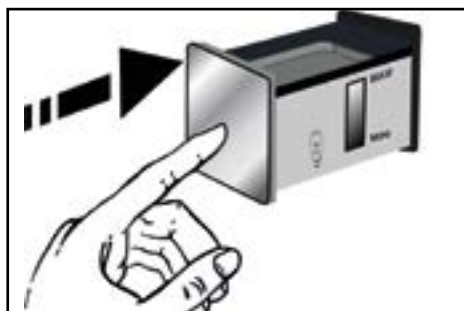
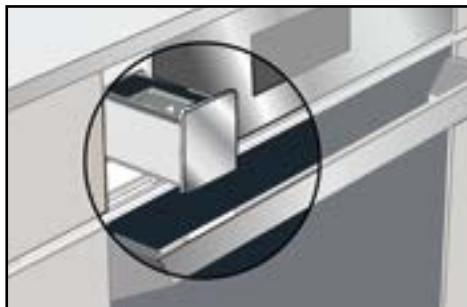
Należy napełnić zbiornik.

Upewnić się, że zbiornik został napełniony do poziomu maksimum.

Oznakowanie umożliwiające sprawdzenie poziomu maksimum znajduje się z boku szuflady.

Po wykonaniu tych czynności należy ręcznie zamknąć szufladę.

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



Porada

Po napełnieniu zbiornika stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.

Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczonej lub demineralizowanej.

Uwaga

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



• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia należy wybrać język, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

- Ustawienie godziny

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

Piekarnik wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję „**USTAWIENIA**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- 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 pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

GODZINA

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli piekarnik jest połączony z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie. Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

- Tryb gotowości

Pozycja **WŁ.** – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja **WYŁ.**, jasność zmniejsza się po pewnym czasie – Dźwięk

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

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdował się w trybie **DEMO** (pozycja **WŁ.**), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, piekarnik nie będzie się nagrzewać.

- Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.






Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.

Opcja „Resetuj” umożliwi przywrócenie piekarnika do stanu początkowego.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Zalecana wilgotność min. - maks. | Użytkowanie |
|--|------------------------------|-------------------------------------|---|
|  Regeneracja | 170°C | Para 70% | Zmiękczenie czerstwego chleba. Ustawienie polecane do bagietek, pieczywa, bułek i rogalików. |
|  GRILL + WENTYLATOR I PARA | 190°C 180°C–250°C | 20% 20%–80% | Ustawienie polecane do zapiekania z zachowaniem niewielkiej wilgoci wewnątrz przygotowywanego dania – ten tryb jest idealny np. do zapiekanek makaronowych, aby produkty znajdujące się wewnątrz nie wysychały. |
|  Tradycyjne + para | 200°C 150°C–275°C | 20% 20%–80% | Ustawienie zalecane do warzyw, szczególnie faszerowanych pomidorów lub cukinii, które wymagają wilgoci i wentylacji, aby nie były suche. |
|  TERMOOBIEG PARA | 190°C 120°C–250°C | 20% 20%–80% | Ustawienie polecane dla delikatnego pieczenia mięs (<70°C wewnątrz produktu), takich jak kaczka, wołowina czy cielęcina. |
|  Para 100% | 100% | 50%–100% | Jedynie do gotowania na parze. |










Uwaga Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek z urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości. Należy uważać, aby nie pozostawać w strumieniu pary.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA






** Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Użytkowanie |
|--|-------------------------------------|---|
|  Grzanie mieszane** | 205°C 35°C - 180°C | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym. |
|  Termoobieg*/** | 190°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. |
|  GOTOWANIE EKOLOGICZNE* | 190°C 35°C - 275°C | Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępne. |
|  Grill z obiegiem powietrza** | 190°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. |
|  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. |


*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.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Użytkowanie |
|---|----------------------------------|---|
|  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 35°C–75°C | Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania). |
|  Suszenie | 80°C 35°C–80°C | Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 18. |

 **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.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętkę, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie na wskazany stopień.

UWAGA: niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) – patrz w następujących rozdziałach.

MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

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

PROCENT PARY

W przypadku pieczenia mieszanego 



, piekarnik proponuje najlepszy procent pary.

Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol poziomu wilgotności i zatwierdzić.

Wybrać nowy procent pary (w zakresie od 20 do 80%) za pomocą pokrętki, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas, a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

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

- Wybrać czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

UWAGA: Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętkę.

Wybrać „STOP”.

Należy potwierdzić, wybierając „TAK” i zatwierdzić lub wybrać „NIE” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie. Można także zatrzymać pieczenie poprzez długie naciśnięcie przycisku wyłączenia piekarnika.



6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



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 JEDYNIIE 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 |



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

AI

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi. W przypadku niektórych produktów należy wprowadzić określone ustawienia (waga, rozmiar itp.).

GOTOWANIE NA PARZE

Wybrać tryb „Gotowania na parze”, aby przygotować klasyczne danie na parze, do którego trzeba użyć piekarnika.

Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego wagę, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**AUTO**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań:

- mięso, ryby, dania gotowe, warzywa, pieczywo i makarony, desery.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.



Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.



Porada

W przypadku każdego pieczenia przed włożeniem dania piekarnik informuje, na którym poziomie należy umieścić danie

| MIĘSA | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|---------------------|----|--------------------|
| ESKALOPKI Z INDYKA | | 100% |
| PIERSI Z KURCZAKA | | 100% |
| FILET CIELEŃCY | | 30% |
| FILET WIEPRZOWY | | 100% |
| PASZTET MIĘSNY | 0 | |
| ŁOPATKA JAGNIĘCA | 0 | 30% |
| ŻEBERKA CIELEŃCE | 0 | |
| PIECZEŃ CIELEŃCA | 0 | 30% |
| SZYNKA WIEPRZOWA | 0 | |
| POŁĘDWICA WIEPRZOWA | 0 | |
| POŁĘDWICA | | 30% |
| PIECZEŃ WIEPRZOWA | 0 | 30% |
| PIECZEŃ WOŁOWA | 0 | |
| KURCZAK | 0 | 30% |
| KACZKA | 0 | 30% |
| PIERSI Z KACZKI | 0 | 30% |
| UDO INDYKA | 0 | |



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

| RYBY | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|----------------------------|----|--------------------|
| FILETY RYBNE ŚWIEŻE | | 100% |
| PSTRĄGI | 0 | 100% |
| ŁOSOŚ | 0 | 100% |
| DUŻE RYBY | 0 | 100% |
| MAŁE RYBY | | 100% |
| OKOŃ MORSKI | | 100% |
| HOMARY | 0 | |
| PASZTET RYBNY | 0 | 30% |
| ŁOSOŚ ZAPIEKANY W KAMIONCE | | 30% |
| MAŁŻE | | 100% |
| MAŁŻE JAPOŃSKIE | | 100% |
| KREWETKI | | 100% |
| LANGUSTY | | 100% |

| DANIA | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|-------------------------|----|--------------------|
| WARZYWA FASZEROWANE | 0 | 30% |
| POMIDORY FASZEROWANE | 0 | 30% |
| LAZANIA | 0 | 30% |
| TARTA Z SEREM | 0 | |
| TARTA NA SŁONO | 0 | |
| QUICHE | 0 | |
| PIZZA | 0 | |
| ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA | 0 | 30% |
| SUFLET | | 30% |
| WARZYWA W CIEŚCIE | 0 | |
| WARZYWA KANDYZOWANE | | 30% |
| RISOTTO | | 30% |
| DANIA ŚWIEŻE | | 30% |
| DANIA ZAMROŻONE | | 30% |



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

| WARZYWA | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|--------------------|----|--------------------|
| KAPUSTA BRUKSELSKA | | 100% |
| GROSZEK | | 100% |
| MARCHEW | | 100% |
| FASOLKA SZPARAGOWA | | 100% |
| BROKUŁ | | 100% |
| KALAFIOR | | 100% |
| ZIEMNIAKI | | 100% |
| POR | | 100% |
| CUKINIE | | 100% |
| DYNIA | | 100% |
| SZPARAGI | | 100% |
| SELER | | 100% |
| TYKWA | | 100% |
| BOĆWINA | | 100% |
| SZPINAK | | 100% |
| KARCZOCHY | | 100% |

| PIECZYWO I MAKARON | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|--------------------|----|--------------------|
| CIASTO MROŻONE | | 30% |
| CHLEB PODPIECZONY | | 30% |
| BRIOSZKA | 0 | |
| BAGIETKA | 0 | 30% |
| PIECZYWO | 0 | 30% |
| CIASTO KRUCHE | 0 | |
| CIASTO FRANCUSKIE | 0 | |



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ



Porada

100%: dania gotowane na parze w 100%

30%: dania automatycznie przypisane do gotowania na parze z ilością pary od 30% do 80%.

| DESERY | AI | GOTOWANIE NA PARZE |
|---------------------------|----|--------------------|
| FLAN KOKOSOWY | | 30% |
| FLAN/KREM | | 30% |
| CIASTO ORZECHOWE | | 30% |
| CIASTO BISZKOPTOWE | 0 | 30% |
| SZARLOTKA | 0 | 30% |
| BABKA PIASKOWA | | 30% |
| CIASTKA | 0 | 30% |
| CIASTO CZEKOLADOWE | 0 | |
| CIASTO JOGURTOWE | 0 | |
| CIASTO OWOCOWE | 0 | |
| TARTA OWOCOWA | 0 | |
| CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE | 0 | |
| CUPCAKES | 0 | 30% |
| PTYSIE | 0 | |
| KREM KARMELOWY | 0 | |



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**AUTO**” wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.


PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**AUTO**” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery):

W zależności od wybranego dania lub stanu piekarnika (już rozgrzany) tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

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

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

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




• 8 *INNE FUNKCJE*


OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: **CHRUPIĄCE**, **UTRZYMYWANIE W CIEPLE** i **DODAJ 5 MIN**

CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „**Chrupiące**”. Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Następnie należy wybrać funkcję „**Chrupiące**” i zatwierdzić wybór, naciskając pokrętkę.

Pieczenie rozpoczyna się. Symbol  zostanie wyświetlony w prawym dolnym rogu ekranu i grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

 **Uwaga:** opcję „**CHRUPIĄCE**” można skonfigurować na początku pieczenia, w jego trakcie oraz po zakończeniu zaprogramowanego pieczenia.

DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „**DODAJ 5 MIN**”. Po wybraniu „**DODAJ 5 MIN**” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut; możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

Na koniec pieczenia można wybrać opcję „**UTRZYMYWANIE W CIEPLE**”, która pozwala pozostawić danie w piekarniku bez ryzyka jego spalenia. Temperatura piekarnika jest regulowana automatycznie do temperatury degustacji, aż użytkownik będzie gotowy.



• 8 *INNE FUNKCJE*



ULUBIONE

DOSTĘPNE DLA TRYBU RĘCZNEGO I AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**ULUBIONE**” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 trybów pieczenia ręcznego i 3 trybów pieczenia automatycznego, których najczęściej używasz.

Podczas pieczenia ręcznego lub automatycznego nacisnąć pokrętko i wybrać „Dodaj do ulubionych”, obracając pokrętko. W celu wprowadzenia do pamięci, nacisnąć, aby zatwierdzić.

Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci w pozycji „**ULUBIONE RĘCZNE 1**”.

Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.

Uwaga: Jeżeli wszystkie 3 miejsca są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi istniejącą wybraną pozycję ulubionych.

FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- Wybrać funkcję „**MINUTNIK**” przekręcając pokrętko, a następnie zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s.

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 0m00s.

Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.



9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

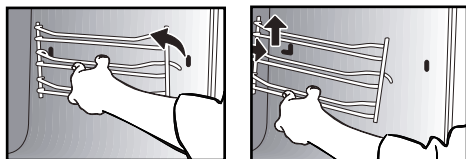
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed wystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tuszoczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

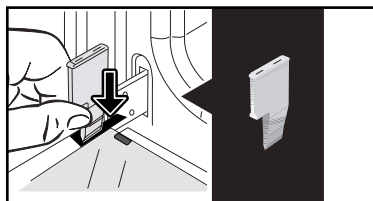


Ostrzeżenie

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

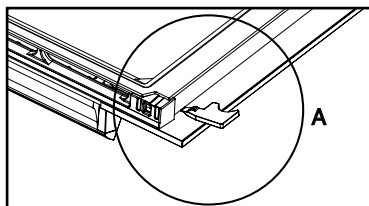
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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



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

Włożyć ogranicznik na miejsce **A** przeznaczone do tego celu z prawej strony.



Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę. Wykonać tę samą czynność z lewej strony.



• 9 KONSERWACJA

Zdjąć ramę i szybę.
Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.



Zespół ten obejmuje 2 szyby – pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

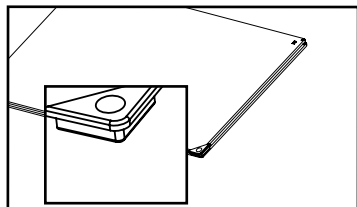
Nie zanurzać szyby w wodzie.

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

Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w narożnikach przednich drugiej szyby.

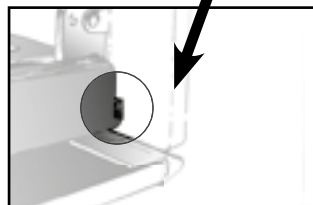
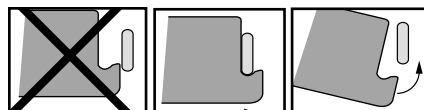
Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.



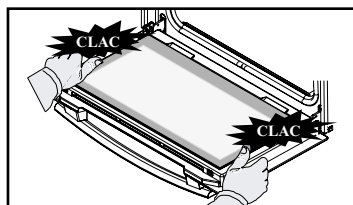
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.



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



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



Urządzenie może być używane ponownie.



CZYSZCZENIE PIROLIZĄ



FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)

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

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 czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usuń nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

PRZEPROWADZENIE CYKLU CZYSZCZENIA PIROLIZĄ

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



Pyro EKO: w 1,5 godz.
zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.




Pyro Turbo: w 2 godz.
zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

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

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

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

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

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – piekarnika wówczas nie można używać.



Po ostygnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.


CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol pieczenia.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętki 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 .

9 KONSERWACJA



FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



Przed każdym gotowaniem/
pieczeniem należy opróżnić zbiornik.

Opróżnianie zbiornika może zostać przeprowadzone także pomiędzy poszczególnymi operacjami pieczenia.

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

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

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

Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:

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

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

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie KOMPLETNE i zatwierdzić.

Szuflada otwiera się automatycznie w celu wykonania opróżniania.

Opróżnianie SZYBKIE:

Jedynie w przypadku, jeśli użytkownik zamierza natychmiast wykonać ponowne pieczenie z użyciem pary.

Czas opróżniania wynosi około 20 sekund.

Opróżnianie KOMPLETNE:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawania wody.

Czas opróżniania wynosi około 2 do 3 min.

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

Zatwierdzić wciskając pokrętko, aby rozpocząć opróżnianie.

Wyświetlacz pokazuje czas niezbędny dla wykonania opróżniania.

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





FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

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

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

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

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



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

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

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić.

Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

ETAPE 1: OPRÓŻNIANIE

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

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

ETAPE 2: CZYSZCZENIE

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

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

ETAPE 3: PŁUKANIE

Napełnić zbiornik wodą do poziomu oznaczonego MAX.

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić.

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

ETAPE 4: OPRÓŻNIANIE

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

- Ustawić naczynie pod szufladą i zatwierdzić.

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

Po zakończeniu tego cyklu odkamienianie jest zakończone.

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



9 KONSERWACJA



WYMIANA LAMPKI



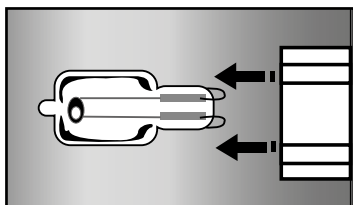
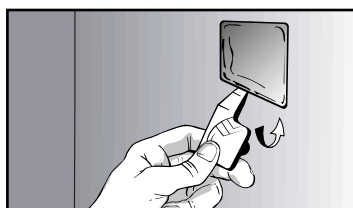
Ostrzeżenie

Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.

Specyfikacje żarówki.

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej zdemontowanie), a następnie ponownie zamontować szybę.

Ponownie podłączyć piekarnik.



• 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Pytania | Odpowiedzi i rozwiązania |
|--|--|
| - 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. Wyłączyć piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem. |
| - Piekarnik nie nagrzewa się. | Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo i 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 podłączony prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki. |
| - 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. |
| - Woda znajduje się na płycie piekarnika. | Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę „ODKAMIENIANIE”. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży. |
| - 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. |



**TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ
FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ IA**

EN 60350:

| Test | Sekwencja pieczenia | T°C | Stopień | Czas | Uwagi |
|----------------------------------|----------------------------|------------|----------------|-------------|---|
| Ciasteczka kruche (8.4.1) | Termoobieg | 165 | 2 | 18–20 min | Foremki do ciasta |
| | Pieczenie tradycyjne | 200 | 2 | 20–23 min | Foremki do ciasta gładkie |
| | Termoobieg | 165 | 3/1 | 22–25 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane |
| Małe ciasteczka (8.4.2) | Termoobieg | 165 | 2 | 22–25 min | Foremki do ciasta |
| | Termoobieg | 160 | 3/1 | 22 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Foremki do ciasta -Naczynie emaliowane |
| Biszkopt (8.5.1) | Termoobieg | 170 | 1 | 35–40 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego |
| | Pieczenie tradycyjne | 175 | 1 | 45 min | 2 poziomy (nie dotyczy) |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | Tryb kombinowany | 180 | 1 | 50–55 min | Forma 20 cm na kratce |
| | Termoobieg | 180 | 3/1 | 50–55 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany: -Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu |
| Powierzchnia kratki (9.1) | Grill mocny | P4 | 2 | 2–3 min | Rozgrzewanie wstępne przez 5 min Pieczywo na kratce Drzwiczki zamknięte |