



MICRO-ONDES

MICROWAVE

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

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



CZ2100151_00

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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.....	4–6
1 INSTALACJA.....	7–8
Wybór miejsca instalacji i wbudowania.....	7
Podłączenie elektryczne.....	8
2 OCHRONA ŚRODOWISKA	9
Ochrona środowiska	9
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA	10–13
Elementy sterowania i wyświetlacz.....	11
Blokada przycisków	11
Akcesoria (w zależności od modelu).....	12
Płyta obrotowa.....	13
Zasady działania.....	13
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	14
Pierwsze uruchomienie.....	14
Menu ustawień (w zależności od modelu).....	14
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	15–18
Pieczenie	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa”	15
Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym”	16
Funkcja „pieczenie tradycyjne”	17
Rozpoczęcie pieczenia	18
6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	19–20
Prezentacja trybu automatycznego.....	19
Przedstawienie kategorii dań	19
Pieczenie natychmiastowe.....	20
7 INNE FUNKCJE	21
Ulubione.....	21
Funkcja minutnika	21
8 KONSERWACJA.....	22
9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	23
10 SERWIS POSPRZEDAŻNY.....	24



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 kuchenkę 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 kuchenkę 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.



OSTRZEŻENIE.

Wykonywanie czynności związanych z konserwacją lub naprawą, które wymagają zdjęcia pokrywy zabezpieczającej przed ekspozycją na energię mikrofal, stwarza zagrożenie dla wszystkich osób nie będących osobami wykwalifikowanymi.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

— Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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 kuchenki. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli urządzenie pracuje w trybie mieszanym, zaleca się, by dzieci korzystały z niego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych z powodu generowanych temperatur.

— Używać tylko przyborów

kuchennych przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe naczynia na produkty spożywcze i napoje nie mogą być używane w kuchenke mikrofalowej.

— Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych i napojów. Suszenie produktów spożywczych lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, pantofli, gąbek, mokrej odzieży oraz innych artykułów podobnego rodzaju grozi odniesieniem obrażeń, zapłonem i pożarem.



OSTRZEŻENIE.

Płyny i inne produkty nie powinny być podgrzewane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

— W czasie podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy uważnie nadzorować kuchenkę z powodu ryzyka zapalenia.

— W przypadku pojawienia się dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od zasilania, a drzwiczki pozostawić zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

— Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może doprowadzić do gwałtownego wytrysnięcia wrzącego płynu
— przy wyjmowaniu naczynia



WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

należy zachować szczególną ostrożność.

— Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z pożywieniem dla niemowląt przed podaniem należy wymieszać lub wstrząsnąć i sprawdzić temperaturę, żeby uniknąć oparzeń.

— Nie zaleca się podgrzewania jajek w skorupkach oraz całych jajek ugotowanych na twardo w kuchenke mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

— Zaleca się regularne czyszczenie kuchenki i usuwanie wszelkich śladów po żywności.

— Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.



OSTRZEŻENIE.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.

— Nie stosować ściernych preparatów czyszczących ani

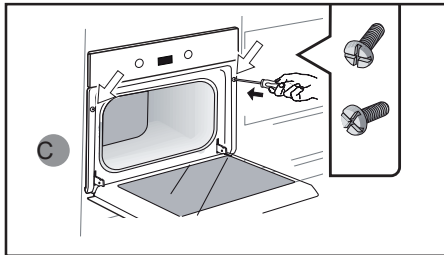
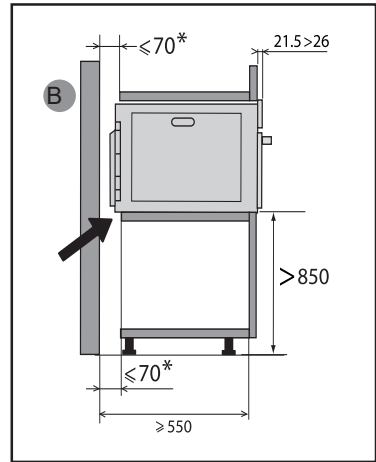
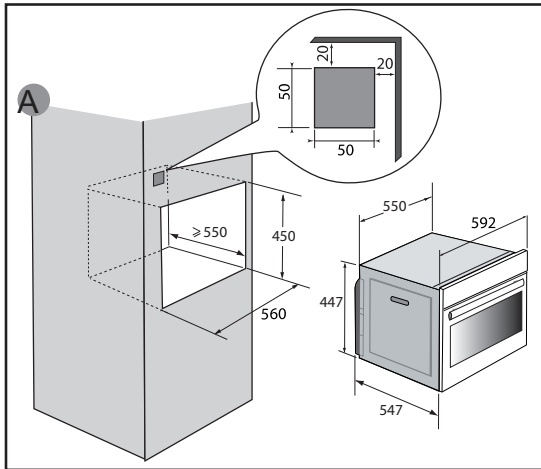
twardych metalowych drapaków do czyszczenia szklanych drzwi kuchenki, ponieważ może to spowodować porysowanie powierzchni i pęknięcia szyby.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Dzieci nie mogą obsługiwać kuchenki bez nadzoru, jeżeli nie zostały im przekazane właściwe zalecenia dotyczące prawidłowego sposobu postępowania, które zapewniłyby, że dziecko będzie obsługiwać urządzenie w sposób bezpieczny oraz że będzie ono świadome zagrożeń wynikających z nieprawidłowej obsługi.

1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji (rys. A).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą a blatem, na którym ustawiona jest kuchenka musi wynosić maksymalnie 70 mm* (rys. B).

Urządzenia, które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia o wysokiej temperaturze, nie należy używać od razu (zaczekać około 1 do 2 godzin), ponieważ kondensacja

może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić kuchenkę wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o średnicy 2 mm w ścianie mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować kuchenkę w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach (rys. C).



• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia

Kuchenka jest wyposażona 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.


Należy sprawdzić, czy:

– moc instalacji jest wystarczającą (220–240 V ~ 16 amperów). Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

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



Uwaga:

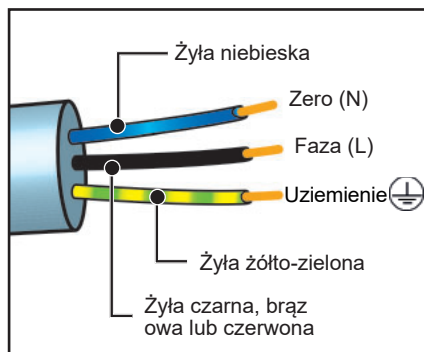
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku  urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.

W razie jakiegokolwiek uszkodzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.



Uwaga:

Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.



Uwaga:

Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.



• 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.

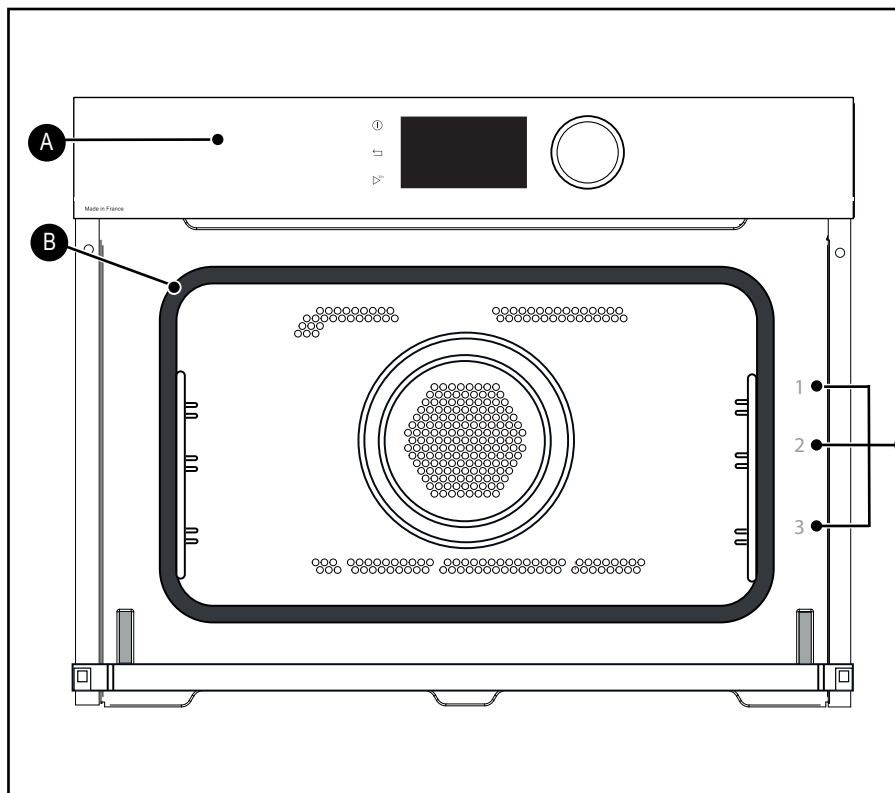


Samo urządzenie również zawiera wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być

mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z obowiązującą 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.

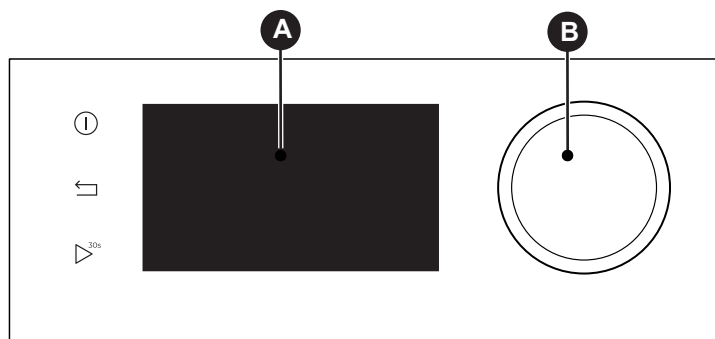
3 PREZENTACJA URZĄDZENIA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)

3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączenia kuchenki (dłuższe wciśnięcie przycisku)



Przycisk powrotu



Przycisk uruchamiania mikrofal przez 30 sekund



Wyświetlacz



Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):


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




- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

BLOKADA PRZYCISKÓW

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

Blokowanie poleceń jest dostępne podczas pieczenia lub kiedy kuchenka jest wyłączona.

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

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



• 3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

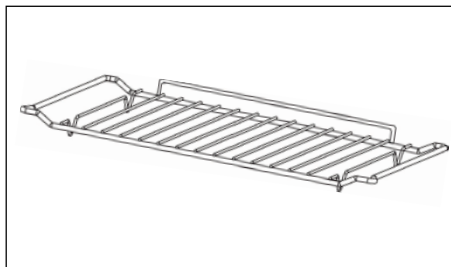
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

Umożliwia opiekanie, przypiekanie lub grillowanie.

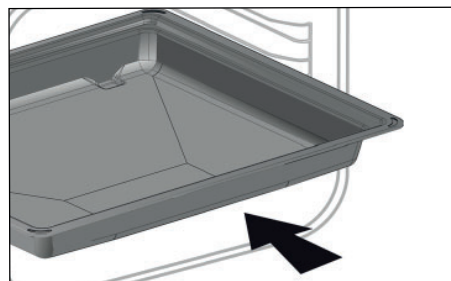
W trybie działania kuchenki mikrofalowej, grilla + kuchenki mikrofalowej lub termoobiegu + kuchenki mikrofalowej kratka nie może być w żadnym wypadku używana wspólnie z innymi naczyniami metalowymi.

Niemniej jednak, można podgrzewać produkty znajdujące się na tacce aluminiowej, oddzielając ją od kratki za pomocą talerza.



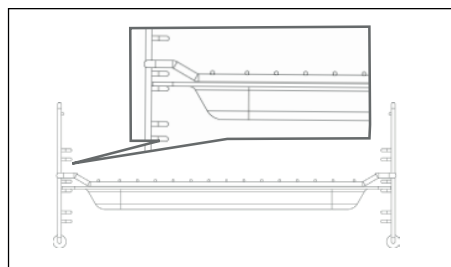
- Naczynie emaliowane uniwersalne, brytfanna 45 mm

Może zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej po wybraniu funkcji termoobiegu. Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia.



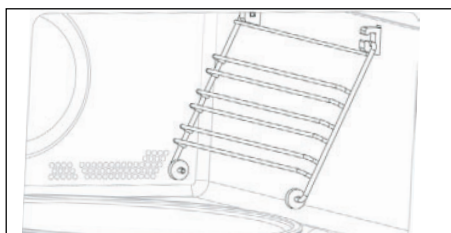
- Kratka + naczynie emaliowane

W celu pieczenia i zbierania ociekającego soku należy umieścić kratkę na brytfannie.



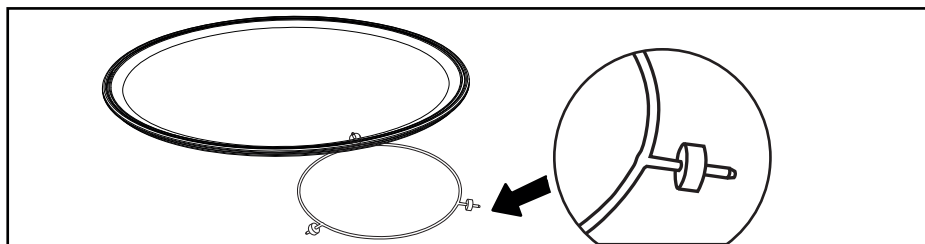
- Stopnie

2 mocowane stopnie umożliwiają umieszczenie ruszta na 3 poziomach.



3 PREZENTACJA URZĄDZENIA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)



PLYTA OBROTOWA

Płyta obrotowa zapewnia równomierne pieczenie produktów bez jakichkolwiek dodatkowych czynności.

Płyta obraca się w 2 kierunkach. Jeżeli płyta nie obraca się, należy sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały włożone prawidłowo.

Może ona być wykorzystywana jako naczynie do pieczenia. Aby ją wyjąć, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz kuchenki.

Element napędowy zapewnia obroty płyty szklanej.

W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie

mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i szklanej płyty obrotowej.

Nie należy usiłować obracać wspornika rolkowego ręcznie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie układu napędowego. Jeżeli obroty są nieprawidłowe, należy upewnić się, że pod płytą nie są obecne żadne ciała obce.

Wyłączenie obrotów płyty umożliwia wykorzystywanie dużych naczyń, zajmujących całą powierzchnię kuchenki.

W takim przypadku w połowie wykonywania programu należy obrócić naczynie lub zamieszać jego zawartość.

ZASADA DZIAŁANIA

Mikrofałe używane w celu pieczenia produktów są falami elektromagnetycznymi. Są one zawsze obecne w naszym otoczeniu, w postaci fal radioelektrycznych, światła lub promieniowania podczerwonego.

Ich częstotliwość należy do pasma 2450 MHz.

Zachowanie fal jest następujące:

- Są one odbijane przez metale.
- Przechodzą przez wszystkie inne materiały.
- Są wchłaniane przez cząsteczki wody,

tłuszczu i cukru.

Kiedy produkt spożywczy jest poddany działaniu mikrofal, następuje szybki ruch jego cząsteczek, co powoduje ich podgrzanie.

Głębokość penetracji fal do wnętrza produktów wynosi około 2,5 cm – jeżeli grubość pieczonego produktu jest większa, pieczenie odbywa się na zasadzie przewodzenia ciepła, jak w piekarniku tradycyjnym.

Należy wiedzieć, że mikrofałe powodują wewnątrz produktów jedynie zwykłe zjawisko ciepłne i nie są w żaden sposób szkodliwe dla zdrowia.



4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

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

- Ustawienie godziny

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

Kuchenka wyświetli godzinę.

MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

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

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

- Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie. Jeśli kuchenka jest połączona z Internetem, godzina aktualizuje się automatycznie.

- Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

- Dźwięk

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

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyslnie kuchenka jest ustawiona w normalnym trybie nagrzewania.

Gdyby jednak znajdowała się w trybie DEMO (pozycja WŁ.), wykorzystywanym w celu prezentacji produktów w sklepach, kuchenka 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.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

PIECZENIE

Kuchenka umożliwia dostęp do 3 typów trybów pieczenia, których parametry mogą zostać zaprogramowane:

- Funkcja „kuchenka mikrofalowa”.
- Funkcja „kuchenka mikrofalowa w trybie kombinowanym” (kuchenka mikrofalowa + pieczenie tradycyjne).
- Funkcja „pieczenie tradycyjne”.



Ostrzeżenie

Nie używać naczynia emaliowanego.

FUNKCJE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Położenie	Mocy	Użytkowanie
 K u c h e n k a mikrofalowa	1000 W	Szybkie podgrzewanie napojów, wody i dań zawierających dużą ilość cieczy. Pieczenie produktów zawierających dużą ilość wody (zupy, sosy, pomidory itp.).
 K u c h e n k a mikrofalowa	800-900 W	Pieczenie warzyw świeżych lub mrożonych.
 K u c h e n k a mikrofalowa	500 W	Pieczenie ryb i skorupiaków. Podgrzewanie na 2 poziomach. Pieczenie suchych warzyw na wolnym ogniu. Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych na bazie jajek.
 K u c h e n k a mikrofalowa	300-400 W	Pieczenie na wolnym ogniu produktów mlecznych i konfitur.
 K u c h e n k a mikrofalowa	200 W	Rozmrażanie ręczne. Rozmiękanie masła lub lodów.
 K u c h e n k a mikrofalowa	100 W	Rozmrażanie ciastek zawierających krem.






5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA



Uwaga: w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej w trybie kombinowanym można używać emaliowanej brytfanny z kratką.

FUNKCJA „KUCHENKA MIKROFALOWA W TRYBIE KOMBINOWANYM”





Położenie	Zalecana T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Pieczenie ekspresowe	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Ta funkcja kombinowana polega na połączeniu pieczenia w kuchenke mikrofalowej z termoobieganiem, co zapewnia zdecydowaną oszczędność czasu. Jest ona zalecana w przypadku mięsa, drobiu i pieczeni umieszczonych w naczyniu.
 Rozmrażanie	200 W	Rozmrażanie delikatnej żywności.
 Grill + kuchenka mikrofalowa	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Funkcja umożliwia równoczesne wykorzystywanie grilla i kuchenki mikrofalowej, co umożliwia szybkie pieczenie. Funkcja jest przeznaczona do smażenia i przypiekania dań takich, jak zapiekanki oraz mięso. Może ona zostać wykorzystana zarówno przed, jak i po zakończeniu pieczenia, w zależności od przepisu.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

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

FUNKCJA „PIECZENIE TRADYCYJNE”

Położenie	T°C i moc min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobiegi*	200°C 50-200°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb, warzyw.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 50-200°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.
 Grill zmienny	2 1 - 4	Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie.
 Podgrzewanie	500 W	Odgrzewanie lub pieczenie produktów delikatnych.

*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 w celu wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/65/UE.



5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

NATYCHMIASTOWE ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji gotowania, na przykład :

Grill wentylowany :

- Naciśnij ponownie pokrętko, aby rozpocząć gotowanie. Temperatura natychmiast wzrośnie.

Piekarnik zaleci jeden lub dwa poziomy gotowania w zależności od wybranej sekwencji gotowania:

- Umieść potrawę w piekarniku na zalecanym poziomie.

Uwaga: Niektóre parametry można modyfikować zgodnie z wybraną sekwencją pieczenia, przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia i minutnik), patrz kolejne rozdziały.

ZMIANA TEMPERATURY I MOCY

W zależności od wybranego rodzaju gotowania lub poziomu mocy, piekarnik zaleci idealną temperaturę gotowania.

Można ją zmienić w następujący sposób:

- Wybierz temperaturę / moc, a następnie potwierdź.

- Obróć pokrętko aby zmienić temperaturę / moc, a następnie potwierdź.

CZAS GOTOWANIA

Możesz wprowadzić czas gotowania potrawy, wybierając czas, a następnie wprowadzając czas gotowania, obracając pokrętko i potwierdzając.

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA (Opóźnione zakończenie)

Po ustawieniu czasu gotowania, czas zakończenia gotowania jest automatycznie zwiększany. Jeśli chcesz, aby koniec gotowania był opóźniony, możesz zmienić ten czas.

-Wybierz opcję Opóźniony koniec gotowania i potwierdź.

Po ustawieniu opóźnionego czasu zakończenia gotowania potwierdź. Pojawi się komunikat informujący o opóźnionym czasie zakończenia.

Uwaga: Można rozpocząć gotowanie bez wybierania czasu trwania lub czasu zakończenia.

W takim przypadku po oszacowaniu czasu gotowania potrawy należy przerwać gotowanie (patrz sekcja „Zatrzymywanie gotowania w toku”).

ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA W TOKU

Aby zatrzymać trwające gotowanie, naciśnij pokrętko.

Wybierz opcję „STOP”.

Potwierdź, wybierając „YES” i potwierdź lub wybierz „NO” i potwierdź, aby kontynuować gotowanie lub naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop.



6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

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

W menu głównym wybrać funkcję „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” lub „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli).

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

PRODUKTY
WARZYWA ŚWIEŻE WŁÓKNISTE
WARZYWA ŚWIEŻE
WARZYWA MROŻONE
DRÓB – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
WOŁOWINA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
RYBY
PIZZA ŚWIEŻA (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA – PIECZENIE EKSPRESOWE (FUNKCJA KOMBINOWANA)
PIZZA ZAMROŻONA (PIECZENIE TRADYCYJNE)
DANIA ŚWIEŻE – PIECZENIE EKSPRESOWE
DANIA ŚWIEŻE (KUCHENKA MIKROFALOWA)
DANIA ZAMROŻONE – PIECZENIE EKSPRESOWE
TARTA NA SŁONO
QUICHE
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA



• 6 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

W menu głównym wybrać funkcję „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” za pomocą pokrętła i zatwierdzić. Proponowane są różne kategorie dań (patrz w tabeli):

PRODUKTY
PIECZYWO
DANIE GOTOWE
MIĘSA
DRÓB
RYBY

Uwaga: Nie można zaprogramować timera dla rozmrażania i gotowania AUTO.

Uwaga: Aby zatrzymać piekarnik w dowolnym momencie, naciśnij i przytrzymaj przycisk  lub przycisk wyboru i postępuj zgodnie z instrukcjami.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**PIECZENIE AUTOMATYCZNE**” lub „**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**” 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 czas trwania pieczenia dobiegnie końca, włączy się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się, a na ekranie pojawi się informacja, że danie jest gotowe.



• 7 *INNE FUNKCJE*

ULUBIONE

DOSTĘPNE DLA TRYBU RĘCZNEGO I AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**Ulubione**” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 trybów pieczenia ręcznego i 3 trybów pieczenia automatycznego, wykorzystywanych najczęściej w trybie pieczenia.

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: Jeśli 3 ulubione zostały już użyte, każdy nowy wpis w pamięci zastąpi jeden z trzech istniejących ulubionych.

FUNKCJA MINUTNIKA


Funkcja może być używana wyłącznie wtedy, kiedy kuchenka jest wyłączona lub podczas pieczenia.

- Wcisnąć przycisk  .

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 może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk  , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować.

Wciśnięcie pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.



CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ I ZEWNĘTRZNEJ

Zalecamy systematyczne czyszczenie kuchenki i usuwanie jakichkolwiek pozostałości produktów, jakie mogą gromadzić się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia. Użyj miękkiej szmatki nasączonej płynem do mycia szyb lub czarnym mydłem w płynie rozcieńczonym w wodzie. Nie używaj kremu do szorowania ani gąbki do szorowania. Jeżeli urządzenie nie jest utrzymywane w czystości, jego powierzchnia może ulec zniszczeniu i skrócić nieodwracalnie czas eksploatacji urządzenia oraz doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Nie należy używać produktów ściernych, alkoholu lub rozpuszczalnika, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia.

W razie nieprzyjemnych zapachów lub poważnego zabrudzenia kuchenki, należy doprowadzić do wrzenia wodę z dodatkiem soku cytrynowego lub octu w filiżance przez 2 min. i wyczyścić ścianki, używając niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Dla ułatwienia czyszczenia płyta może zostać wyjęta. Aby to zrobić, należy wykorzystać miejsca umożliwiające dostęp wewnątrz

kuchenki. W przypadku wyjmowania elementu napędowego należy uważać, aby woda nie mogła przedostać się do otworu osi silnika. Nie należy zapomnieć o ponownym założeniu elementu napędowego, wspornika rolkowego i płyty obrotowej.

Jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki do chwili wykonania naprawy przez wykwalifikowaną osobę.



Ostrzeżenie

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

WYMIANA LAMPKI

Jakiegokolwiek prace dotyczące lampki mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis naprawczy lub wykwalifikowanego specjalistę autoryzowanego przez markę.

9 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

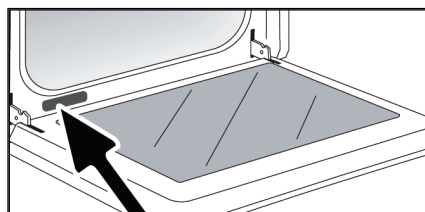
Pytania	Odpowiedzi i rozwiązania
- AS" (system Auto Stop).	Funkcja ta zatrzymuje nagrzewanie piekarnika w przypadku zapomnienia. Wyłącz piekarnik.
- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.	Kuchenka wykryła błąd. Wyłączyć kuchenkę na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
- Kuchenka nie nagrzewa się.	Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy kuchenka nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).
- Lampka kuchenki nie działa.	Wymienić żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdzić, czy kuchenka jest podłączona prawidłowo. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.
- Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.	Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację kuchenki. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.





• 10 SERWIS POSPRZEDAŹNY

SERWIS NAPRAWCZY WE FRANCJI

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.



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

B: nazwa handlowa

C: numer serwisowy

H: Numer seryjny

UWAGA:

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

