



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 zaszczycony, 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.....	7
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
System szyn uchylnych.....	12
Instalacja i demontaż szyn uchylnych	12
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	13
Pierwsze uruchomienie.....	13
Menu ustawień (w zależności od modelu)	13
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	14
Rozpoczęcie pieczenia	16
6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA 17	
Funkcja AIR FRY	17
Funkcja suszenia	18
7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	19
Prezentacja trybu automatycznego	19
Przedstawienie kategorii dań	20
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego	25
Pieczenie natychmiastowe.....	25
8 INNE FUNKCJE	26
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia)	26
Funkcja minutnika	26
9 KONSERWACJA.....	27
Czyszczenie i konserwacja:	27
Demontaż i ponowny montaż płytki czujnika	28
Czyszczenie pirolizą	29
Wymiana lampki.....	31
10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	32
11 TEST ZDOLNOŚCI	34

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.



Uwaga:

z tego 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.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— 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.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



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.



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 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 piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności

należy przymocować piekarnik wewnątrz mebla za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach bocznych.

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

— 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.

— 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.



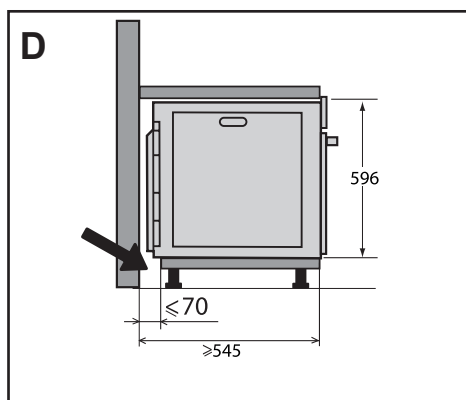
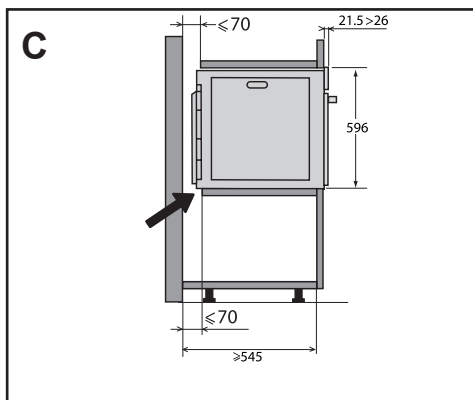
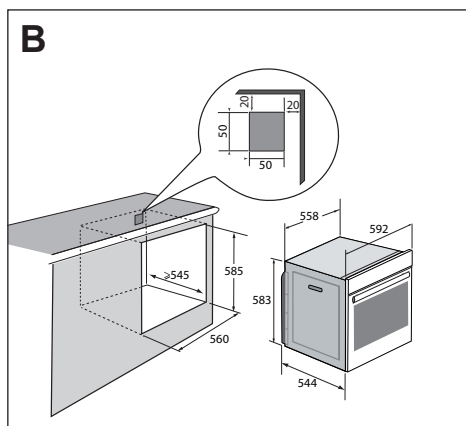
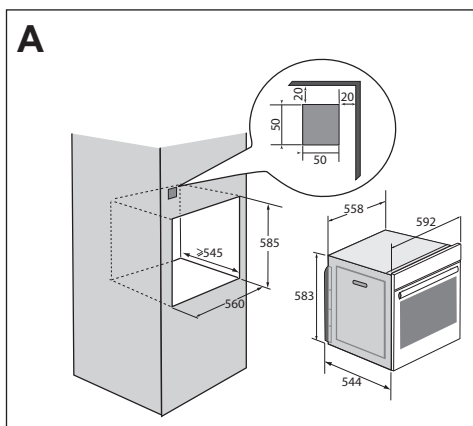
• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz którego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeśli mebel jest otwarty, jego otwór z tyłu musi wynosić maksymalnie 70 mm (rys. C i rys. D). 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.

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



• 1 INSTALACJA

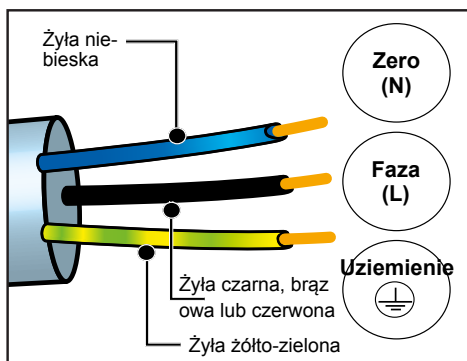
PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju 1,5 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V poprzez mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

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

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

Urządzenie jest zaprojektowane do pracy w stanie, w jakim zostało dostarczone, z częstotliwością 50 Hz lub 60 Hz bez konieczności podejmowania specjalnych działań ze strony użytkownika.



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

• 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

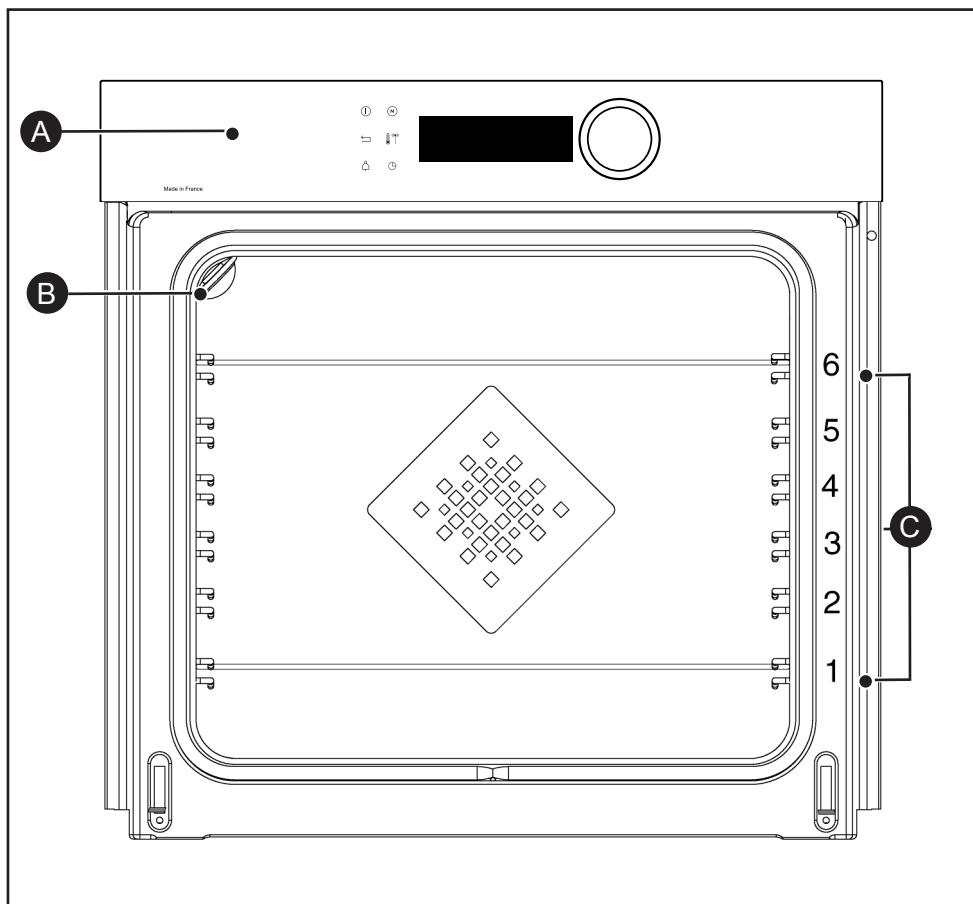
Recykling urządzeń organizowany

przez producenta 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

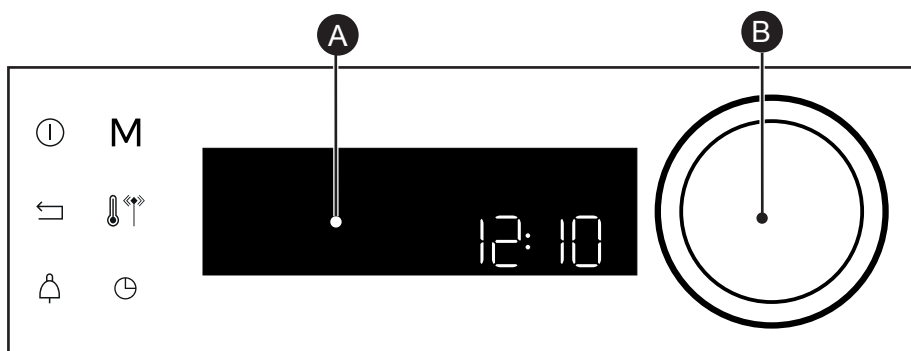
B Lampka

C Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)



3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



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.

Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe naciśnięcie)



Przycisk powrotu



Przycisk minutnika



M




Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO




Przycisk temperatury

Przycisk czas pieczenia / rozpoczęcie z opóźnieniem

BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  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.

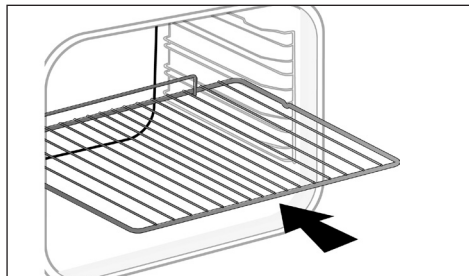
Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i  do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



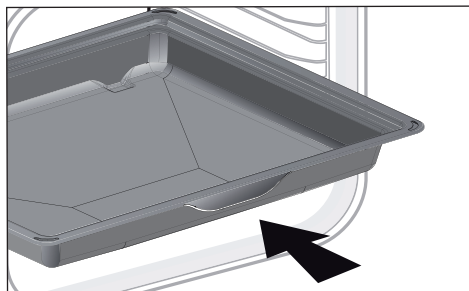
3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

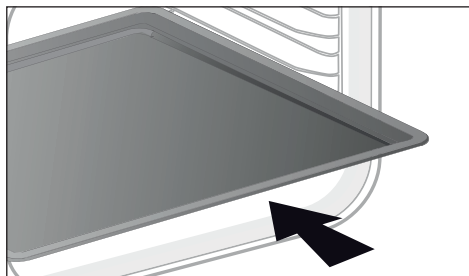
- **Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się.** Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce). Włóż ogranicznnik przed przewróceniem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



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



- **Forma do ciast, 8 mm.** Mocowana na stopniach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów.

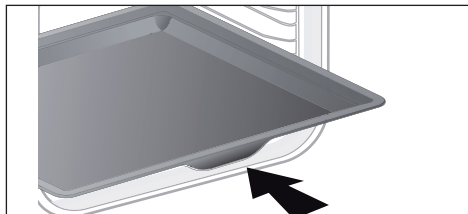


• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

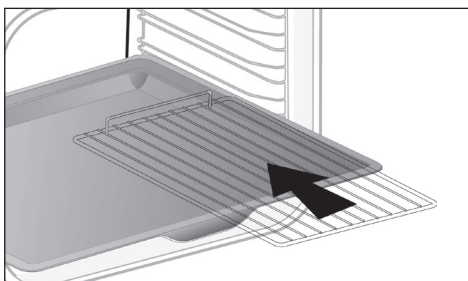
AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- Naczynie uniwersalne 20 mm.

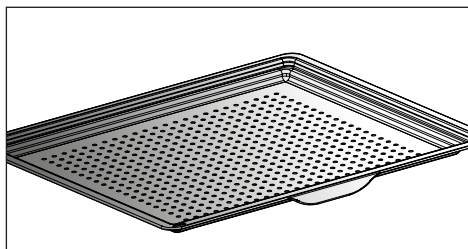
Mocowane na stopniach pod kratką, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- Grille „smakowe”. Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika. Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



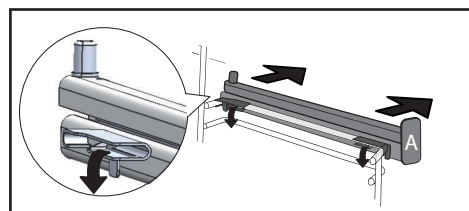
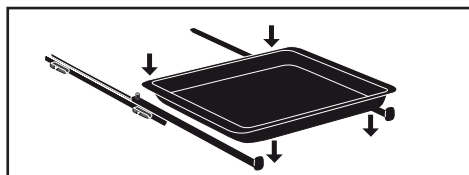
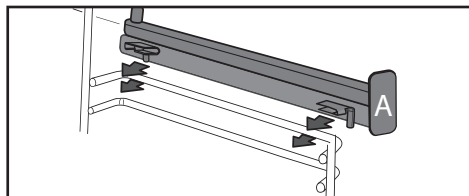
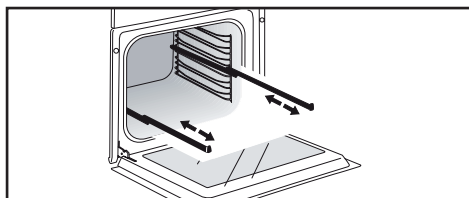
- Naczynie perforowane. Mocowane w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. To naczynie, przeznaczone do gotowania metodą AIR FRY, nadaje się również do pieczenia pizzy i ciastek oraz suszenia produktów.



3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SYSTEM SZYN UCHYLNYCH

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH


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

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

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

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

Delikatnie rozłożyć w dół łapy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.

 Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.



• 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

PIERWSZE URUCHOMIENIE

- Wybór języka

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



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

- 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.

- Godzina

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

- Dźwięk

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

- Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

- 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.

- 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.

- Język

Wybrać język i zatwierdzić.

- Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

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

- 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

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”.

 **Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.**

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne	200°C 35°C - 275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępного.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C - 250°C	Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębego 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
 Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Program idealny do przygotowywania zdrowych i smacznych potraw. W połączeniu z wykorzystaniem naczynia perforowanego umożliwia gotowanie i przyrumienianie w piekarniku warzyw, frytek, produktów panierowanych lub tempur bez (lub z bardzo małą ilością) tłuszczu.
 Utrzymywanie w ciepłe	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, 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).
 Wyrastanie ciasta	40°C	Program zalecany do delikatnego wyrastania wszystkich ciast, takich jak ciasto na chleb, brioszki, pizza, babki itp. Naczynie należy położyć bezpośrednio na płycie grzania od dołu.
 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 16.
 Ustawienie 90°C „Szabas”		Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 do 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C.



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 pokrętko, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom stopnia.

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


MODYFIKACJA TEMPERATURY

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


Można ją zmieniać w następujący sposób:

- Wcisnąć przycisk .
- Przekręcić pokrętko, aby zmodyfikować temperaturę, a następnie zatwierdzić wybór.

CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając czas pieczenia za pomocą przycisku , a następnie ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętko i zatwierdzić.

DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

Godzina zakończenia pieczenia może zostać zmodyfikowana – aby została opóźniona, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk , a następnie wprowadzić godzinę zakończenia pieczenia, obracając pokrętko 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 pokrętko.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie „ZAKOŃCZ”.

Zatwierdź wybór, naciskając pokrętko lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyłączenia piekarnika.

6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA AIR FRY

Położyć produkty bezpośrednio na płycie perforowanej, umieszczając je tak, aby nie nachodziły na siebie, wybrać tryb pieczenia Air Fry i ustawić temperaturę w zakresie od 180°C do 220°C. Włożyć płytę perforowaną na poziom 5 i brytfannę na poziom 3, aby zebrać pozostałości po pieczeniu.

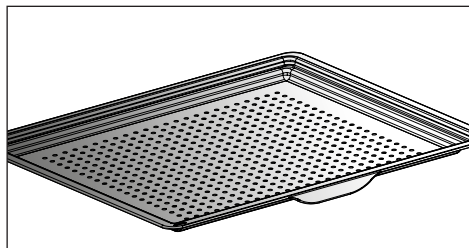


TABELA INFORMACYJNA AIR FRY

podgrzewanie wstępne do 200°C z wyjątkiem*

	Czas trwania	Waga
Skrzydółka kurczaka	25 min	500 g
Frytki świeże	30 min	700 g
Frytki mrożone	30 min	700 g
Warzywa świeże w kostkach (cukinia/ bakłażan/papryka)	30 min*	500 g
Nuggetsy z kurczaka	10 min	250 g
Ryba panierowana	15 min	250 g / 2 kawałki



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



• 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.

CZUJNIK AU

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.

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.).


 **Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

NISKA TEMPERATURA

Wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu.

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna.

 **Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

 **Pieczenie w niskiej temperaturze wymaga używania wyłącznie produktów o najwyższej świeżości. Jeżeli chodzi o drób, należy koniecznie bardzo dokładnie umyć produkty wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą, a następnie wysuszyć papierem chłonny przed rozpoczęciem pieczenia.**



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

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

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

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.



Porada

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

MIĘSA	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
PASZTET MIĘSNY		0	
ŁOPATKA JAGNIĘCA		0	
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI	0		0
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ	0		0
ŻEBERKA CIELEŃCE		0	
PIECZEŃ CIELEŃCA		0	0
SZYNKA WIEPRZOWA		0	
POŁĘDWICA WIEPRZOWA		0	
POŁĘDWICA		0	0
PIECZEŃ WIEPRZOWA	0	0	0
PIECZEŃ WOŁOWA	0	0	0
KURCZAK	0	0	0
KACZKA		0	
PIERSI Z KACZKI		0	
UDO INDYKA		0	
INDYK		0	
GĘŚ		0	



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Udziec jagnięcy bez kości (2 możliwości wypieczenia):

1,4 kg do 1,8 kg

Udziec jagnięcy bez kości mocno wysmażony

Udziec jagnięcy bez kości krwisty

Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy. Włóż udziec do brytfanny.

Po upieczeniu odstaw na pewien czas.

Pieczeń wieprzowa

700 g do 1,4 kg

Polędwica, filet

Położ pieczeń na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna. Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso na 7 do 10 minut przed krojeniem. Posól po zakończeniu pieczenia.

Udziec jagnięcy z kością (2 możliwości wypieczenia):

2 kg do 2,8 kg

Udziec jagnięcy z kością mocno wysmażony

Udziec jagnięcy z kością krwisty

Wybierz udziec okrągły i gruby, a nie długi i chudy. Włóż udziec do brytfanny.

Po upieczeniu odstaw na pewien czas.

Pieczeń wołowa (3 możliwości wypieczenia):

(800 g do 1,6 kg)

Krwista wołowina

Średnio wypieczona wołowina

Dobrze wypieczona wołowina

Usuń jak najwięcej tłuszczu przylegającego do mięsa: powoduje on dym.

Włóż pieczeń do brytfanny.

Po zakończeniu pieczenia, pozostaw mięso na 7 do 10 minut.

Kurczak

Kurczaki od 1,4 kg do 2,5 kg

Małe kaczki, perliczki

Położ kurczaka na ruszcie zestawu ruszt + brytfanna.

Aby uniknąć rozprysków, nakłuj skórę drobiu.



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

RYBY	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
PSTRAGI	0	0	0
ŁOSOŚ	0	0	0
DUŻE RYBY	0	0	0
MAŁE RYBY	0	0	0
OKOŃ MORSKI	0	0	0
HOMARY		0	
PASZTET RYBNY		0	

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Ryba

od 400 g do 1 kg

Ryby w całości (dorada, morszczuk, pstrąg, makrela, ryby smażone). Nie nadaje się dla ryb płaskich.

Ta funkcja jest przeznaczona dla całych ryb.

Należy użyć naczynia uniwersalnego.



7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

DANIA	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
WARZYWA FASZEROWANE	0	0	
ZAPIEKANKA WARZYWNA		0	
POMIDORY FASZEROWANE	0	0	
LAZANIA		0	
PASZTECIKI Z MIĘSEM		0	
TARTA Z SEREM	0	0	
TARTA NA SŁONO	0	0	
QUICHE	0	0	
PIZZA	0	0	
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA		0	0
MUSAKA		0	
SUFLET	0	0	

ZALECENIA DOTYCZĄCE TRYBU CZUJNIKA AI

Pizza

300 g do 1,2 kg

Pizza świeża przygotowana na zamówienie – ciasto świeże

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)

Tarta na słono

Tarty świeże

Tarty mrożone

Użyj formy aluminiowej nieprzylegającej: spód ciasta będzie chrupiący.

Przed ułożeniem na ruszcie zdejmij foremkę z tarty mrożonej.

Warzywa faszerowane

Pomidory faszerowane, papryka faszerowana

Zapiekanek rybna

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



• 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

PIECZYWO I MAKARON	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
BRIOSZKA		0	
BAGIETKA		0	
PIECZYWO		0	
CIASTO KRUCHE		0	
CIASTO FRANCUSKIE		0	

DESERY	CZUJNIK AU	AI	NISKA TEMPERATURA
JOGURT			0
BABKA		0	
CIASTO BISZKOPTOWE		0	
SZARLOTKA	0	0	
BABKA PIASKOWA	0	0	
CIASTKA	0	0	
CIASTO CZEKOLADOWE	0	0	
CIASTO JOGURTOWE	0	0	
CIASTO OWOCOWE		0	
TARTA OWOCOWA	0	0	
CIASTECZKA KRUCHE/MAŚLANE	0	0	
CUPCAKES		0	
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, przepisy z całego świata):


- Piekarnik proponuje pieczenie z czujnikiem AI jako priorytet, w ten sposób nie trzeba dostosowywać żadnych parametrów. Wystarczy nacisnąć „Rozpocznij pieczenie”. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

 **Podczas pieczenia z wykorzystaniem czujnika AI nie należy otwierać drzwi piekarnika.**

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.

 **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. Na koniec pieczenia wybrać funkcję „Chrupiące” i zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

Pieczenie rozpoczyna się. Grill włączy się automatycznie podczas ostatnich 5 minut pieczenia.

UTRZYMYWANIE W CIEPLE

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

FUNKCJA MINUTNIKA

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

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, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

UWAGA: zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

Wcisnąć ponownie przycisk , ustawić żądany czas lub 0 min 00 s, aby anulować. Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie także minutnika.



9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

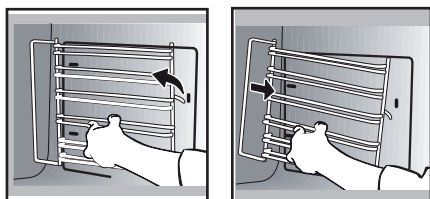
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nablyszczających, 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.



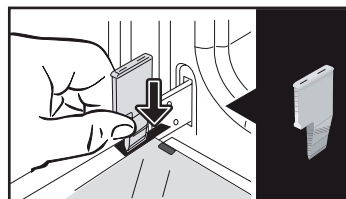
CZYSZCZENIE SZYBY DRZWIWEK

! 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.

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

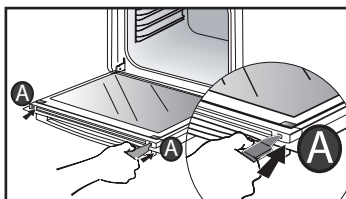
Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób:

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

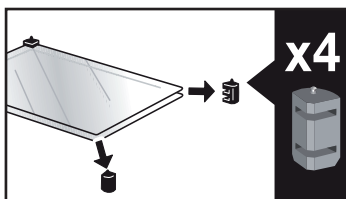
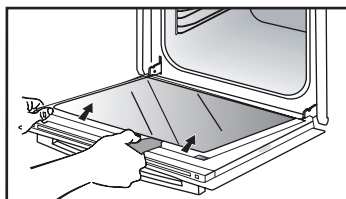


Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w odpowiednich miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.

Wyjąć szybę. Drzwiczki składają



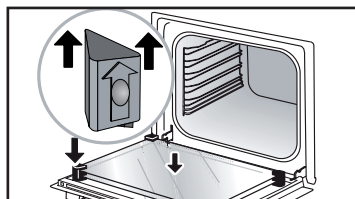
się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.



9 KONSERWACJA

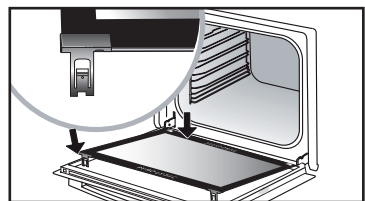
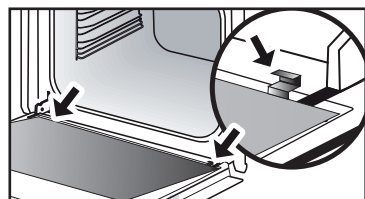
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

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



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

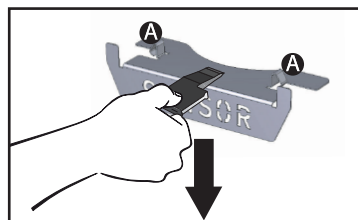
Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy.

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ PŁYTKI CZUJNIKA

Można zdemontować płytkę **CZUJNIKA** sygnalizującego obecność czujnika wilgotności powiązanego z trybem **CZUJNIK AI**. Dla wyczyszczenia należy użyć plastikowego klina dostarczonego w zestawie w celu demontażu drzwi.




Demontaż:

Wsunąć klin pomiędzy płytkę **CZUJNIKA** a górną część piekarnika i przesunąć w dół, aby ją odpiąć.

Ponowny montaż: Wsunąć płytkę **CZUJNIKA** tak, aby wycięcia **A** zostały mocno zamocowane w odpowiednich gniazdach, wkładając od góry.

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

 Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć wszelkie akcesoria i stopnie. Bardzo ważne jest, aby przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie mogą być czyszczone pirolizą (szyny uchylne, 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.

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

WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA



Pyro Auto: od 1 h 30 min do 2 h 15 min, zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Express: funkcja ta, dostępna także po zakończeniu pieczenia, umożliwia wykorzystanie nagromadzonego ciepła, aby zapewnić szybkie i automatyczne czyszczenie wnętrza piekarnika: czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika jest wykonywane w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Jeśli ciepło w piekarniku jest wystarczające, czyszczenie pirolizą trwa 59 min, w innym przypadku 1 h 30 min.




Pyro 2H: wykonywana w czasie 2 h, aby zapewnić bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

NATYCHMIAS- TOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE


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

- Wybrać najbardziej odpowiedni cykl czyszczenia automatycznego, na przykład **PYRO AUTO** 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 wykonywana jest faza schładzania – podczas tego czasu piekarnik nie może być używany.

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

CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać zakończenie pieczenia.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętła i zatwierdzić.

Po upływie kilku sekund, piekarnik przełączy się do stanu czuwania, a rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie.

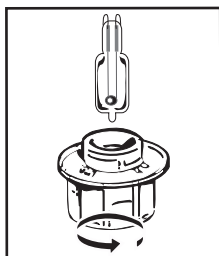
Kiedy czyszczenie pirolizą zostanie zakończone, wyłączyć piekarnik, wciskając przycisk ①.

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.



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.

• 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. Wyłącz 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. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. 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.



PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA W TRYBIE RĘCZNYM

DANIA		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Czas pieczenia w minutach	
		°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM	°C	POZIOM		
MIĘSA	Pieczeń wieprzowa (1kg)	200	2									190	2	60	
	Pieczeń cielęca (1kg)	200	2									190	2	60-70	
	Pieczeń wołowa	240	2									200	2	30-40	
	Jagnię (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 grillowane			275	4										15-20
	Ryby pieczone (dorada)	200	3									190	3	30-35	
	Ryby gotowane w folii	220	3									200	3	15-20	
WARZYWA	Zapiekanki (potrawy pieczone)			275	2										30
	Gratin dauphinois	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
	Pomidory faszerowane	170	3									170	3	30	
CIASTA	Biszkopt - Ciasto Génoise									180	3	180	4	35	
	Ciasto zawijane	220	3							180	2	190	3	5-10	
	Brioszka	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45	
	Brownies	180	2									180	2	20-25	
	Keks - Babka biszkoptowa	180	3							180	3	180	3	45-50	
	Ciasto ciafoutis	200	3									190	3	30-35	
	Ciasteczka maślane/krucze	175	3									170	3	15-20	
	Kugelhopf									180	2				40-45
	Bezy	100	4							100	4	100	4	60-70	
	Magdalenki	220	3									210	3	5-10	
	Ptysie	200	3							180	3	200	3	30-40	
	Herbatniki z ciasta francuskiego	220	3									200	3	5-10	
	Ciasto Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35	
	Tarta z kruchego ciasta	200	1									200	1	30-40	
	Tarta z cienkiego ciasta francuskiego	215	1									200	1	20-25	
	RÓŻNE	Pasztet typu terrine	200	2									190	2	80-100
Pizza						240	1							15-18	
Quiche		190	1			180	1					190	1	35-40	
Suflet										180	2			50	
Pasztet w cieście		200	2									190	2	40-45	
Chleb		220	2									220	2	30-40	
Toast				275	4-5										2-3

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

* W zależności od modelu

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI/EN 60350

PRODUKT	*TRYB PIECZENIE	POZIOM	AKCESORIA	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + 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 + 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 + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

Przepis z drożdżami (w zależności od modelu)

Skład:

• Mąka 2 kg • Woda 1240 ml • Sól 40 g • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszać ciasto mikserem i pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku.

Sposób postępowania: Przepisy na ciasto drożdżowe. Włączyć ciasto do naczynia żaroodpornego, wyjąć stopnie z przewodami i umieścić naczynie na dnie piekarnika.

Rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji termoobiegu do temperatury 40–50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25–30 minut, wykorzystując pozostające ciepło.

