



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.....	7
2 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%	12
System szyn uchylnych.....	13
Instalacja i demontaż szyn uchylnych.....	13
Szufłada do napełniania.....	14
4 URUCHOMIENIE I REGULACJA	15
Pierwsze uruchomienie	15
Menu ustawień (w zależności od modelu).....	15
5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....	16
Rozpoczęcie pieczenia	19
6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.	20
Funkcja air fry(smażenie beztłuszczowe).....	20
Funkcja suszenia	21
7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....	22
Prezentacja trybu automatycznego.....	22
Przedstawienie kategorii dań.....	23
Rozpoczęcie pieczenia automatycznego.....	29
Pieczenie natychmiastowe.....	29
8 INNE FUNKCJE.	30
Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia).....	30
Ulubione.....	31
Funkcja minutnika	31
9 KONSERWACJA.....	32
Czyszczenie i konserwacja:.....	32
Czyszczenie pirolizą	34
Funkcja opróżniania.....	36
Funkcja odkamieniania.....	36
Wymiana lampki	38
10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	39
11 TEST ZDOLNOŚCI	41

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.



Ważne

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.

— 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.



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 w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

— 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.

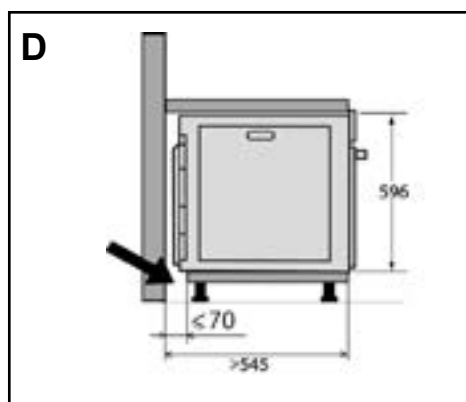
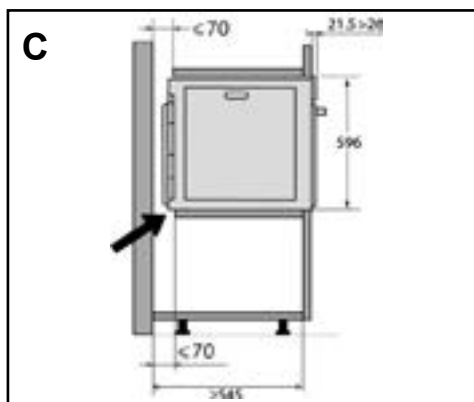
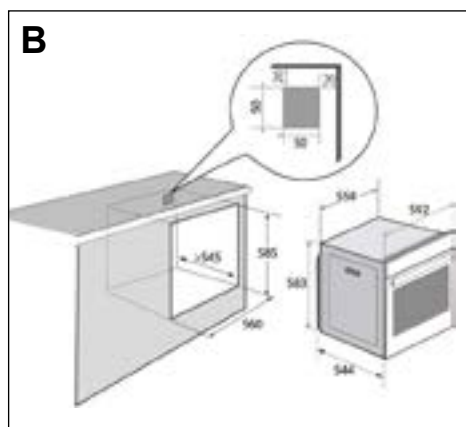
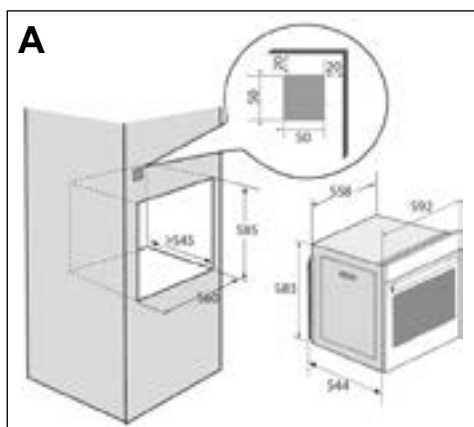


• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz jakiego piekarnik może być wbudowany. Urządzenie może zostać zainstalowane w kolumnie (rys. A) lub pod blatem (rys. B). Jeżeli 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

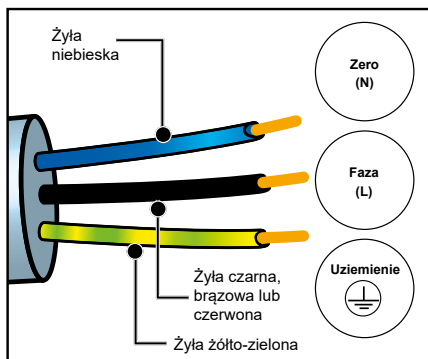
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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 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.

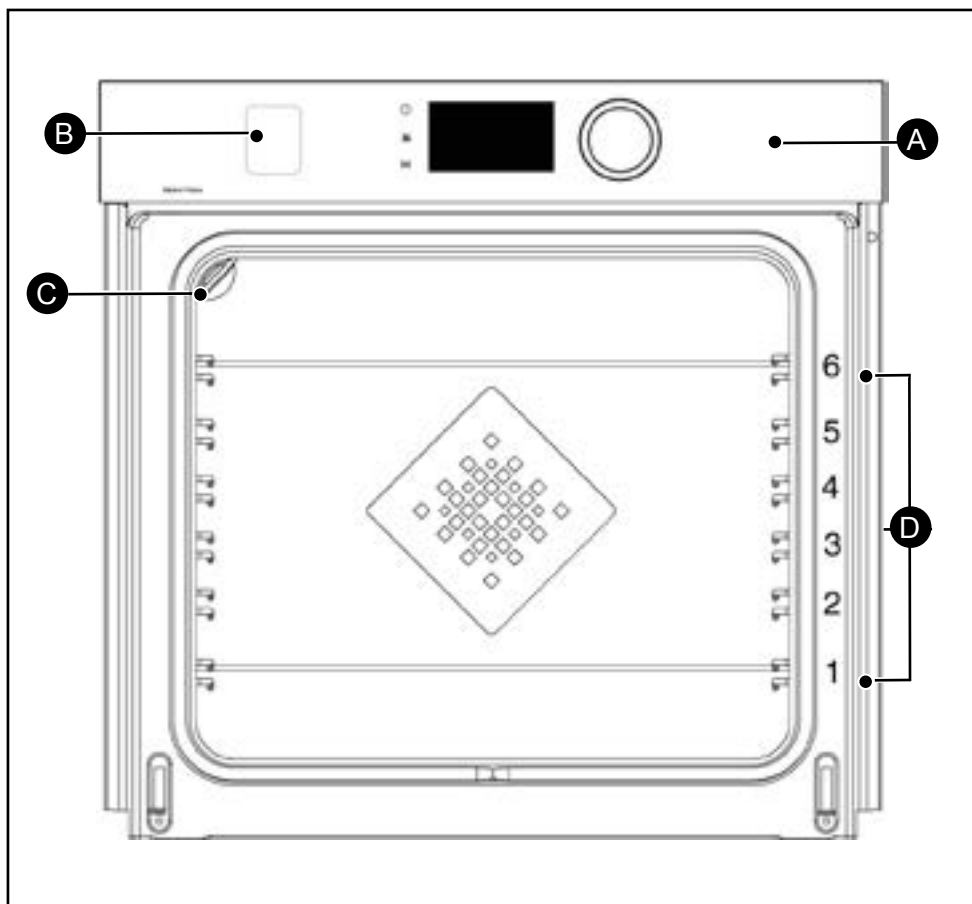
Recykling urządzeń organizowany

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



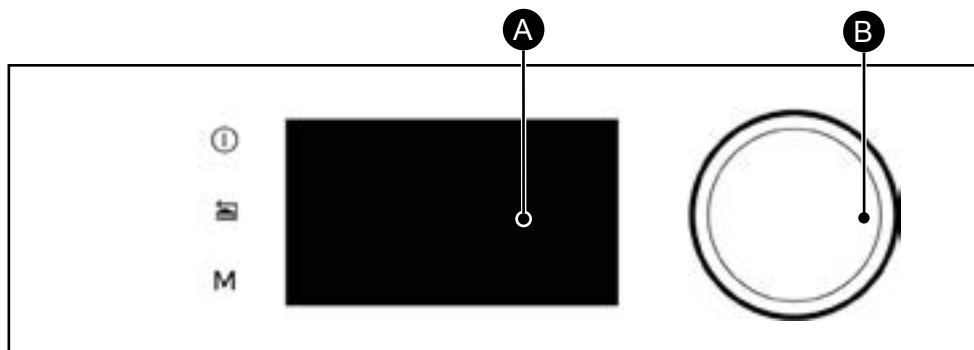
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Szuflada do napełniania zbiornika wody*
- C** Lampka
- D** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

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



3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe naciśnięcie)



Przycisk powrotu (krótkie naciśnięcie) / Otwieranie



Przycisk bezpośredniego dostępu do trybu RĘCZNEGO



Wyświetlacz



Pokręto z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

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



- 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.

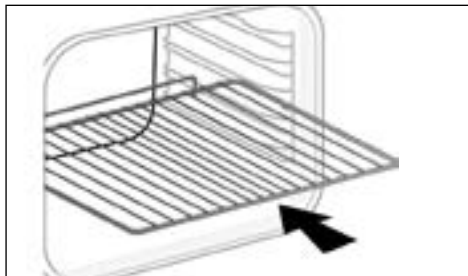
Aby odblokować polecenia, należy wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  i M do chwili, kiedy symbol kłódki  zniknie z ekranu.



• 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.** Mocowane 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.



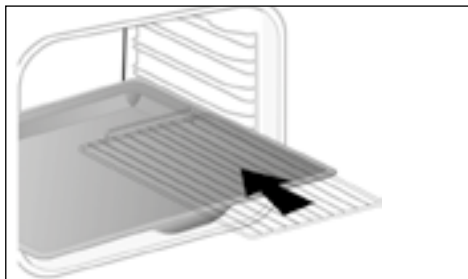
- **Forma do ciast, 8 mm** Mocowana na stopniach lub na szynach teleskopowych. Naczynie to idealnie nadaje się do pieczenia ciast i wypieków, takich jak kruche ciasto, ciasteczka, bezy, rogaliki itp. Nachylona powierzchnia przednia umożliwia łatwe umieszczanie produktów.



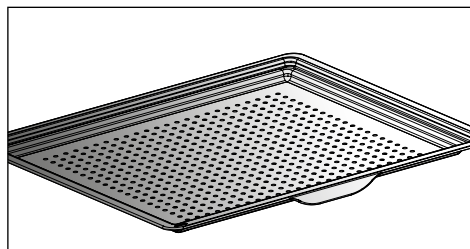
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- **Grille „smakowe”**. Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub na płycie 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.

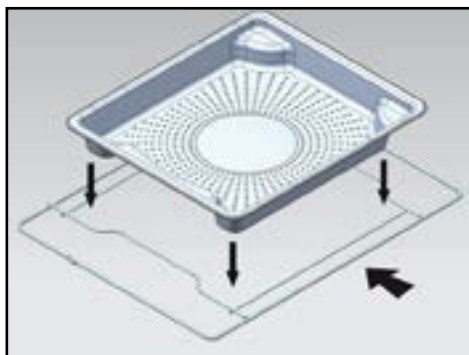


- **Naczynie perforowane**. Mocowane w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. To naczynie, przeznaczone do gotowania metodą AIR FRY, nadaje się również do pieczenia pizzy i ciastek oraz suszenia produktów.

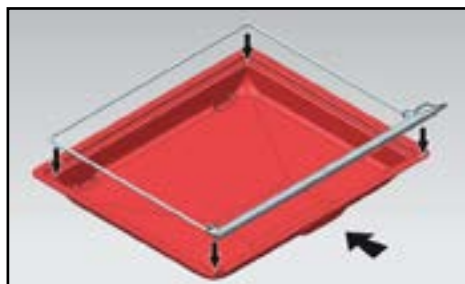


3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

SPECJALNE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE 100%



- 1 Perforowane naczynie ze stali nierdzewnej umożliwiające odprowadzanie wody skondensowanej w żywności, przeznaczona do umieszczenia na poziomie 4.

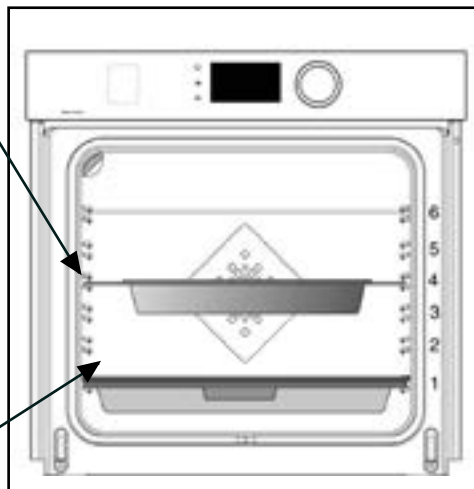


- 2 Języczek silikonowy z ramą nośną. Umieścić ramę na naczyniu uniwersalnym, brytfannie 45 mm umożliwiającej zbieranie wody pochodzącej z kondensacji produktów. Należy umieścić całość na stopniu dolnym, na poziomie 1.

Uszczelka silikonowa zapewnia szczelność drzwi.

! Należy upewnić się, że uszczelka silikonowa naczyń na pewno styka się z szybą drzwiczek.

! Uwaga
używać wyłącznie z funkcją gotowania 100% na parze. Nie używać w innych trybach gotowania. Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć wszelkie akcesoria i ruszty.



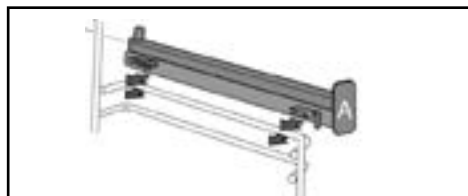
! Uwaga
Po każdym gotowaniu na parze należy wytrzeć wodę znajdującą się wzdłuż rynny na dole drzwiczek.



3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

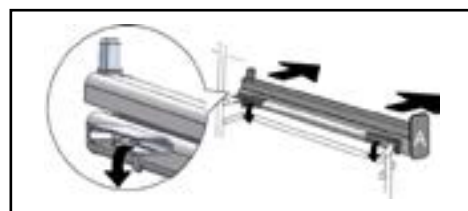
SYSTEM SZYN UCHYLNYCH (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

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: 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.



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.

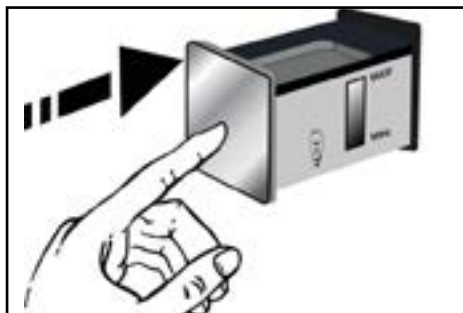
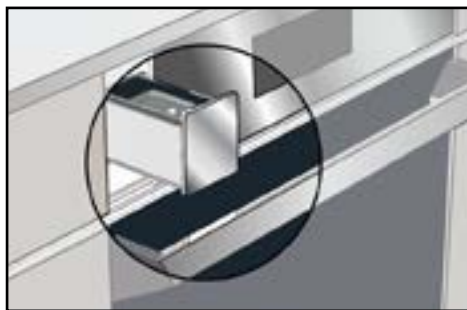
Należy napełnić zbiornik.

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.



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

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.

- Wskaźnik pirolizy

Włączanie lub wyłączenie wskaźnika pirolizy. Dzięki swojej technologii i zastosowanym czujnikom, po włączeniu piekarnik zaleca odpowiedni moment na przeprowadzenie cyklu czyszczenia pirolizą. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawia się symbol . Można wybrać pomiędzy czyszczeniem pirolizą automatycznym, 2-godzinnym lub ekspresowym, jeśli pozwala na to ciepło resztkowe w piekarniku.

- 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.

- 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 upływie określonego czasu. 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.

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 dla bagietek, pieczywa, bułek i rogalików.
 Grill z obiegiem powietrza 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 zapiekank makaronowych, aby produkty znajdujące się wewnątrz nie wysychały.
 Tradycyjne Para	200°C 120°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.
 Gotowanie próżniowe	Para 100%	Ten program umożliwia gotowanie mięsa, ryb lub warzyw w 100% na parze w niskiej temperaturze.








 **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–230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 Termoobieg*	180°C 35°C–250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Tradycyjne	200°C 35°C–275°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 ECO*	200°C 35°C–275°C	Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.
 Grill z obiegiem powietrza	200°C 100°C–250°C	Drobń 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
 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 zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.
 Ustawienie „Szabas”	90°C	Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 72 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 pokrętkę, 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 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 kombinowanego



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 wyłącznika piekarnika.



6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



FUNKCJA AIR FRY (SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO)

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 płytę na poziom 3, aby zebrać pozostałości po pieczeniu.

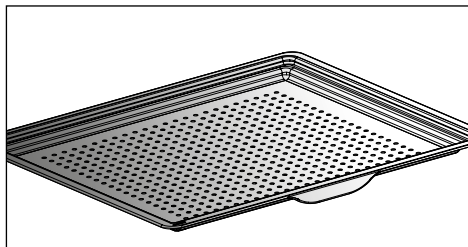


TABELA INFORMACYJNA AIR FRY

podgrzewanie wstępne do 200°C z wyjątkiem*

	Czas	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.



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 JEDYNIENIE 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) starte, 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.).

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. W przypadku drobiu bardzo ważne jest dokładne wypłukanie go wewnątrz i na zewnątrz zimną wodą i osuszenie go chłonnym papierem przed gotowaniem.

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.

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

Ten program umożliwia gotowanie mięsa, ryb lub warzyw w 100% na parze w niskiej temperaturze.

WAŻNE! Przed rozpoczęciem gotowania składniki surowe lub aromaty należy włożyć do przeznaczonej do tego celu torebki do gotowania próżniowego (odpornej na ciepło) i szczelnie zamknąć torebkę za pomocą maszyny próżniowej.

Ten sposób gotowania w osłonie ochronnej gwarantuje optymalne zachowanie składników odżywczych i smaków.

Należy używać akcesoriów przeznaczonych do gotowania w 100% na parze (naczynie, podstawka, płytka silikonowa) i umieścić przygotowane produkty w torebkach do gotowania wewnątrz naczynia.



• 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, gotowanie próżniowe.

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE	GOTOWANIE NA PARZE
WARZYWA KROJONE	0
FILETY RYBNE	0
FILETY DROBIOWE	0
FOIE GRAS	0

 **Użyć akcesoriów przeznaczonych do gotowania w 100% na parze i umieścić przygotowane produkty w torebkach do gotowania wewnątrz naczynia.**

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%.



Porada

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

MIĘSA	AI	GOTOWANIE NA PARZE	NISKA TEMPERATURA
ESKALOPKI Z INDYKA		100%	
PIERSI Z KURCZAKA		100%	
FILET CIELEŃCY		30%	
FILET WIEPRZOWY		100%	
PASZTET MIĘSNY	0		
ŁOPATKA JAGNIĘCA	0	30%	
UDZIEC JAGNIĘCY BEZ KOŚCI			0
UDZIEC JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ			0
ŻEBERKA CIELEŃCE	0		
PIECZEŃ CIELEŃCA	0	30%	0
SZYNKĄ WIEPRZOWĄ	0		
POŁĘDWICA WIEPRZOWA	0		
POŁĘDWICA	0	30%	0
PIECZEŃ WIEPRZOWA	0	30%	0
PIECZEŃ WOŁOWA	0		0
KURCZAK	0	30%	0
KACZKA	0	30%	
PIERSI Z KACZKI	0	30%	
UDO INDYKA	0		
INDYK	0		
GEŚ	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	NISKA TEMPERATURA
FILETY RYBNE ŚWIEŻE		100%	
PSTRAGI	0	100%	0
ŁOSOŚ	0	100%	0
DUŻE RYBY	0	100%	0
MAŁE RYBY	0	100%	0
OKOŃ MORSKI	0	100%	0
HOMARY	0		
PASZTET RYBNY	0	30%	
ŁOSOŚ ZAPIEKANY W KAMIONCE		30%	
MAŁŻE		100%	
MAŁŻE JAPONSKIE		100%	
KREWETKI		100%	
LANGUSTY		100%	



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%.

DANIA	AI	GOTOWANIE NA PARZE	NISKA TEMPERATURA
WARZYWA FASZEROWANE	0	30%	
ZAPIEKANKA WARZYWNA	0		
POMIDORY FASZEROWANE	0	30%	
LAZANIA	0	30%	
PASZTECIKI Z MIĘSEM	0		
TARTA NA SŁONO	0		
TARTA Z SEREM	0		
QUICHE	0		
PIZZA	0		
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA	0	30%	0
MUSAKA	0		
WARZYWA W CIEŚCIE	0		
SUFLET	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	NISKA TEMPERATURA
KAPUSTA BRUKSELSKA		100%	
GROSZEK		100%	
MARCHEW		100%	
FASOLKA SZPARAGOWA		100%	
BROKUŁ		100%	
KALAFIOR		100%	
ZIEMNIAKI		100%	
POR		100%	
CUKINIE		100%	
ZAPIEKANKA		100%	
DYNIA		100%	
SZPARAGI		100%	
SELER		100%	
TYKWA		100%	
BOĆWINA		100%	
SZPINAK		100%	
KARCZOCHY		100%	

PIECZYWO I MAKARON	AI	GOTOWANIE NA PARZE	NISKA TEMPERATURA
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	NISKA TEMPERATURA
JOGURT			0
FLAN KOKOSOWY		30%	
FLAN/KREM		30%	
BABKA	0		
CIASTO ORZECHOWE		30%	
CIASTO BISZKOPTOWE	0	30%	
SZARLOTKA	0	30%	
BABKA PIASKOWA	0	30%	
CIASTKA	0	30%	
CIASTO CZEKOLADOWE	0		
CIASTO JOGURTOWE	0		
CIASTO OWOCOWE	0		
TARTA OWOCOWA	0		
CIASTEczKA KRUCHE/MAŚLANE	0		
CUPCAKES	0	30%	
PTYŚCIE	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 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 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA


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 pokrętko.

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.

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.

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.



• 8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



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: 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 pokrętła podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.



9 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

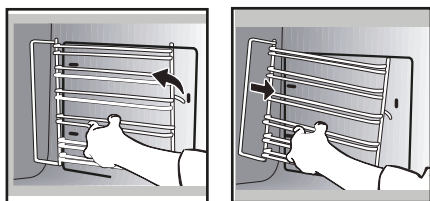
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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.



CZYSZCZENIE SZYBY DRZWICZEK



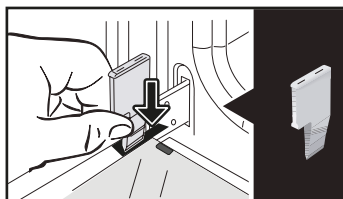
Ostrzeżenie

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

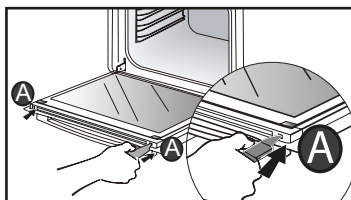
Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

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

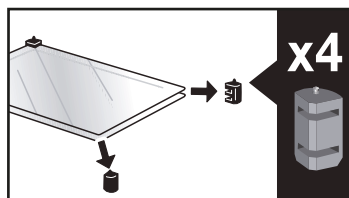
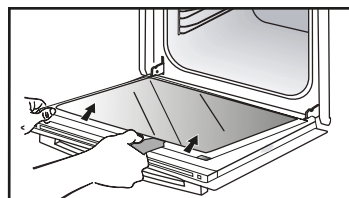
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



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



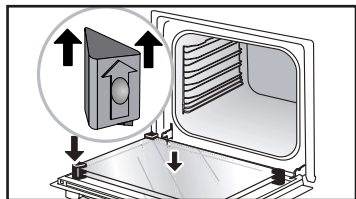
Wyjąć szybę. Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozprórką gumową.



9 KONSERWACJA

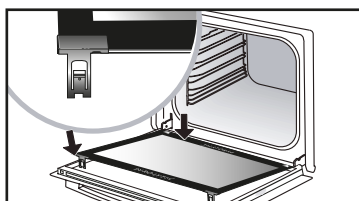
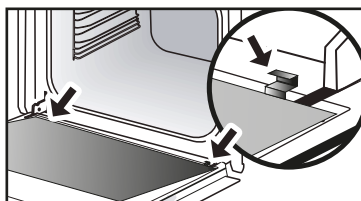
W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić.

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.

9 KONSERWACJA

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 autoczyszczenia 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 godz. 30 min do 2 godz. 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 minut, w innym przypadku 1 godz. 30 min.



Pyro 2H: wykonywana w ciągu 2 godz., aby zapewnić bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.




• 9 KONSERWACJA

NATYCHMIASTOWE 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 wilgotną szmatką usunąć 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 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 .



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 SZYBKIE lub KOMPLETNE (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 pokrętkę, 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 (NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PARZE)

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 zgaszam 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

- Włączyć 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.

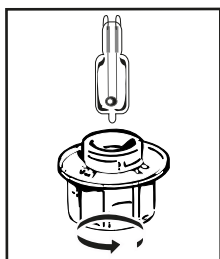


9 KONSERWACJA

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.



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 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci 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 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.
Woda znajduje się na płycie piekarnika.	Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę „ODKAMIENIANIA”. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.



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	
	Lazania	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 clafoutis	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	
	Pieczyno	220	2									220	2	30-40	
	Toast			275	4-5										2-3

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać 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 PIECZENIA	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 ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka bez tłuszczu (8.5.1)		3	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciastka 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

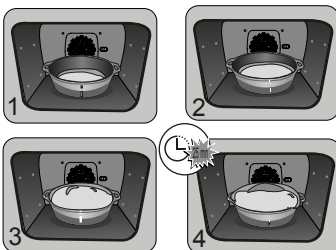
UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

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. Wlać ciasto do naczynia żaroodpornego, wyjąć stopień z przewodami i umieścić naczynie na dnie piekarnika. Rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji termoobieg do temperatury 40–50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25–30 minut, wykorzystując pozostające ciepło.



EN	Information for domestic ovens (UE n° 662014)	DE	Informationen zu Haushaltsöfen (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)	FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)	PT	Informações relativas aos fornos domésticos (UE n° 662014)	SK	Informácie v prípade, ak pekáč nie je domácky (UE n° 662014)	SV	Information om hushållsarugnar (UE n° 662014)						
CS	Informace k výhledu se zabývá domáckými (UE n° 662014)	DA	Oplysninger for oven til husholdningsbrug (UE n° 662014)	EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 662014)	EN	Information for domestic ovens (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)	FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	DE	Informationen zu Haushaltsöfen (UE n° 662014)	IT	Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)	PL	Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)	PT	Informações relativas aos fornos domésticos (UE n° 662014)	SK	Informácie v prípade, ak pekáč nie je domácky (UE n° 662014)	SV	Information om hushållsarugnar (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN	FR	DE	ES	IT	PL	PT	SK	SV
Type name	XHT25T XHT25S XGT25P XCD25T XCD25P XHT25F XHT25U XHT25V XHT15S XHT15U XHT15V XHT45W XHT35W XHT71W										
Model identification											
Type of oven	FR: Simplex-CS; Jerothocida-DA; Ektude-ES; Simplex-IT; Simplex-NL; Simplex-PL; P; Polifunco; PT; Simplex-SK; Jednopoln; EL; Atrial; FI; Visiokaminen-SV; Ethel.										
Mass of the appliances	34,5 30,7 35,7 35,9 35,2 35,8 33,0 33,5 36,6 34,9 35,9 35,0 38,0 43,1	kg									
Number of cavities	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1										
Heat source per cavity (electricity or gas)	FR: Electric; CS: Electric; DA: Electric; ES: Electric; EL: Electric; NL: Electric; PL: Electric; PT: Electric; SK: Electric; EL: Electric; FI: Electric; SV: Electric.										
Volume per cavity	72,0 73,0 73,0 73,0 72,0 73,0 73,0 73,0 72,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0	l									
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in electric cavity	0,62 0,62 0,69 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70	kWh/cycle									
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in electric cavity in conventional mode per cavity (electric final energy)											
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in electric cavity in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	1,23 1,34 1,23	kWh/cycle									
Energy Efficiency index per cavity	96,3 96,3 80,2 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4										