

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

PIEKARNIK

SZANOWNI KLIENCI


Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju.

Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia.

Jakość wzornictwa wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota, by dotknąć.

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

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

| | |
|---|--|
|  | <p data-bbox="252 973 274 1093">BVCert.6011825</p> <p data-bbox="285 957 1047 1101">Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentowi identyfikowalność produktu, podając jasne i obiektywne wskazanie źródła. Marka DE DIETRICH z dumą umieszcza tę etykietę na produktach z naszych francuskich fabryk z siedzibą w Orleanie i Vendôme.</p> |
|---|--|

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 

| | |
|---|----|
| Wskazówki bezpieczeństwa | 4 |
| 1 / instalacja urządzenia | 7 |
| Wybór miejsca i instalacja urządzenia | 7 |
| Przyłącze elektryczne | 8 |
| 2 / Środowisko | 8 |
| Środowisko | 8 |
| Porady dotyczące oszczędzania energii | 8 |
| 3 / Opis urządzenia | 9 |
| Przegląd piekarnika | 9 |
| Wyświetlacz i przyciski sterujące | 9 |
| Akcesoria | 10 |
| Tryby gotowania | 12 |
| 4 / USTAWIENIA | 13 |
| Pora dnia | 13 |
| Timer | 13 |
| Blokowanie elementów sterujących | 14 |
| 5 / GOTOWANIE | 15 |
| Rozpoczęcie procesu gotowania | 15 |
| Zmiana temperatury | 15 |
| Zmiana czasu trwania | 15 |
| Zmiana czasu zakończenia gotowania | 16 |
| Tryb "NISKA TEMPERATURA" | 17 |
| 6 / Czyszczenie - konserwacja | 19 |
| Powierzchnia zewnętrzna | 19 |
| Demontaż półek | 19 |
| Czyszczenie szyby drzwi | 19 |
| Samoczyszczanie przez pirolizę | 21 |
| Wymiana lampy | 22 |
| 7 / Usterki i rozwiązania | 23 |
| 8 / Serwis posprzedażowy | 24 |
| Interwencje | 24 |
| 9 / POMOCE KUCHENNE | 25 |
| Wykresy wypieków | 25 |
| Przepisy z drożdżami | 26 |
| Testy funkcjonalności | 27 |

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

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

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.

Przed pierwszym użyciem
Przed pierwszym użyciem piekarnika należy go rozgrzewać przez około 15 minut na najwyższym ustawieniu temperatury przy zamkniętych drzwiczkach. Wełna mineralna, która otacza komorę pieca, może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Możesz również zauważyć rozwój dymu. To jest normalne.



Uwaga:

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.

— Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być

wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

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

OSTRZEŻENIE:

— Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

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

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE :

Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.

Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdko prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

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

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

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

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

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

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.

• 1 INSTALACJA

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C, rys. D).

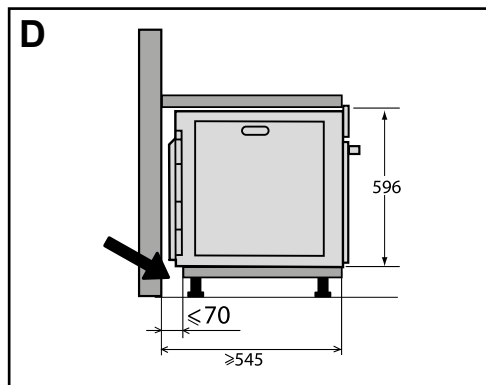
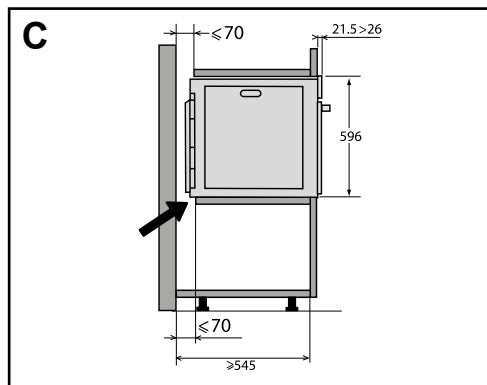
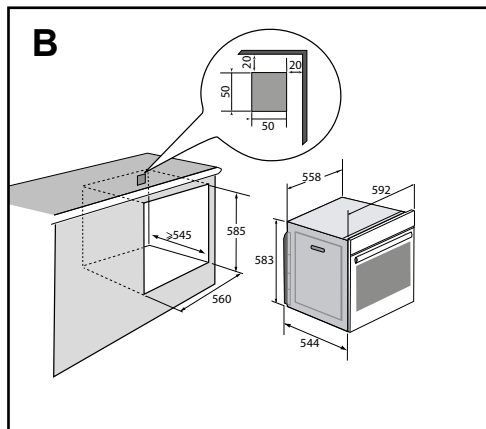
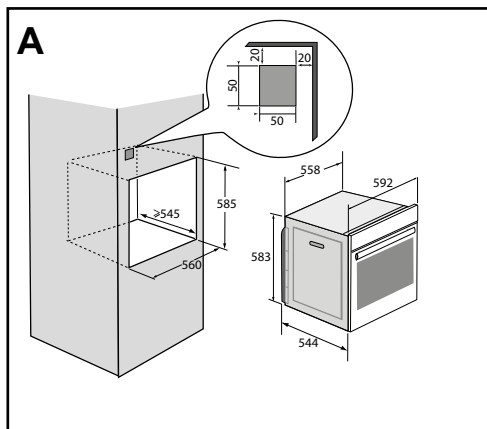
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

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



Porada

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



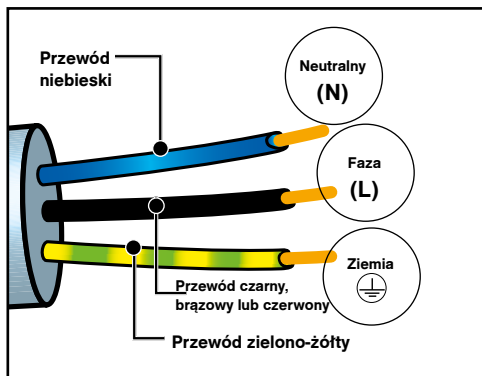
• 1 INSTALACJA

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

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

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



Uwaga:

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast 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

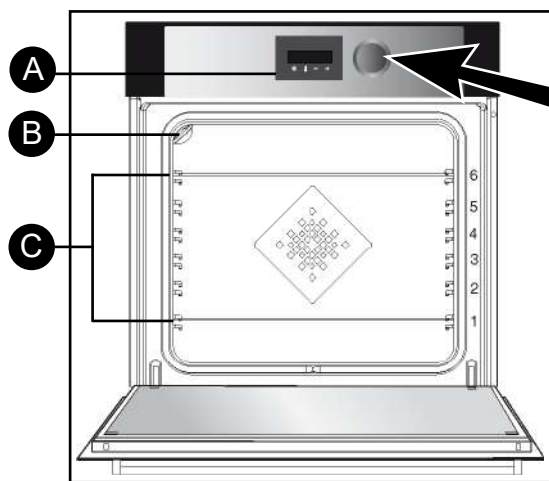
producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

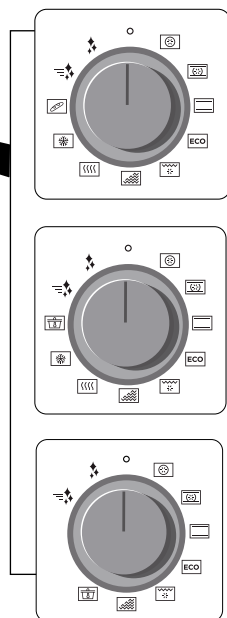
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Prowadnice półek (dostępne 6 wysokości)



Ten piekarnik posiada 6 prowadnic półek, które umożliwiają umieszczenie akcesoriów (grill, naczynia itp.) na różnych wysokościach w zależności od wybranego trybu pieczenia.

PASEK ELEMENTÓW STEROWANIA

WYŚWIETLACZ



- Czas pieczenia
- Zakończenie pieczenia
- Blokada klawiatury
- Minutnik
- Wskaźnik temperatury
- Lampka kontrolna nagrzewania wstępnego
- Blokada drzwiczek

PRZYCISKI



- 1** Ustawienie godziny i daty
- 2** Ustawienie temperatury
- 3** Zmniejszanie wartości
- 4** Zwiększanie wartości

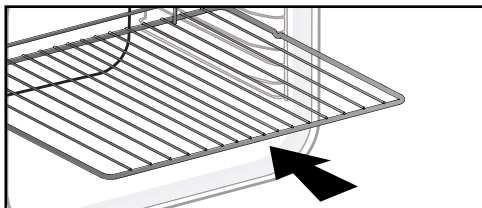
• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

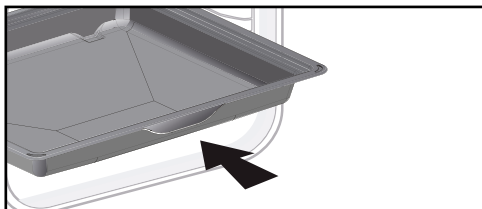
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



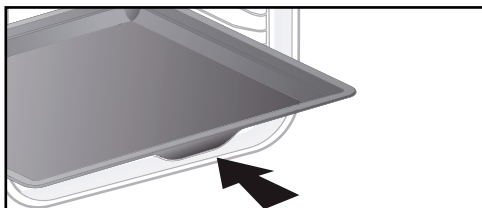
Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

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



Forma do ciast, 20 mm

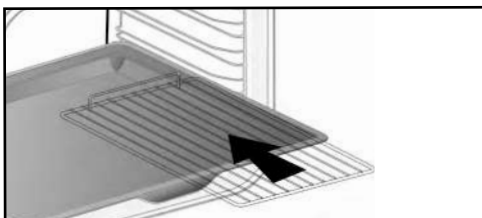
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i ciasteczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas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



Porada

Aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie na spodzie brytfanny niewielkiej ilości wody lub oleju.



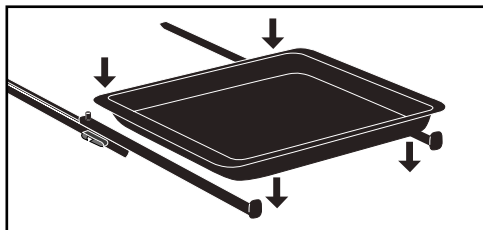
Pod wpływem wysokiej temperatury akcesoria mogą ulegać odkształceniu, nie zakłóca to jednak w żaden sposób ich funkcji. Po wystygnięciu odzyskują początkowe kształty.

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

AKCESORIA (w zależności od modelu)

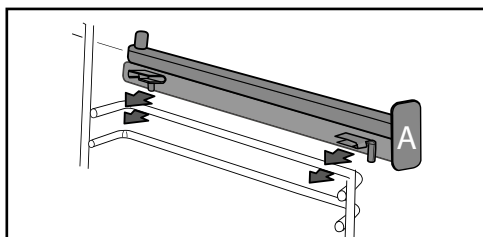
System szyn uchylnych


Dzięki zastosowaniu nowego 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. Naczynia 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.



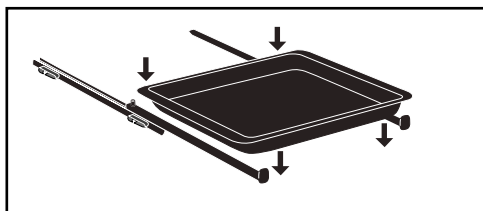
INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

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



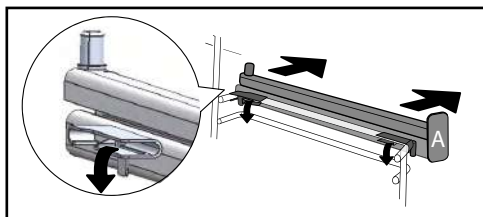
UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik  znajduje się po stronie użytkownika.


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.



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

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

| Położenie | T°C zalecana min. - maks. | Użytkowanie |
|---|------------------------------|--|
|  Ciepło obrotowe* | 180°C 35°C - 250°C | Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach. |
|  Ciepło kombinowane | 205°C 35°C - 230°C | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym. |
|  Pieczenie tradycyjne | 200°C 35°C - 275°C | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym. |
|  ECO* | 200°C 35°C - 275°C | Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego. |
|  Grill impulsowy | 200°C 100°C - 250°C | Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb. |
|  Grill zmienny | 4 1 - 4 | Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się z pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu. |
|  Podtrzymywanie ciepła | 60°C 35°C - 100°C | Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp. Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie). |
|  Rozmrażanie | 35°C 30°C - 50°C | Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, ze śmietaną...). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania). |
|  Pieczyno | 205°C 35°C - 220°C | Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętaj, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę. |
|  Niska temperatura | | Funkcja została opisana w rozdziale „Pieczenie”. Jest ona zalecana w celu pieczenia powolnego i działa jedynie, kiedy początkowo piekarnik był zimny. |

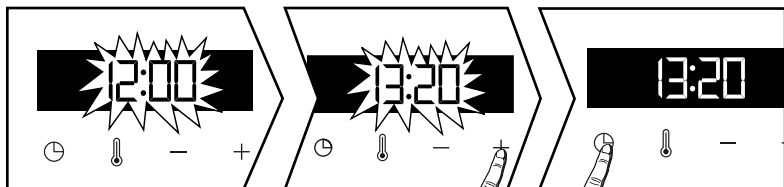
*Tryb pieczenia opracowany zgodnie z zaleceniami normy EN 60350-1: 2016 dla wykazania zgodności z wymogami dotyczącymi oznakowania energooszczędności, w sposób określony przepisami rozporządzenia europejskiego UE/65/2014.

• 4 USTAWIENIA

USTAWIENIA

USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.

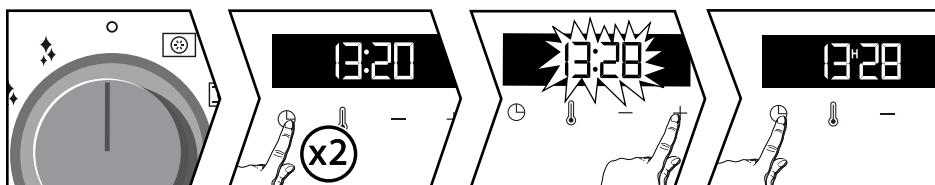


Godzina może zostać ustawiona za pomocą przycisków + lub -.

Zatwierdzić przyciskiem ⏻. W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

MODYFIKACJA GODZINY

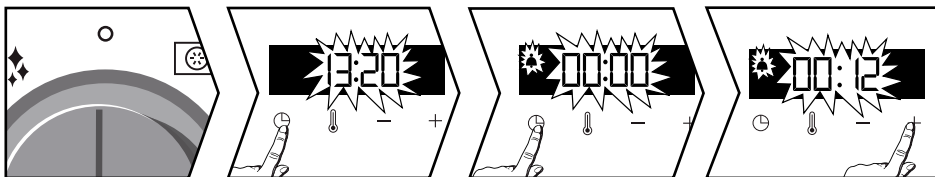
Pokrętko wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji zero.



Po wciśnięciu przycisku ⏻ wyświetlony zostanie symbol minutnika 🕒. Ponownie wciśnięcie ⏻ i ustawić godzinę za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić przyciskiem ⏻.

MINUTNIK

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.



Wcisnąć przycisk ⏻. Wskazanie minutnika miga 🕒. Ustawić minutnik za pomocą przycisków + lub -. Wcisnąć przycisk ⏻, aby zatwierdzić - rozpoczyna się odliczanie. Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili poprzez wciśnięcie przycisku ⏻. Aby je anulować, należy ustawić 00:00.



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

• 4 USTAWIENIA


SETTINGS

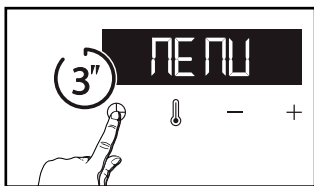
• BLOKADA POLECEŃ (Zabezpieczenie przed dziećmi)




Wcisnąć równocześnie i przytrzymać przyciski + i - do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol . Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski + i - do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol .

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika w następujący sposób: Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU”, aby przejść do trybu ustawień.



Ponownie wcisnąć przycisk , aby przewijać poszczególne ustawienia. Włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą przycisków + i -. Patrz w poniższej tabeli:

| | |
|---|--|
|  | Lampka: W pozycji ON (WŁ.), lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO, lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po upływie 90 sekund. |
|  | Krótkie sygnały dźwiękowe: Pozycja ON (WŁ.) - sygnały dźwiękowe są włączone. Pozycja OFF (WYŁ.) - sygnały dźwiękowe są wyłączone. |
|  | Podgrzewanie wstępne: Pozycja ON - włączone. Pozycja OFF - nagrzewanie wstępne jest wyłączone. |
|  | TRYB DEMO: Pozycja ON - tryb włączony. Pozycja OFF - normalny tryb działania piekarnika. |

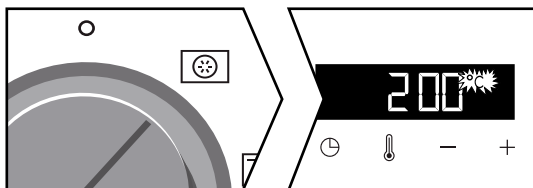
Aby wyjść z „MENU”, ponownie wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk .

• 5 UŻYTKOWANIE

ROZPOCZĘCIE PROCESU GOTOWANIA

• PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

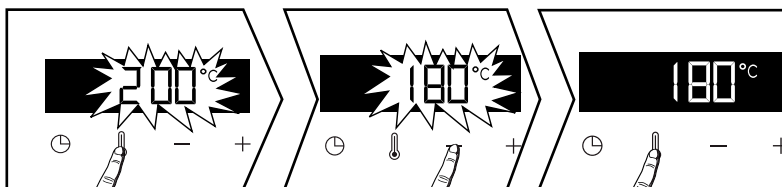
Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętko wyboru funkcji w żądane położenie.



Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

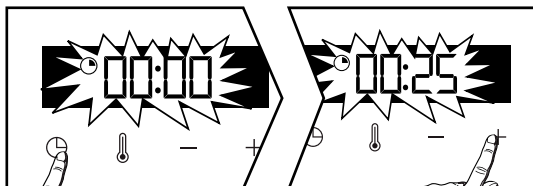
MODYFIKACJA TEMPERATURY

Po wybraniu odpowiedniej funkcji pieczenia, należy wcisnąć . Ustawić temperaturę za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .



PROGRAMOWANIE CZASU

Rozpocząć pieczenie natychmiastowe, a następnie wcisnąć przycisk - czas pieczenia miga i możliwe jest przeprowadzenie modyfikacji ustawień. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + lub -. Zatwierdzić wybór, wciskając przycisk .



• 5 UŻYTKOWANIE



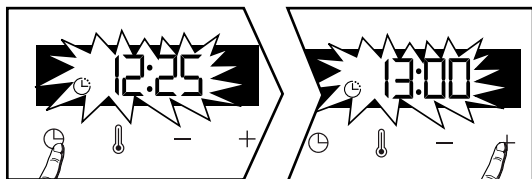
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „INTELIŻENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy. Patrz w poniższej tabeli.

Zapamiętanie czasu trwania pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

| FUNKCJA PIECZENIA | ZALECANE USTAWIENIE CZASU |
|---|---------------------------|
|  CIEPŁO OBIEGOWE | 30 min. |
|  CIEPŁO KOMBINOWANE | 30 min. |
|  PIECZENIE TRADYCYJNE | 30 min. |
| ECO ECO | 30 min. |
|  GRILL IMPULSOWY | 15 min. |
|  GRILL ZMIENNY | 7 min. |
|  PODTRZYMYWANIE CIEPŁA | 60 min. |
|  ROZMRAŻANIE | 60 min. |
|  CHLEB | 40 min. |

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać te same czynności, co w przypadku programowania czasu. Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk .



Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków + i -.

Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).

Pieczenie z użyciem funkcji „Niska temperatura” należy koniecznie rozpocząć przy zimnym piekarniku. Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki powolnemu pieczeniu w niskiej temperaturze. Jakość wypieczenia jest optymalna



Porada

Przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej jedną godzinę.

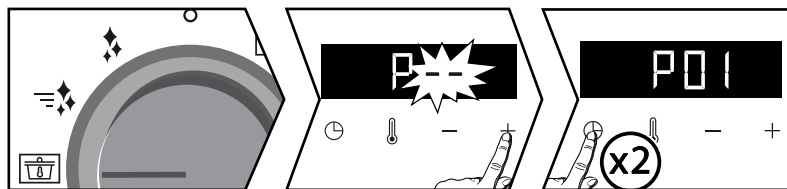
PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki.

Piekarnik proponuje wybór 10 programów (patrz w poniższej tabeli).

Przewijając programy za pomocą przycisków + i -.

Po wybraniu programu, na przykład: P01 (pieczeń cielęca), umieścić mięso bezpośrednio na grillu na poziomie stopnia zalecanego w tabeli i ułożyć brytfannę na najniższym stopniu, aby zapewnić zbieranie ociekającego soku.



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

Zatwierdzić, wciskając 2 razy przycisk ⊖ - rozpocznie się pieczenie.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy przez 2 minuty. Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, należy nacisnąć ⊖.




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

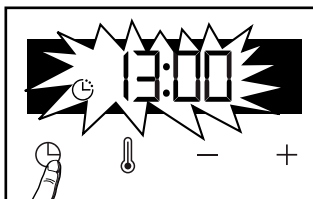
• 5 UŻYTKOWANIE

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).


PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

Po wybraniu programu należy wcisnąć przycisk . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków + i -.



Zapamiętanie godziny końca pieczenia odbywa się automatycznie po kilku sekundach. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

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

TRYB „NISKA TEMPERATURA” (w zależności od modelu).

| | Produkty | Czas pieczenia | Poziom stopnia |
|-----|---------------------------------|----------------|----------------|
| P01 | Pieczeń cielęca | 4h | 2 |
| P02 | Wołowina krwista | 3h | 2 |
| P03 | Wołowina dobrze wypieczona | 4h | 2 |
| P04 | Pieczeń wieprzowa | 5h | 2 |
| P05 | Jagnięcina wypieczona na różowo | 3h | 2 |
| P06 | Jagnięcina dobrze wypieczona | 4h | 2 |
| P07 | Kurczak | 6h | 2 |
| P08 | Małe ryby | 1h20 | 3* |
| P09 | Duże ryby | 2h10 | 3* |
| P10 | Jogurty | 3h | 1* |

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

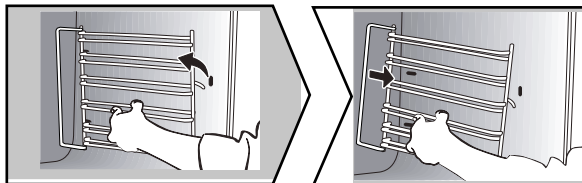
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

DEMONTAŻ SZCZEBLI

Panele boczne ze szczablami 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 WEWNĘTRZNEJ

Aby wyczyścić wewnętrzną szybę, należy wyjąć drzwi. Przedtem należy usunąć nadmiar tłuszczu za pomocą miękkiej szmatki i płynu do mycia naczyń..

Ostrzeżenie

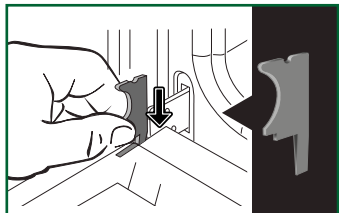
Do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika nie należy używać środków szorujących, gąbek ściernych ani metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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

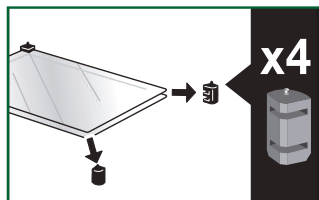
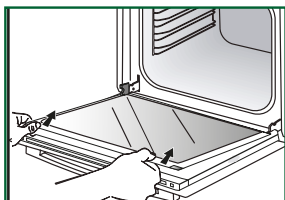
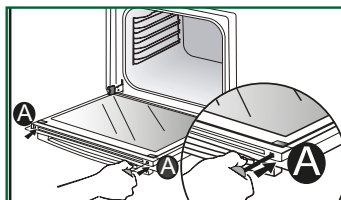


! Ważne jest, aby zwrócić uwagę na kierunek montażu tej pierwszej szyby (błyszcząca stroną do Ciebie) : Upewnij się, że zaznaczyłeś kierunek montażu tej pierwszej szyby (błyszcząca stroną do Ciebie)

Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips:

Przy pomocy drugiego klina (lub śrubokręta) wcisnąć szczeliny **A** aby odcepić szybę. Zdjąć panel szklany.

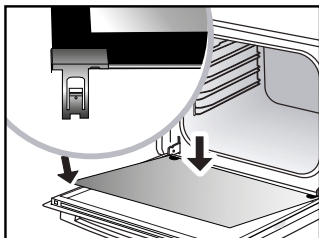
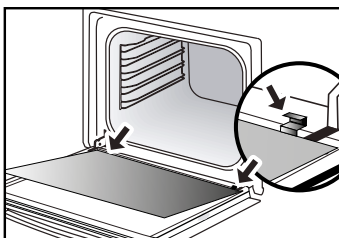
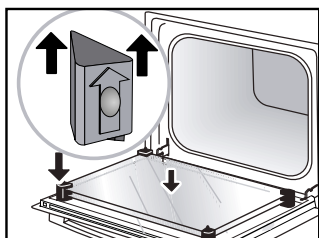
Drzwi składają się z dwóch dodatkowych szklanych paneli, z czarną gumową przekładką na każdym rogu. W razie potrzeby należy je wyjąć, aby je wyczyścić. Nienależy moczyć szklanych paneli w wodzie. Spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha niestrzępiącą się ściereczką.



• Ponowny montaż szyby drzwi

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


Włożyć ostatnią szybę do metalowych ograniczników, a następnie zamocować na klips, błyszcząca strona do Ciebie. Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.



• 6 KONSERWACJA

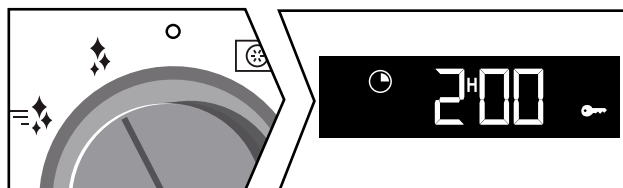
CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ

CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

 **Ostrzeżenie** Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą usunąć ewentualne duże rozlane płyny. Usunąć nadmiar tłuszczu na drzwiach za pomocą wilgotnej gąbki. Jako środek bezpieczeństwa, czyszczenie odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi; odblokowanie drzwi jest niemożliwe.

CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego. Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast. Podczas pirolizy, na programatorze wyświetlany jest symbol oznaczający, że drzwiczki są zablokowane. Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.



-  = Piroliza ekspresowa w czasie 59 minut.

Funkcja umożliwia wykorzystanie ciepła nagromadzonego podczas poprzedniego pieczenia, aby zapewnić szybkie czyszczenie słabo zabrudzonego piekarnika w czasie nieprzekraczającym jednej godziny.

Elektroniczny układ kontroli temperatury wewnątrz piekarnika określa, czy nagromadzone ciepło jest wystarczające, aby uzyskać odpowiednie rezultaty czyszczenia. W przeciwnym wypadku, uruchomiona zostanie automatycznie **piroliza ECO, wykonywana przez 1,5 godziny**.

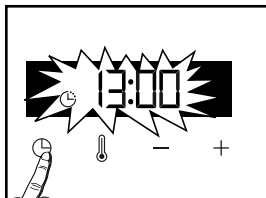
-  = Piroliza w czasie 2 godz

zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika

• 6 KONSERWACJA

CZYSZCZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Wykonać czynności opisane w poprzednim paragrafie, a następnie ustawić godzinę zakończenia pirolizy wciskając przycisk ☹. Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia za pomocą przycisków + i -. Po wykonaniu tych czynności, rozpoczęcie pirolizy jest opóźnione tak, aby zakończyła się o ustawionej godzinie. Kiedy piroliza została zakończona, ponownie ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.



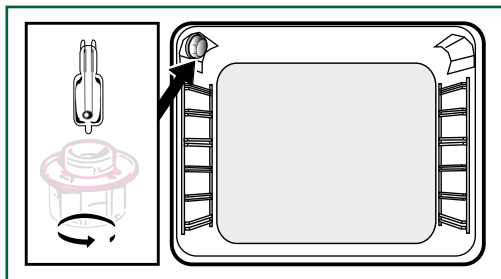
Po ostygnięciu piekarnika, za pomocą wilgotnej szmatki usuń biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.

WYMIANA LAMPKI



Ostrzeżenie

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



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Żarówkę można wymienić samodzielnie. Odkręć złącze podglądu i wyjmij żarówkę (użyj gumowej rękawiczki, która ułatwi jej wyjęcie). Włóż nową żarówkę i załóż złącze podglądu. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

• 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop).

Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.

- Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”. Piekarnik wykrył błąd.

Wyłącznik piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej jedną minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

- **Piekarnik nie nagrzewa się.** Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO” (patrz menu ustawień).

- **Lampka piekarnika nie działa.** Wymienić żarówkę lub bezpiecznik.

Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

- **Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa.** Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

- **Czyszczenie pirolizą nie jest wykonywane.** Sprawdzić zamknięcie drzwiczek. Jeżeli błąd występuje nadal, wezwać serwis.

- **Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

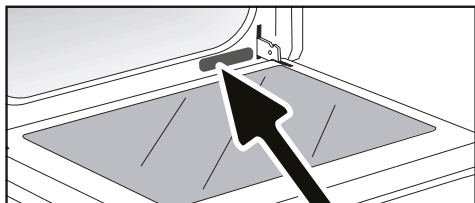
- Hałas wibracyjny.



Sprawdź, czy przewód zasilający nie dotyka tylnej ściany. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia, ale może powodować hałas wibracyjny podczas wentylacji. Odłączyć urządzenie i przełożyć przewód. Wymień swój piekarnik.

• 8 SERWIS PO SPRZEDAŻY

SERWIS NAPRAWCZY

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



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

B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI

Podczas wszelkich czynności serwisowych należy zwracać uwagę, aby stosowane były wyłącznie oryginalne, certyfikowane części zamienne.



| DANIA | | | | | | | | | | | | Czas pieczenia w minutach | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|---------------------------|-------|--------|-------|
| | | °C | poziom | °C | poziom | °C | poziom | °C | poziom | °C | poziom | | | | |
| MIĘSA | Pieczeń wieprzowa (1 kg) | 200 | 2 | | | | | | | | 190 | 2 | 60 | | |
| | Pieczeń cielęca (1 kg) | 200 | 2 | | | | | | | | 190 | 2 | 60-70 | | |
| | Pieczeń wołowa | 240 | 2 | | | | | | | | 200 | 2 | 30-40 | | |
| | Jagnięcina (udziec, łopatka 2,5 kg) | 220 | 2 | 220 | 2 | | | 200 | 2 | | 210 | 2 | 60 | | |
| | Drób (1 kg) | 200 | 3 | 220 | 3 | | | 210 | 3 | | 185 | 3 | 60 | | |
| | Udka kurczaka | | | 220 | 3 | | | 210 | 3 | | | | | 20-30 | |
| | Żeberka wieprzowe / cielęce | | | 210 | 3 | | | | | | | | | 20-30 | |
| | Żeberka wołowe (1 kg) | | | 210 | 3 | | | 210 | 3 | | | | | 20-30 | |
| Żeberka baranie | | | 210 | 3 | | | | | | | | | 20-30 | | |
| RYBY | Ryby pieczone | | | 275 | 4 | | | | | | | | | 15-20 | |
| | Ryby gotowane (dorada) | 200 | 3 | | | | | | | | 190 | 3 | | 30-35 | |
| | Ryby gotowane w folii aluminiowej | 220 | 3 | | | | | | | | 200 | 3 | | 15-20 | |
| WARZYWA | Zapiekanek (produkty zapiekane) | | | 275 | 2 | | | | | | | | | 30 | |
| | Zapiekanek „Gratins dauphinois” | 200 | 3 | | | | | | | | 180 | 3 | | 45 | |
| | Lasagne | 200 | 3 | | | | | | | | 180 | 3 | | 45 | |
| | Pomidory faszerowane | 170 | 3 | | | | | | | | 170 | 3 | | 30 | |
| CIASTA | Biszkopty typu génoise | | | | | | | | | 180 | 3 | 180 | 4 | 35 | |
| | Ciastka makaronowe | 220 | 3 | | | | | | | 180 | 2 | 190 | 3 | 5-10 | |
| | Bulka | 180 | 3 | | | 200 | 3 | | | 180 | 3 | 180 | 3 | 35-45 | |
| | Ciastka brownies | 180 | 2 | | | | | | | | | 180 | 2 | 20-25 | |
| | Keks - babka | 180 | 3 | | | | | | | 180 | 3 | 180 | 3 | 45-50 | |
| | Budynie | 200 | 3 | | | | | | | | | 190 | 3 | 30-35 | |
| | Ciasteczka typu cookies - Ciastka | 175 | 3 | | | | | | | | | 170 | 3 | 15-20 | |
| | Babka | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 40-45 | |
| | Ciastka bezowe | 100 | 4 | | | | | | | | 100 | 4 | 100 | 4 | 60-70 |
| | Magdalenki | 220 | 3 | | | | | | | | | 210 | 3 | 5-10 | |
| | Ciasta ptysiowe | 200 | 3 | | | | | | | 180 | 3 | 200 | 3 | 30-40 | |
| | Ciasto francuskie | 220 | 3 | | | | | | | | | 200 | 3 | 5-10 | |
| | Babki „Savarin” | 180 | 3 | | | | | | | 175 | 3 | 180 | 3 | 30-35 | |
| | Tarty z ciasta kruchego | 200 | 1 | | | | | | | | | 200 | 1 | 30-40 | |
| Tarty z cienkiego ciasta francuskiego | 215 | 1 | | | | | | | | | 200 | 1 | 20-25 | | |
| RÓŻNE | Paszty | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 80-100 | |
| | Pizza | | | | | 240 | 1 | | | | | | | 15-18 | |
| | Płacek typu „quiche” | 190 | 1 | | | 180 | 1 | | | | | 190 | 1 | 35-40 | |
| | Suflet | | | | | | | | | | 180 | 2 | | 50 | |
| | Tarta | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 40-45 | |
| | Pieczyno | 220 | 2 | | | | | | | | | 220 | 2 | 30-40 | |
| | Pieczyno tostowe | | | 275 | 4-5 | | | | | | | | | | 2-3 |

* W zależności od modelu

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

⚠ Wszystkie ustawienia temperatury i czasu pieczenia są określone dla piekarnika wstępnie nagrzanego.

| ODPOWIEDNIK: CYFRY TEMPERATURA °C | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| Cyfry | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | maks. 9 |
| T °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ CEI 60350

| PRODUKT SPOŻYWCZY | * TRYB PIECZENIA | POZIOM | AKCESORIA | °C | CZAS PIECZENIA w min. | NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO |
|--------------------------------------|------------------|--------|-------------------------|-----|-----------------------|-----------------------|
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 5 | naczynie 45 mm | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 5 | naczynie 45 mm | 150 | 25-35 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 25-45 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 3 | naczynie 45 mm | 175 | 25-35 | tak |
| Ciastka kruche (8.4.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 160 | 30-40 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 5 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 5 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 170 | 20-40 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 3 | naczynie 45 mm | 170 | 25-35 | tak |
| Małe keksy (8.4.2) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 170 | 25-35 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 4 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 4 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 3 | kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Ciastka miękkie bez tłuszczu (8.5.1) | | 2 + 5 | naczynie 45 mm i kratka | 150 | 30-40 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 1 | kratka | 170 | 90-120 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 1 | kratka | 170 | 90-120 | tak |
| Tarta jabłkowa (8.5.2) | | 3 | kratka | 180 | 90-120 | tak |
| Powierzchnia zapiekana (9.2.2) | | 5 | kratka | 275 | 3-6 | tak |

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, dania mogą zostać wyjęte w innym czasie.

Przepisy z wykorzystaniem drożdży (w zależności od modelu)

Składniki:

- 2 kg mąki • 1240 ml wody • 40 g soli • 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich
- Wymieszać ciasto przy użyciu miksera i wykonać zaczyn w piekarniku.

Procedura: Dla przepisów na ciasto drożdżowe. Umieścić ciasto w naczyniu odpornym na działanie wysokiej temperatury, zdjąć podstawki stopni piekarnika i ułożyć naczynie na spodzie.

Rozgrzać piekarnik, używając funkcji ciepła obiegowego do temperatury 40-50°C na 5 minut. Wyłączyć piekarnik i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 25-30 minut, wykorzystując

