

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIK KOMBINOWANY Z FUNKCJĄ PARY

De Dietrich 

PL

## *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 fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni.

Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.

Dziękujemy Państwu za zaufanie.

De Dietrich 

---

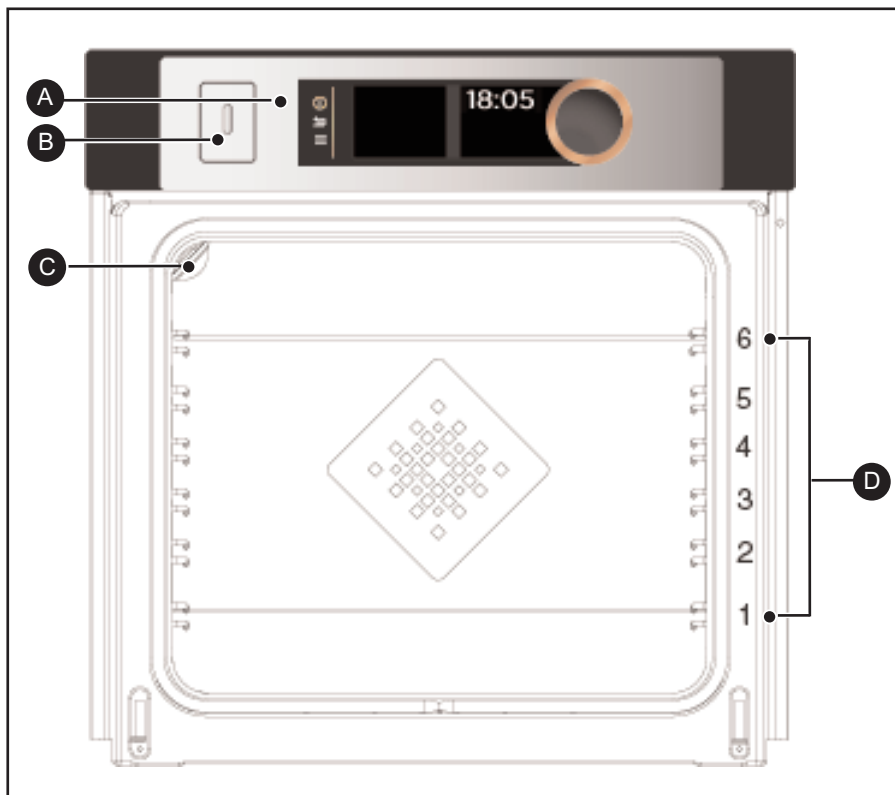
# SPIS TREŚCI

---

<b>1 / Prezentacja piekarnika</b> .....	<b>4</b>
Elementy sterowania i wyświetlacz .....	5
Akcesoria .....	6
Szuflada do napełniania .....	8
Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji .....	9
<b>2 / Tryby działania</b> .....	<b>10</b>
Tryb „Ekspert” .....	11
Tryb „Ekspert parowy” .....	11
◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia).....	13
◦ Funkcje pieczenia.....	14
◦ Suszenie.....	16
Tryb „Przewodnik kulinarny” .....	17
Tryb „Kombinowany parowy” .....	17
◦ Lista dań.....	18
Tryb „Niska temperatura” .....	20
<b>3 / Ustawienia</b> .....	<b>22</b>
Blokada poleceń .....	23
<b>4 / Minutnik</b> .....	<b>23</b>
<b>5 / Konserwacja - Czyszczenie</b> .....	<b>24</b>
Powierzchnia zewnętrzna .....	24
Demontaż stopni .....	24
Czyszczenie szyb wewnętrznych .....	24
Demontaż i ponowny montaż drzwiczek .....	24
Wymiana lampki .....	26
Funkcja czyszczenia .....	26
◦ Piroliza .....	26
◦ Opróżnianie zbiornika wody .....	28
◦ Odkamienianie elementu grzewczego .....	29
<b>6 / Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>30</b>
<b>7 / Serwis po sprzedaży</b> .....	<b>31</b>

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

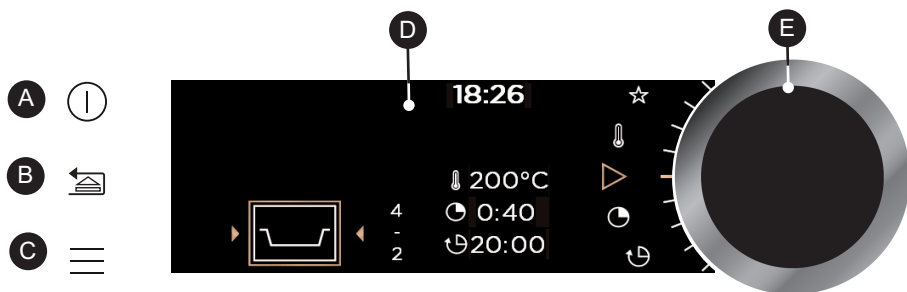
## PREZENTACJA PIEKARNIKA



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

# 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



**A** Przycisk wyłączenia piekarnika (dłuższe wciśnięcie przycisku)

**B** Przycisk powrotu (wciśnięcie krótkie) i / lub  
Przycisk otwierania szuflady (dłuższe wciśnięcie przycisku)

**C** Przycisk dostępu do MENU (pieczenie, ustawienia, minutnik, czyszczenie)

**D** Wyświetlacz

**E** Pokrętko z przyciskiem środkowym (bez możliwości demontażu):

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


- umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.


## SYMBOLE WYŚWIETLACZY

 Rozpoczęcie pieczenia

 Zakończenie pieczenia

 Stopnie temperatury

 Czas pieczenia


 Godzina zakończenia pieczenia (pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem)



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

 Para

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury

 Wskaźnik blokowania drzwiczek podczas pirolizy

---

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

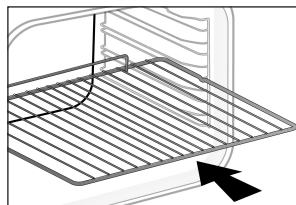
---

## AKCESORIA (w zależności od modelu)

### - Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

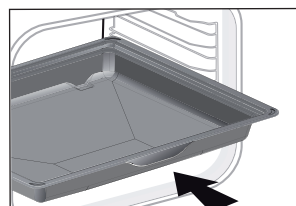
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



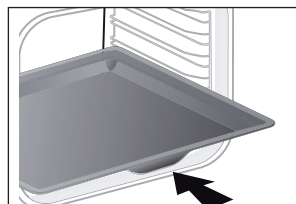
### - Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

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

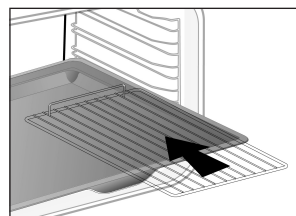
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



### - Grille „smakowe”

Złożone z dwóch części grille „smakowe” mogą być wykorzystywane niezależnie od siebie, jednak muszą być umieszczone w naczyniach lub w brytfannie w taki sposób, aby element zabezpieczający przed przewróceniem się był skierowany w głąb piekarnika.

Użycie tylko jednego grilla umożliwia podlewanie produktów sokiem, który gromadzi się w naczyniu.



# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## - System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia postępowanie 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

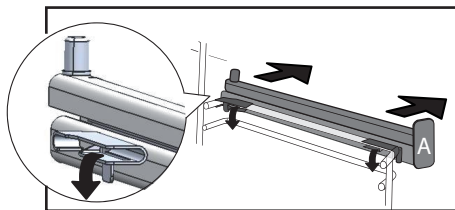
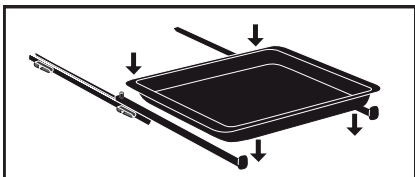
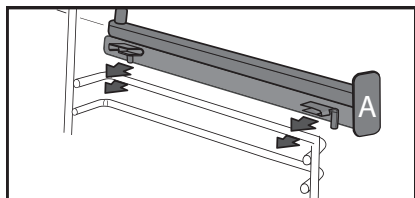
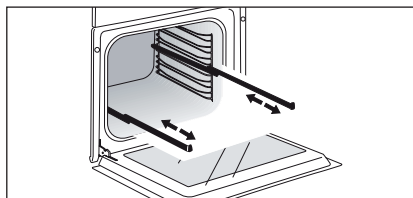
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 taśmy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

UWAGA: teleskopowa część uchylna szyny musi rozkładać się do przodu piekarnika, a ogranicznik **A** 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 taśmy zamocowane na każdej z szyn, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnąć szynę do siebie.



**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.**

---

# • 1 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.

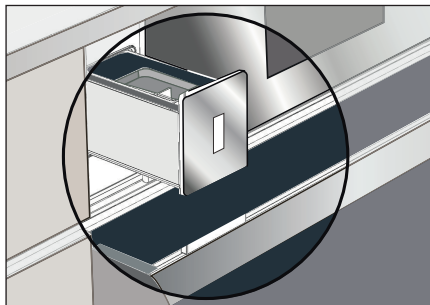
Należy napełnić zbiornik.

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.

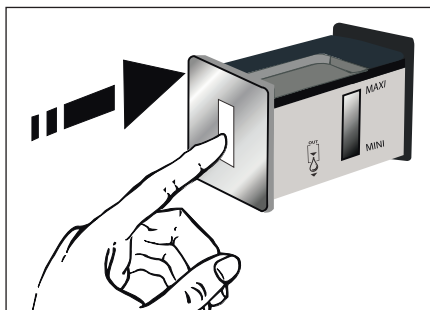
Piekarnik jest gotowy do rozpoczęcia pieczenia kombinowanego z wykorzystaniem funkcji pary.



### Porada

Po napełnieniu zbiornika, stabilizacja poziomu wody trwa przez kilka sekund.

W razie potrzeby należy skorygować poziom.



### Uwaga

Nie należy używać wody zmiękczanej lub demineralizowanej.

### Uwaga

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



---

# • 1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

---

## PIERWSZE USTAWIENIA - ODDANIE DO EKSPLOATACJI

### - Wybór języka


Podczas pierwszego uruchamiania urządzenia lub po przerwie w dostawie prądu należy wybrać język, przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

### - Ustawienie godziny


Wyświetlacz pokazuje godzinę 12:00 i miga. Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętło, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

UWAGA: Aby zmodyfikować godzinę, należy wykonać czynności opisane w rozdziale „Ustawienia”.

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

### - Uruchamianie - Menu główne



Wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, kiedy na wyświetlaczu pokazywana jest jedynie godzina.

Urządzenie przełączy się do pierwszego trybu działania: jest nim tryb Ekspert.

Przekręcić pokrętło, aby wyświetlać poszczególne programy:



Aby przejść do wyświetlanego trybu, należy wcisnąć pokrętło.

Aby powrócić (nie jest to możliwe podczas pieczenia), należy wcisnąć przycisk powrót , a aby wyłączyć piekarnik, wcisnąć i przytrzymać przez kilka sekund przycisk wyłączenia .

---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---

## TRYBY DZIAŁANIA

W zależności od poziomu znajomości wybranej receptury, możliwe jest wybranie jednego z następujących trybów działania:

1



Wybranie trybu „**EKSPERT**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik sam określa typ pieczenia, jego temperaturę i czas.

2



Wybrać tryb „**EKSPERT PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu, w którym użytkownik określa we własnym zakresie typ, temperaturę, procent pary i czas pieczenia.

3



Wybrać tryb „**PRZEWODNIK KULINARNY**”, aby rozpocząć wykonywanie przepisu przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj piezonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

4



Wybrać tryb „**KOMBINOWANY PAROWY**”, aby rozpocząć wykonywanie klasycznego przepisu pieczenia z wykorzystaniem funkcji pary przy pomocy piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj piezonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

5



Wybranie trybu „**Niska temperatura**” umożliwia wybranie przepisu wykonywanego w sposób całkowicie automatyczny przez piekarnik przy wykorzystaniu specjalnego programu (pieczenie w niskiej temperaturze).

---


## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### TRYB „EKSPERT”

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

Kiedy piekarnik wyświetla wyłącznie godzinę, wcisnąć przycisk MENU , aby przejść do menu głównego, a następnie zatwierdzić wybór trybu „Ekspert”.

- Przekręcić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji pieczenia z następującej listy i zatwierdzić ją:



**Termoobieg**



**Grzanie mieszane**



**Tradycyjne**



**Gotowanie ekologiczne**



**Grill z obiegiem powietrza**



**Grzanie od dołu + wentylator**



**Grill zmienny**



**Utrzymywanie w cieple**



**Rozmrażanie**



**Pieczyno**



**Suszenie**

\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*



**Ulubione** (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)



### TRYB „EKSPERT PAROWY”

Ten tryb umożliwia połączenie pieczenia klasycznego z funkcją pary, aby uzyskać potrawy bardziej miękkie i delikatne, równocześnie doskonale zachowując ich smak. W ten sposób potrawy nie wysychają i są chrupiące.

Podobnie, jak w przypadku trybu Ekspert, użytkownik może ustawić we własnym zakresie parametry pieczenia oraz procent pary.

Wybrać tryb „Ekspert parowy” w menu ogólnym i zatwierdzić.

Następnie wybrać jedną z funkcji pieczenia wymienionych na poniższej liście i zatwierdzić:



**TRADYCYJNE + WENTYLATOR I PARA**



**GRILL + WENTYLATOR I PARA**



**TERMOOBIEG PARA**

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---



(Ekspert i Ekspert parowy)

### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia piekarnik zaproponuje jedną lub dwie wysokości stopni.


- Włóż danie do piekarnika na wskazany poziom.
- Aby rozpocząć pieczenie, naciśnij ponownie pokrętkę. Temperatura zacznie rosnąć natychmiast.

**UWAGA:** Niektóre parametry mogą zostać zmodyfikowane (w zależności od wybranego trybu) przed rozpoczęciem pieczenia (temperatura, czas pieczenia, procent pary i pieczenie rozpoczynane z opóźnieniem) - patrz informacje w następnych rozdziałach.


### MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

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

### CZAS PIECZENIA

Można wpisać czas pieczenia dania, wybierając symbol czasu pieczenia  i zatwierdzić.

Ustawić czas pieczenia, przekręcając pokrętkę i zatwierdzić.


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

**Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.**



### PROCENT PARY

(tylko w trybie Ekspert parowy)

W przypadku pieczenia kombinowanego, piekarnik proponuje najlepszy procent pary. Aby go zmodyfikować, należy wybrać symbol pary  i zatwierdzić.

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


# • 2 UŻYTKOWANIE



(Ekspert i Ekspert parowy)

## PIECZENIE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

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

- Należy wybrać symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

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.

Piekarnik wyświetla komunikat:


„Czy chcesz zatrzymać trwające pieczenie?” Należy potwierdzić, wybierając „Zgadzam się” i zatwierdzić lub wybrać „Nie zgadzam się” i zatwierdzić, aby kontynuować pieczenie.






ULUBIONE  
(tylko w trybie Ekspert)

## - Wprowadzanie programu pieczenia do pamięci

Funkcja „Ulubione” umożliwia wprowadzenie do pamięci 3 przepisów, wykonywanych często w trybie „Ekspert”.

Należy najpierw wybrać w trybie „Ekspert” typ pieczenia, jego temperaturę i czas. Następnie należy wybrać symbol , przekręcając pokrętkę, aby wprowadzić to pieczenie do pamięci i zatwierdzić.

Ekran umożliwia wówczas zapisanie tych parametrów w pamięci   lub .

Należy wybrać pozycję w pamięci i zatwierdzić. Pieczenie zostanie wprowadzone do pamięci.


Zatwierdzić ponownie, aby rozpocząć pieczenie.




**Uwaga:** Jeżeli wszystkie 3 miejsca w pamięci są już wykorzystane, nowy wpis zastąpi poprzedni.

Podczas wprowadzania zapisów do pamięci, zaprogramowanie uruchamiania z opóźnieniem nie jest możliwe.

- Użycie pozycji pamięci, która została już zaprogramowana za pomocą funkcji „Ulubione”

Przejsć do menu „Ekspert” i zatwierdzić.

Przewinąć funkcję aż do wyświetlenia symbolu „Ulubione” , przekręcając pokrętkę. Zatwierdzić.

- Wybrać jedną z pozycji pamięci, która została już zapisana i   lub  a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić.

Piekarnik uruchamia się.







## • 2 UŻYTKOWANIE



### FUNKCJE PIECZENIA EKSPERT (w zależności od modelu)



Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozgrzać piekarnik bez produktów.

Położenie	T°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 Termoobieg*	180°C 35°C - 250°C	Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.
 Grzanie mieszane	205°C 35°C - 230°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.
 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	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.
 Grzanie od dołu + wentylator	180°C 75°C - 250°C	Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.

\*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.



**Nie wolno układać folii aluminiowej bezpośrednio na płycie urządzenia, ponieważ nagromadzenie ciepła może spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.**

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---

Położenie	°C zalecana min. - maks.	Użytkowanie
 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.
 Utrzymywanie w ciepłe	60°C 35°C - 100°C	Tryb zalecany przy wżroście 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).
 Chleb	205°C 35°C - 220°C	Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrzać piekarnik, a następnie ułożyć ciasto chlebowe w formie cukierniczej na 2.stopniu. Pamiętać, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.
 Suszenie	80°C 35°C - 80°C	Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, ziarna, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz zamieszczona poniżej tabela dotycząca suszenia.



**Porada dotycząca oszczędności energii.**

Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### FUNKCJA SUSZENIA (tylko w trybie Ekspert)

Suszenie stanowi jedną z najstarszych metod konserwowania artykułów spożywczych. Celem jest usunięcie całości lub części wody znajdującej się w produktach spożywczych, aby zapewnić ich konserwowanie w warunkach uniemożliwiających rozwój mikroorganizmów. Suszenie zapewnia zachowanie składników odżywczych produktów (takich, jak składniki mineralne, białka i inne witaminy). Umożliwia również optymalne przechowywanie produktów, dzięki ograniczeniu ich objętości oraz zapewnia łatwe wykorzystanie po ich ponownym nawodnieniu.

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

Użyć stopnia 1 (jeżeli używane jest kilka rusztów, należy umieścić je na stopniach 1 i 3).

Produkty zawierające dużo wilgoci powinny podczas suszenia zostać kilkakrotnie odwrócone. Wartości zamieszczone w tabeli mogą różnić się w zależności od rodzaju suszonego produktu, jego dojrzałości, grubości oraz wilgotności.

### Tabela zawiera jedynie orientacyjne dane dotyczące suszenia produktów

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



---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---



## TRYB „PRZEWODNIK KULINARNY”



## TRYB „KOMBINOWANY PAROWY”

Te dwa tryby umożliwiają dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania. Mogą być to przepisy wykonywane z użyciem funkcji pary lub nie.

### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEWODNIK KULINARNY” lub „KOMBINOWANY PAROWY” w menu głównym i zatwierdzić.


Piekarnik proponuje kilka kategorii, obejmujących wiele różnych dań (patrz szczegółowe listy dań poniżej):

- Należy wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca drobiu” i zatwierdzić.
- Wybrać danie, które ma być przygotowane, na przykład „kurczak” i zatwierdzić.

W przypadku niektórych produktów konieczne jest wpisanie wagi (lub rozmiaru).

- Waga zostanie wówczas zaproponowana przez urządzenie. Wybrać wagę i zatwierdzić
- piekarnik automatycznie obliczy i wyświetli czas pieczenia oraz wysokość stopnia.


- Włożyć danie do piekarnika i zatwierdzić.

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


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

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

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Można również zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, wybierając symbol zakończenia pieczenia  i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy zatwierdzić ją dwa razy.

 **Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.**

---

# • 2 UŻYTKOWANIE

---



## LISTA DAŃ BEZ PARY



### SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak  
Kaczka  
Piersi z kaczki \*  
Indyk



### RZEŹNIK

Łopatka jagnięca  
Pieczeń wołowa krwista  
Pieczeń wołowa średnia  
Pieczeń wołowa wypieczona  
Pieczeń wieprzowa  
Pieczeń cielęca  
Żeberka cielęce \*



### SPRZEDAWCA RYB

Łosoś  
Pstrąg  
Zapiekanka rybna



### RESTAURATOR

Lazania  
Pizza  
Quiche (tarta)



### SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekanka ziemniaczana  
Pomidory faszerowane  
Całe ziemniaki



### PIEKARZ

Ciasto francuskie  
Ciasto kruche  
Ciasto drożdżowe  
Pieczywo  
Bagietka  
Bułeczki drożdżowe



### CUKIERNIK

Tarta owocowa  
Kruszonka  
Biszkopt  
Babeczki cupcakes  
Krem karmelowy  
Ciasto czekoladowe  
Ciasteczka kruche / maślane\*  
Keks  
Ciasto jogurtowe

**\* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

# • 2 UŻYTKOWANIE



## LISTA DAŃ Z PARA



### SPRZEDAWCA DROBIU

Kurczak  
Piersi \*  
Kaczka



### RZEŹNIK

Jagnięcina  
Pieczeń wieprzowa  
Pieczeń cielęca  
Filet wieprzowy  
Filet cielęcy



### SPRZEDAWCA RYB

Ryba pieczona  
Ryba  
Ryba w całości  
Łosoś cały



### SPRZEDAWCA WARZEWY I OWOCÓW

Gratin Dauphinois  
Warzywa faszerowane  
Całe ziemniaki



### CUKIERNIK

Tort biszkoptowy  
Flan / krem  
Keks  
Babeczki  
Babka biszkoptowa - quatre quarts  
Szarlotka  
Ciasto orzechowe  
Flan kokosowy



### PIEKARZ

Pieczyno  
Bagietka  
Chleb podpieczony  
Ciasto mrożone  
Zmiękczenie czerstwego chleba



### RESTAURATOR

Lasagne  
Warzywa w cieście  
Warzywa kandyzowane  
Ziemniaki  
Risotto  
Dania świeże  
Danie zamrożone



### ROZMRAŻANIE

Mięso  
Ryba  
Ciasto chlebowe

**\* W przypadku tych dań, przed włożeniem dania do piekarnika konieczne jest jego rozgrzanie wstępne.**



Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat mówiący, że nie należy wkładać dania, zanim piekarnik nie zostanie nagrany do odpowiedniej temperatury.

Sygnal dźwiękowy wskazuje zakończenie rozgrzania wstępnego - czas jest liczony od tego momentu.

Należy włożyć wówczas danie do piekarnika na wskazany poziom.

---

## • 2 UŻYTKOWANIE


---




### TRYB „NISKA TEMPERATURA”

Ten tryb pieczenia umożliwia zmiękczenie mięsa dzięki **powolnemu** pieczeniu w niskiej temperaturze.

Jakość wypieczenia jest optymalna.

 **Do korzystania z funkcji NISKA TEMPERATURA nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Pieczenie należy KONIECZNIE rozpocząć przy zimnym piekarniku.**

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

### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- W menu głównym, wybrać tryb pieczenia „Niska temperatura” za pomocą pokrętki i zatwierdzić wybór.

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

Po wybraniu dania, na przykład: pieczeń cielęcą, ułożyć mięso na ruszcie na poziomie górnego stopnia wyświetlanego na ekranie (stopień 2) i ustawić brytfannę na stopniu dolnym (stopień 1).


- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę. Gotowanie rozpoczyna się.

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyłącza się automatycznie i emituje sygnał dźwiękowy.

- Wcisnąć przycisk wyłączenia ①.

### PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

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

Po wybraniu programu, wybierz symbol zakończenia pieczenia . Kiedy wskazanie na wyświetlaczu miga, należy ustawić godzinę zakończenia pieczenia, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić dwa razy.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

---

## • 2 UŻYTKOWANIE

---



### LISTA DAŃ



Pieczeń cielęca (4h00)



Pieczeń wołowa:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Pieczeń wieprzowa (5h00)



Jagnięcina:



krwista (3h00)



wypieczona (4h00)



Kurczak (6h00)



Małe ryby (1h20)



Duże ryby (2h10)



Jogurty (3h00)



**UWAGA: Nie należy używać rusztu dla następujących programów: małe ryby - duże ryby i jogurty.**

Należy umieścić produkty bezpośrednio na brytfannie na poziomie stopnia określonego w tabeli.

# • 3 USTAWIENIA



## FUNKCJA USTAWIEŃ

W menu głównym, wybrać funkcję „USTAWIENIA” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Zaproponowane zostaną różne ustawienia:

- **godzina, język, dźwięk, tryb demo, zarządzanie lampką.**

Wybrać funkcję przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.



## Godzina

Zmodyfikować godzinę i zatwierdzić, a następnie zmodyfikować minuty i zatwierdzić ponownie.



## Język

Wybrać język i zatwierdzić.



## Dźwięk

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

Aby przełączyć go do trybu normalnego, wybrać ustawienie WYŁ. i zatwierdzić.



## 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 90 sekund.

Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.



**Kiedy użytkownik nie wykonuje żadnej czynności przez 90 sekund, jasność wyświetlacza zmniejsza się, aby zapewnić oszczędzanie energii i lampka piekarnika zgaśnie (kiedy urządzenie znajduje się w trybie „AUTO”).**

Pojedyncze wciśnięcie przycisku powrotu  lub menu  wystarczy, aby przywrócić początkową jasność wyświetlacza i włączyć lampkę podczas pieczenia.

---




## • 3 USTAWIENIA

---







### BLOKADA POLECEŃ

#### Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrót  i menu  do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol kłódki .

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

**UWAGA:** tylko przycisk wyłączenia  pozostaje aktywny.

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

---

## • 4 MINUTNIK

---



### FUNKCJA MINUTNIKA

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

- W menu głównym, wybrać funkcję „MINUTNIK” za pomocą pokrętki i zatwierdzić.

Na ekranie wyświetlane są cyfry 0m00s. Ustawić minutnik, przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

**UWAGA:** zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 0m00s.

Wciśnięcie pokrętki podczas odliczania powoduje zatrzymanie minutnika.

# • 5 KONSERWACJA

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

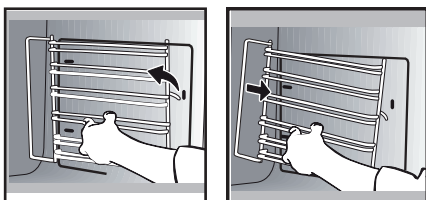
### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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

### DEMONTAŻ STOPNI

Panele boczne ze stopniami i przewodami:

Podnieść przednią część stopnia z przewodem skierowanym do góry, a następnie popchnąć całość stopnia i wyjąć haczyk mocujący z jego gniazda. Następnie delikatnie pociągnąć całość stopnia do siebie, aby wyjąć tylne haki z ich gniazd. Wyjąć w ten sposób 2 stopnie.



### SZYBY WEWNĘTRZNE

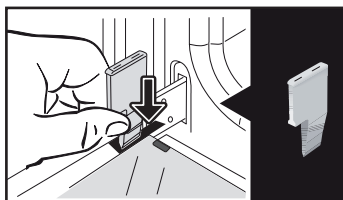
Aby wyczyścić szyby wewnętrzne, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

### Ostrzeżenie

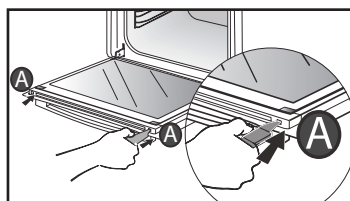
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

### DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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



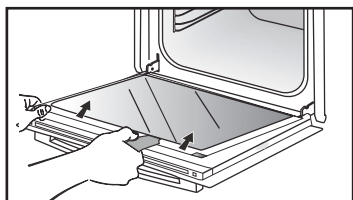
Zdjąć pierwszą szybę zamocowaną na klips: Używając drugiego klina (lub śrubokręta), nacisnąć w miejscach **A**, aby zwolnić zaczep szyby.



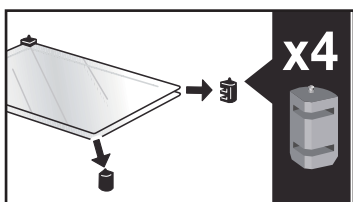


## • 5 KONSERWACJA

Zdjąć szybę.

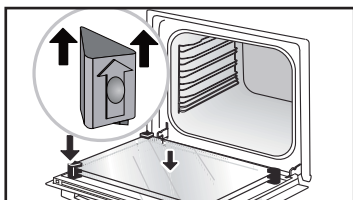


Drzwiczki składają się z dwóch dodatkowych szyb, zabezpieczonych w każdym narożniku czarną rozpórką gumową.

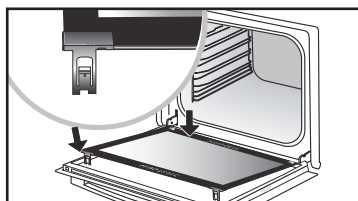
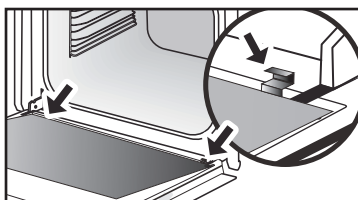


W razie potrzeby należy wyjąć je i wyczyścić. **Nie zanurzać szyb w wodzie.** Słukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

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, stroną z napisem „PIROLIZA” ustawioną w kierunku użytkownika i czytelną.



Zdjąć klin plastikowy. Urządzenie może być używane ponownie.

# • 5 KONSERWACJA



## WYMIANA LAMPKI

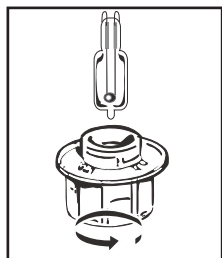


### Ostrzeżenie

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.



## FUNKCJA CZYSZCZENIA (wnętrza)



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

### CZYSZCZENIE PIROLIZĄ

Piekarnik posiada funkcję czyszczenia za pomocą pirolizy:

Piroliza jest cyklem podgrzewania przestrzeni w piekarniku do bardzo wysokiej temperatury, która umożliwia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń pochodzących z rozprysków lub rozlania.

Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria i wytrzeć największe ślady ochlapania. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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

### WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

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

# • 5 KONSERWACJA



Pyro Express: 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 wykonywana przez 1,5 godziny**.



Pyro Auto:  
od 1h30 do 2h15

zapewniająca oszczędność energii podczas czyszczenia.



Pyro Turbo: w 2 godz.


zapewniająca bardziej dokładne wyczyszczenie wnętrza piekarnika.

## NATYCHMIASTOWE CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE

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

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

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

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

Po zakończeniu pirolizy miga godzina 0:00.


Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania trwająca 30 minut - podczas tego czasu piekarnik nie może być wykorzystywany.



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


## CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE ROZPOCZYMANE Z OPÓŹNIENIEM

Należy wykonać instrukcje opisane w poprzednim paragrafie.

- Wybrać symbol godziny zakończenia (rozpoczynanie z opóźnieniem)  i zatwierdzić.

- Ustawić godzinę zakończenia czyszczenia pirolizą za pomocą pokrętle i zatwierdzić dwa razy.

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 .

---

# • 5 KONSERWACJA

---



## FUNKCJA OPRÓŻNIANIA (zbiornika wody)



**Przed każdym 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 AUTO (patrz szczegółowe informacje poniżej) i postąpić w ten sam sposób, jak w przypadku opróżniania automatycznego po zakończeniu pieczenia.

### **Opróżnienie automatyczne po zakończeniu pieczenia:**

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

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

Następnie należy wybrać opróżnianie SZYBKIE lub opróżnianie AUTO 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 AUTO:

Umożliwia kompletne opróżnienie elementu grzewczego i zbiornika, aby uniknąć pozostawiania 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.

---

# • 5 KONSERWACJA

---



## FUNKCJA ODKAMIENIANIA (parowego elementu grzewczego)

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

Należy systematycznie wykonywać odkamienianie elementu grzewczego.

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

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



### **Uwaga**

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

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

- Wybrać cykl „Odkamienianie” i zatwierdzić. Szuflada zostanie otwarta automatycznie.

Wykonać poszczególne etapy.

## **ETAP 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.

## **ETAP 2: CZYSZCZENIE**

- Wlać 110 ml białego octu do zbiornika.

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

## **ETAP 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.

## **ETAP 4: OPRÓŻNIANIE**

Koniecznie 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.

---

## • **6** 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.

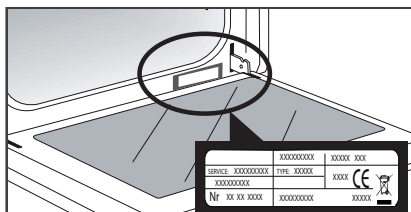
**- Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.** Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

**- Woda znajduje się na płycie piekarnika.** Element grzewczy jest zabrudzony przez kamień. Należy wykonać procedurę ODKAMIENIANIE. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem po sprzedaży.

# • 7 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.



<b>A</b>	<b>B</b>
SERVICE : <b>C</b>	TYPE : <b>D</b>
<b>E</b>	<b>F</b>
Nr. <b>H</b>	

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

## UWAGA:

• W trosce o ciągle ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym. Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie w tym miejscu.

**CZ5703105\_00**