

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PT

RU

SK

PIEKARNIK

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

| | |
|--|-----------|
| Bezpieczeństwo i ważne środki ostrożności | 4 |
| 1 / Instalacja | 6 |
| 2 / Środowisko | 7 |
| 3 / Prezentacja piekarnika..... | 8 |
| Elementy sterowania i wyświetlacz | 9 |
| Akcesoria..... | 10 |
| Pierwsze ustawienia - oddanie do eksploatacji | 12 |
| 4 / Tryby działania..... | 13 |
| Tryb „Ekspert”..... | 13 |
| ◦ Funkcje pieczenia..... | 14 |
| ◦ Suszenie..... | 17 |
| ◦ Ulubione (zapamiętane programy pieczenia)..... | 18 |
| Tryb „Przepisy” | 18 |
| Tryb „Niska temperatura” | 20 |
| 5 / Ustawienia..... | 22 |
| ◦ Godzina | 22 |
| ◦ Język | 22 |
| ◦ Dźwięk | 22 |
| ◦ Tryb Demo..... | 22 |
| ◦ Zarządzanie lampką | 22 |
| Blokada poleceń..... | 23 |
| Minutnik | 23 |
| 6 / Czyszczenie - Konserwacja..... | 24 |
| Powierzchnia zewnętrzna..... | 24 |
| Demontaż stopni..... | 24 |
| Wymiana paneli katalitycznych..... | 24 |
| Czyszczenie szyby wewnętrznej | 24 |
| Demontaż i ponowny montaż drzwiczek | 24 |
| Wymiana lampki | 26 |
| 7 / Rozwiązywanie problemów | 27 |
| 8 / Serwis po sprzedaży | 28 |

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.



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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

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**).

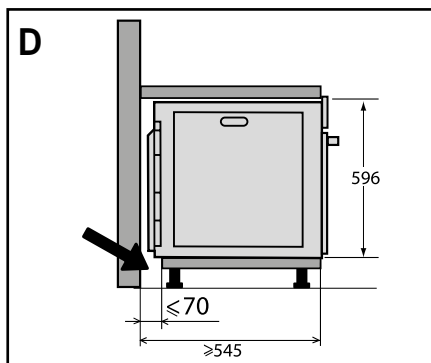
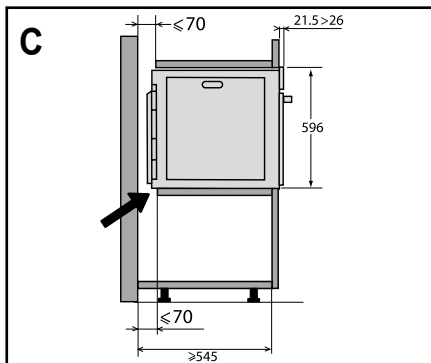
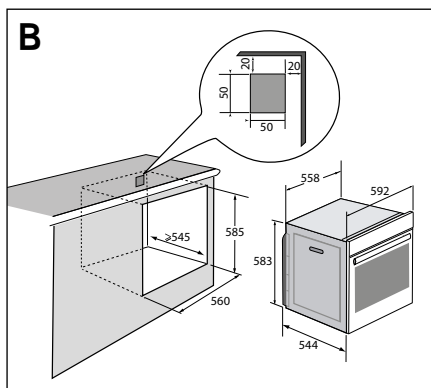
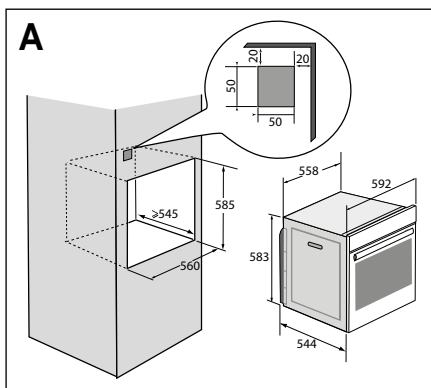
Jeżeli mebel jest z tyłu zamknięty, należy wykonać otwór o rozmiarach 50 x 50 mm dla

przeprowadzenia przewodu elektrycznego.

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ściance 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



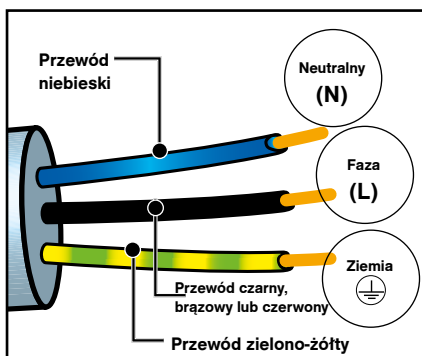
• 1 INSTALACJA

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.

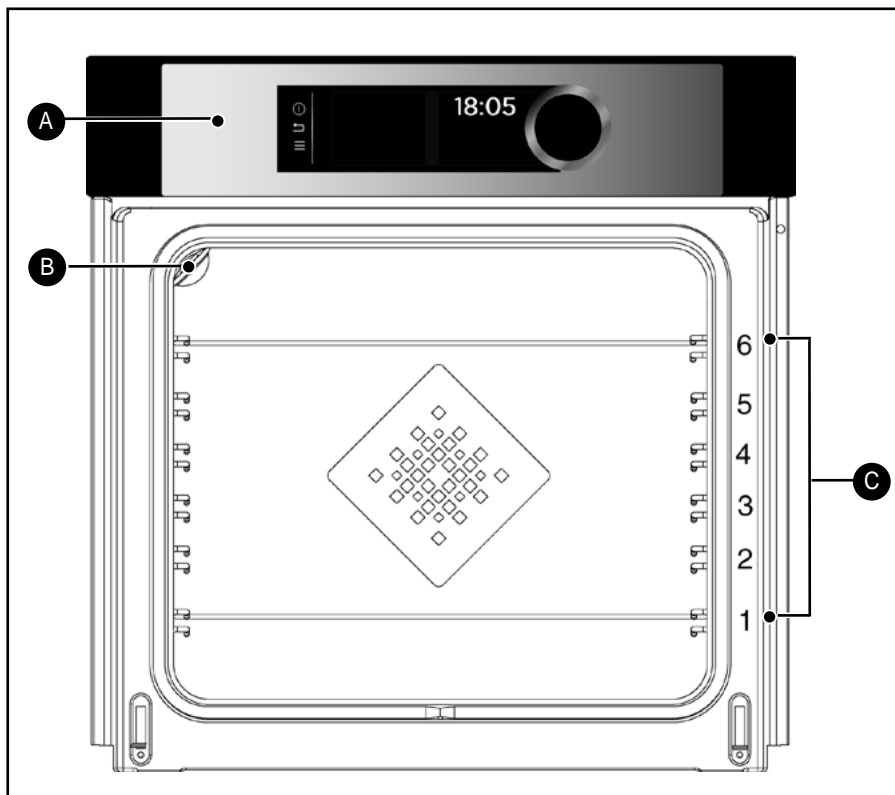
Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

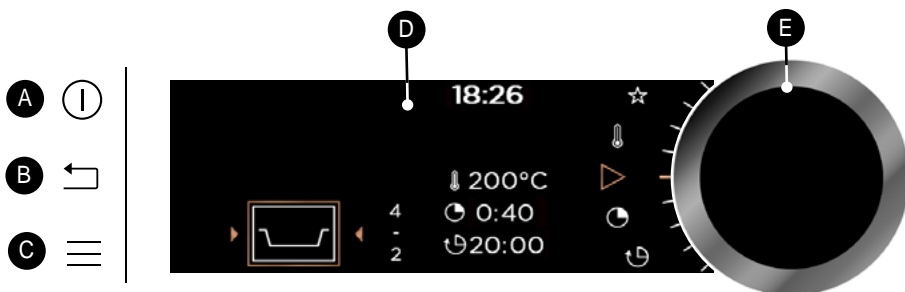
PREZENTACJA PIEKARNIKA



- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (6 dostępnych ustawień wysokości)

3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



A Przycisk wyłączenia piekarnika
(dłuższe wciśnięcie przycisku)

B Przycisk powrotu
(zatwierdzenie wyszukiwania programu, kiedy piekarnik nie działa)

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

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)

 Zapamiętywanie programów pieczenia

 Wskaźnik blokowania klawiatury



Wskaźnik zalecanej wysokości stopni dla poszczególnych dań

• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

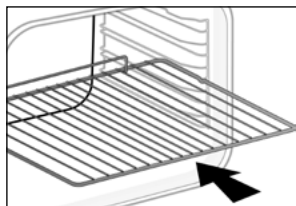
AKCESORIA

(w zależności od modelu)

- Kratka zabezpieczona przed przewróceniem się

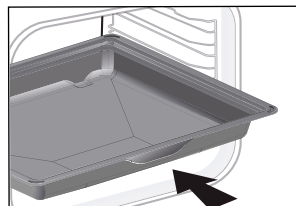
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

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



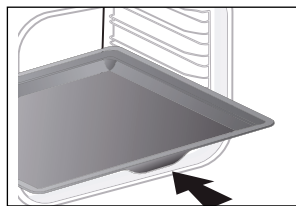
- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm

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 kąpieli wodnej.



- Forma do ciast, 20 mm

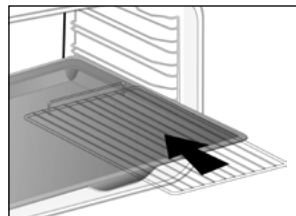
Mocowana w wycięciach, uchwytem skierowanym w stronę drzwiczek piekarnika. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- 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.



• 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

- System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Płyty mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność.

Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.

INSTALACJA I DEMONTAŻ SZYN UCHYLNYCH

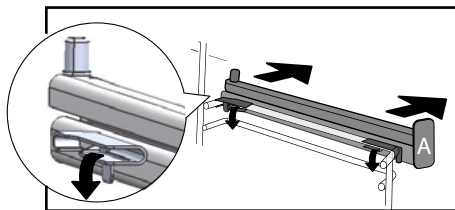
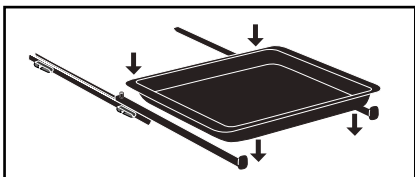
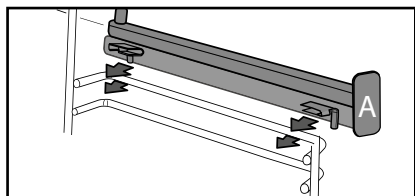
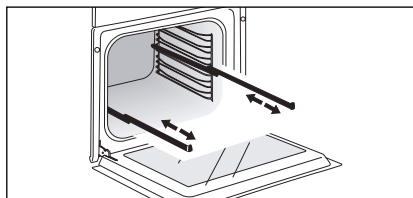
Po wyjęciu 2 stopni z przewodami, należy wybrać wysokość stopni (od 2 do 5), na której mają zostać założone szyny. Zamocować lewą szynę w lewym stopniu, dociskając wystarczająco mocno z przodu i z tyłu szyny, aby 2 łapy znajdujące się z boku szyny zostały zamocowane w stopniu. Wykonać tę samą czynność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

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

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

Aby zdemontować szyny, należy ponownie wyjąć stopnie z przewodami.

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



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

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 wyświetlić



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 .

• 4 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



Wybranie trybu „**PRZEPISY**” umożliwia wykonanie przepisu, w którym użytkownik będzie korzystał z podpowiedzi piekarnika. Wystarczy wybrać rodzaj pieczonego produktu i jego ciężar, a piekarnik automatycznie wybierze najbardziej odpowiednie parametry.

3




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



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 ciepłe



Rozmrażanie



Chleb



Suszenie



Ustawienie Szabas
(funkcja specjalna)



Ulubione (umożliwia zapamiętanie 3 programów pieczenia)







• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJE PIECZENIA (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.

• 4 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 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). |
|  Pieczywo | 205°C 35°C - 220°C | Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Nagrząć 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. |
|  Ustawienie Szabas | 90°C | Sekwencja specjalna: piekarnik działa przez 25 lub 75 godzin bez przerwy, wyłącznie w temperaturze 90°C. |

 **Porada dotycząca oszczędności energii.**
Kiedy piekarnik pracuje, należy unikać otwierania drzwiczek, aby zapobiec utracie ciepła.

• 4 UŻYTKOWANIE



PIECZENIE NATYCHMIASTOWE (tryb „Ekspert”)

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu + wentylator: piekarnik zaproponuje jedno lub dwa ustawienia stopni.


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

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 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 „INTELIĞENTNEJ POMOCY”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy.

Odliczanie czasu rozpoczyna się natychmiast po osiągnięciu ustawionej temperatury.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE 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 ją zatwierdzić.

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.

• 4 UŻYTKOWANIE



FUNKCJA SUSZENIA

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

Należy używać wyłącznie produktów świeżych.

Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha.

Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

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

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

Tabela zawiera 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 |


• 4 UŻYTKOWANIE



ULUBIONE (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”

Przejdź do menu „Ekspert” i zatwierdzić.

Przewinąć funkcje aż do 

wyświetlenia symbolu

„Ulubione” przekręcając pokrętkę.

- Wybrać jedną z   

pozycji pamięci, która została już zapisana i lub



TRYB „PRZEPISY”

Tryb umożliwia dobór najbardziej odpowiednich parametrów pieczenia na podstawie dania i jego wagi.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „PRZEPISY” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje wiele różnych kategorii, w których zapisane są liczne dania (patrz szczegółowa lista poniżej):

- Wybrać kategorię, na przykład „Sprzedawca ryb” i zatwierdzić.

- Wybrać danie, które ma zostać przygotowane, na przykład „pstrąg” 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 podać 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.

• 4 UŻYTKOWANIE



LISTA DAŃ



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
Zapiekaną rybna



RESTAURATOR

Lazania
Pizza
Quiche (tarta)



SPRZEDAWCA WARZYW I OWOCÓW

Zapiekaną ziemniaczana
Pomidory faszerowane
Cafe ziemniaki



PIEKARZ

Ciasto francuskie
Ciasto kruche
Ciasto drożdżowe
Bułeczki drożdżowe
Chleb
Bagietka



CUKIERNIK

Ciasto owocowe
Kruszonka
Biszkopt
Babeczki
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.

PIECZENIE ROZPOCZYNANE Z OPÓŹNIENIEM

Aby zmodyfikować godzinę zakończenia pieczenia, należy wybrać symbol zakończenia pieczenia i zatwierdzić.

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia, należy ją zatwierdzić.



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

• 4 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 chłonny przed rozpoczęciem pieczenia.

PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

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

Piekarnik zaproponuje wybór dań (patrz lista dań poniżej).

- Wybierz danie.

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


- Zatwierdzić wybór naciskając pokrętło. 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 pokrętło.

Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

• 4 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.

• 5 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 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.

• 5 USTAWIENIA




BLOKADA POLECEŃ




Zabezpieczenie przed dziećmi

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu  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 powrotu  i menu  do chwili, kiedy symbol kłódki zniknie z ekranu.



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.

• 6 KONSERWACJA

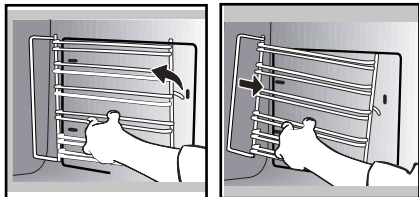
POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

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.



WYMIANA PANELI KATALITYCZNYCH

(w zależności od modelu)

Piekarnik posiada obudowę ze zdejmowanymi panelami, które są zamocowane w stopniach z przewodami. Panele są pokryte specjalną mikroporowatą emalią (emalią katalityczną), która nadaje im właściwości samo odtłuszczające.

Po powstaniu zabrudzeń, rozkładają się one w mikroporach. Są one utleniające po obu stronach i stopniowo znikają.

Zalecamy stanowczo, by:

- Nie skrobać ścianek katalitycznych szczotką drucianą ani ostrymi przedmiotami.
- Nie próbować ich czyścić dostępnymi

w handlu środkami do szorowania.

Kiedy panele są zabrudzone zbyt mocno, należy wymienić je na nowe i zamocować w stopniach przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.

CZYSZCZENIE SZYBY WEWNĘTRZNEJ

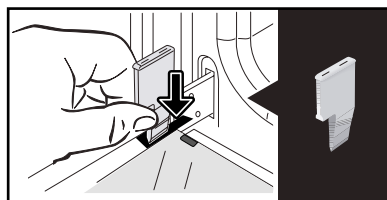
Aby wyczyścić szybę wewnętrzną, należy zdemontować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyby należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

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

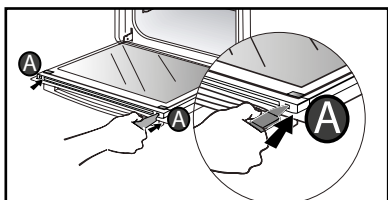
DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

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

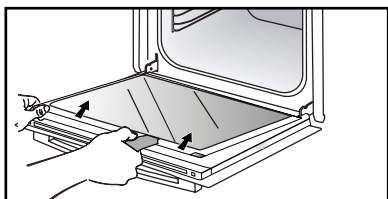


• 6 KONSERWACJA

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

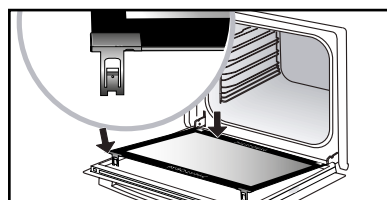
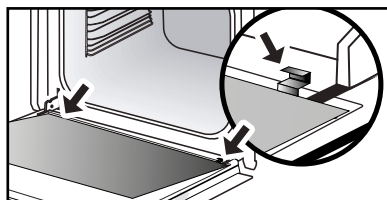


Zdjąć szybę.



Nie zanurzać szyby w wodzie. Spłukać
czystą wodą i wytrzeć za pomocą
nieustrzępiałej się szmatki.

Po zakończeniu czyszczenia, włożyć szybę
do metalowych ograniczników, a następnie
zamocować za pomocą zaczepu, **stroną
błyszczącą skierowaną do zewnątrz.**



Zdjąć klin plastikowy.

Urządzenie może być używane ponownie.

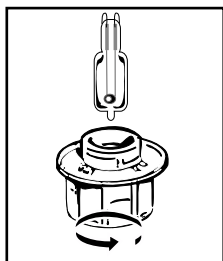
• 6 KONSERWACJA

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, 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.

• 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.

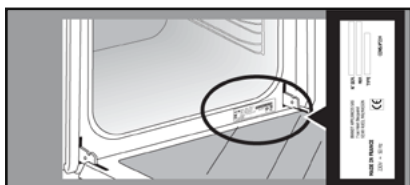
- Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. Jest to normalne,



może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

• 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 | Made in France  |
| Nr H | | |

B: Nazwa handlowa

C: Numer serwisowy

H: Numer seryjny

| DANIA | | | | | | | | | | | | | | Czas pieczenia w minutach |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|-----|---------|---------------------------|
| | | °C | ROZMIAR | °C | ROZMIAR | °C | ROZMIAR | °C | ROZMIAR | °C | ROZMIAR | °C | ROZMIAR | |
| 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, łopatką 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 | Zapiekanki (produkty zapiekane) | | | 275 | 2 | | | | | | | | | 30 |
| | Zapiekanka „Gratins dauphinois” | 200 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | 45 |
| | Lasagne | 200 | 3 | | | | | | | | | 180 | 3 | 45 |
| | Pomidory faszerowane | 170 | 3 | | | | | | | | | 170 | 3 | 30 |
| CIASTA | Biszkopt 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 ptyśowe | 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 | |
| ROZNE | Paszty | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 80-100 |
| | Pizza | | | | | 240 | 1 | | | | | | | 15-18 |
| | Placek typu „quiche” | 190 | 1 | | | 180 | 1 | | | | | 190 | 1 | 35-40 |
| | Suflet | | | | | | | | | 180 | 2 | | | 50 |
| | Tarta | 200 | 2 | | | | | | | | | 190 | 2 | 40-45 |
| | Pieczywo | 220 | 2 | | | | | | | | | 220 | 2 | 30-40 |
| | Pieczywo 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 ciepło resztkowe.

