



# FOUR OVEN

**Notice d'installation et d'utilisation**  
**User Manual**

FR  
EN  
CS  
DA  
DE  
ES  
EL  
FI  
HU  
IT  
NL  
NO  
PL  
PT  
RU  
SK  
SV  
UK  
HE



**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



PL

## SZANOWNI KLIENCI!

Właśnie dokonali Państwo zakupu produktu De Dietrich. Ten wybór świadczy zarówno o Państwa wymaganiach, jak i upodobaniu do francuskiego stylu życia.

Produkty De Dietrich to kontynuacja ponad 300 lat tradycji i umiejętności – stanowią one połączenie designu, autentyczności i technologii w służbie sztuki kulinarnej. Nasze urządzenia są wykonane ze szlachetnych materiałów i charakteryzują się nienaganną jakością wykończenia.

Jesteśmy pewni, że te produkty wysokiej jakości pozwolą miłośnikom kuchni wyrazić wszystkie posiadane talenty.

Dział obsługi klienta De Dietrich jest do Państwa dyspozycji w razie wszelkich pytań i sugestii – wszystko po to, aby za każdym razem jeszcze lepiej spełniać Państwa wymagania.

Jesteśmy zaszczyceni, że możemy być Państwa nowym partnerem w kuchni i dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie.



Dzięki swoim zakładom produkcyjnym we francuskich miastach – Orleanie i Vendôme – De Dietrich nieustannie dąży do doskonałości, wykorzystując swoją wyjątkową wiedzę w celu projektowania doskonale wykończonych produktów. Wiele naszych urządzeń gospodarstwa domowego posiada certyfikat „Origine France Garantie”, stanowiący o ich francuskim pochodzeniu.

Etykieta ta zapewnia nie tylko jakość i trwałość naszych urządzeń, ale także zapewnia ich identyfikowalność poprzez jasne i obiektywne wskazanie ich pochodzenia.

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

# SPIS TREŚCI

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....</b>   | <b>4</b>  |
| <b>1 INSTALACJA.....</b>                                          | <b>6</b>  |
| Wybór miejsca instalacji i wbudowania .....                       | 6         |
| Podłączenie elektryczne .....                                     | 7         |
| <b>2 OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>                                  | <b>7</b>  |
| Ochrona środowiska .....                                          | 7         |
| <b>3 PREZENTACJA PIEKARNIKA .....</b>                             | <b>8</b>  |
| Elementy sterowania i wyświetlacz .....                           | 9         |
| Blokada przycisków.....                                           | 9         |
| Akcesoria (w zależności od modelu).....                           | 10        |
| <b>4 URUCHOMIENIE I REGULACJA .....</b>                           | <b>11</b> |
| Pierwsze uruchomienie .....                                       | 11        |
| Menu ustawień (w zależności od modelu) .....                      | 11        |
| <b>5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA.....</b>                               | <b>12</b> |
| Rozpoczęcie pieczenia .....                                       | 14        |
| <b>6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA.....</b>                       | <b>15</b> |
| Funkcja suszenia .....                                            | 15        |
| <b>7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA.....</b>                         | <b>16</b> |
| Prezentacja trybu automatycznego.....                             | 16        |
| Przedstawienie kategorii dań .....                                | 16        |
| Rozpoczęcie pieczenia automatycznego .....                        | 18        |
| Pieczenie natychmiastowe .....                                    | 18        |
| <b>8 INNE FUNKCJE.....</b>                                        | <b>19</b> |
| Opcje zakończenia pieczenia (w zależności od typu pieczenia)..... | 19        |
| Funkcja minutnika .....                                           | 19        |
| <b>9 UTRZYMANIE.....</b>                                          | <b>20</b> |
| Czyszczenie i konserwacja: .....                                  | 20        |
| Czyszczenie pirolizą.....                                         | 22        |
| Wymiana lampki.....                                               | 23        |
| <b>10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>                            | <b>24</b> |
| <b>11 TEST ZDOLNOŚCI .....</b>                                    | <b>25</b> |

### WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – TĘ CZĘŚĆ NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

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

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy od razu je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować kopię dokumentu.



#### Ważne

z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego ryzyko.

— Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez nadzoru.

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



#### OSTRZEŻENIE:

— Urządzenie i jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać,

żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

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

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

Zaleca się, żeby w pobliżu nie przebywały dzieci.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

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



### OSTRZEŻENIE.

Przed przystąpieniem do wymiany lampy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone. Do odkręcania oprawy i lampy używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od sieci zasilania poprzez umieszczenie wyłącznika w stałych przewodach rurowych zgodnie z zasadami instalacji.

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

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

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub

pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.

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

— To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i innych miejscach, takich jak: sklepy, biura i inne obiekty; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne obiekty mieszkalne oraz pokoje gościnne, czyli wszędzie tam, gdzie urządzenie to mogłoby być używane przez pracowników lub gości w podobnych celach jak w gospodarstwach domowych.

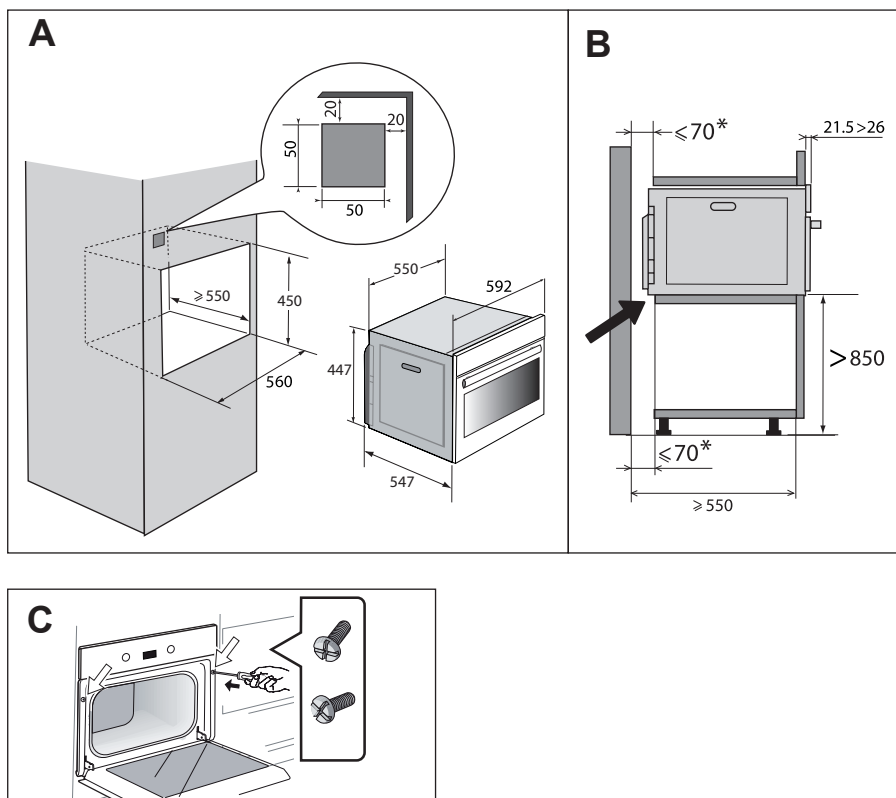
— Podczas wykonywania jakiegokolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

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

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakiegokolwiek przedmiotów.

# • 1 INSTALACJA

## WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA



Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, wewnątrz którego 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**).

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

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

**Porada**  
Aby zapewnić zgodność instalacji, w razie potrzeby potrzeby zlecić przeprowadzenie prac technikowi wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.

# • 1 INSTALACJA

## PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Piekarnik jest wyposażony w znormalizowany przewód zasilający 3-żyłowy o przekroju  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220–240 V ~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

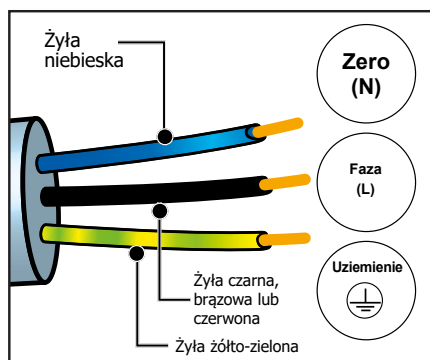
Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 A.

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 piekarnik należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

# • 2 OCHRONA ŚRODOWISKA

## POCHRONA ŚRODOWISKA

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



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

Recykling urządzeń organizowany przez producenta zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską

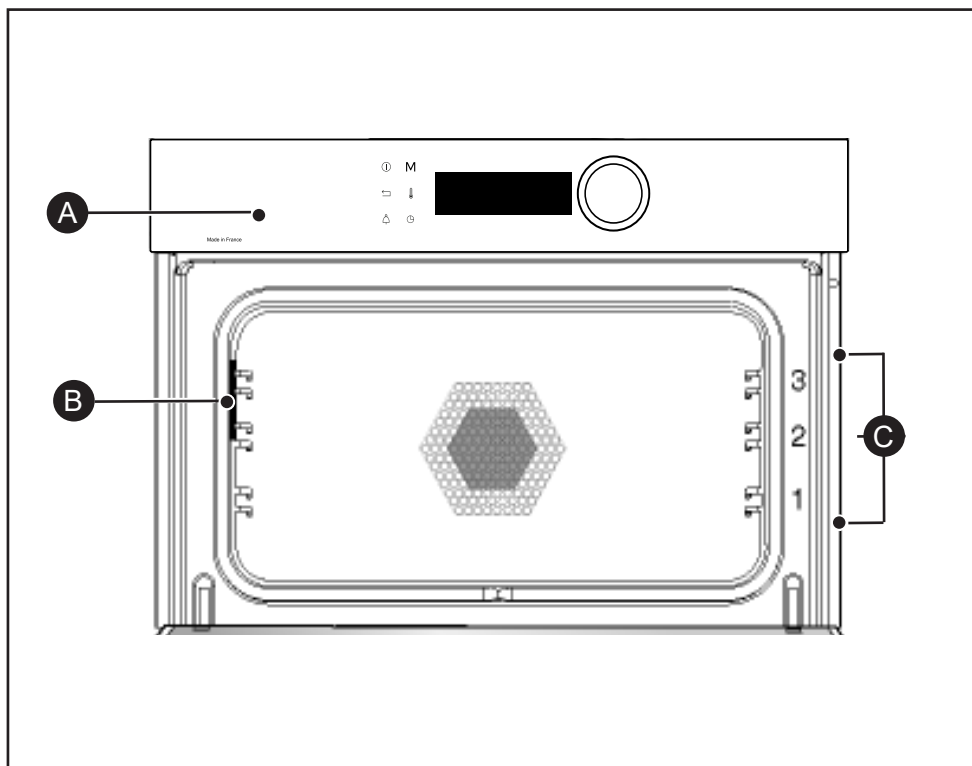
dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



# 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

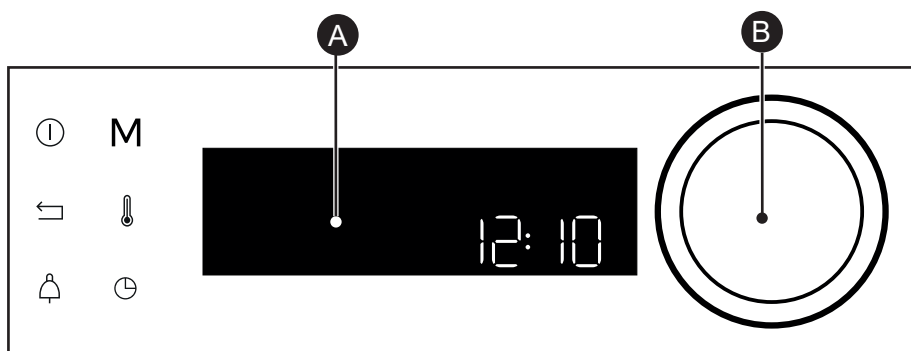


- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampka
- C** Stopnie z przewodami (3 dostępne ustawienia wysokości)



# • 3 PREZENTACJA PIEKARNIKA

## ELEMENTY STEROWANIA I WYŚWIETLACZ



**A** Wyświetlacz

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

- Wybór programów oraz zwiększanie lub zmniejszanie wartości poprzez przekręcanie pokrętki.
- Umożliwia zatwierdzenie wybranych działań poprzez wciśnięcie przycisku.

Przycisk wyłączenia  
piekarnika (dłuższe  
naciśnięcie)

Przycisk powrotu

Przycisk  
minutnika



M



Przycisk bezpośredniego  
dostępu do trybu  
RĘCZNEGO

Przycisk temperatury

Przycisk czas pieczenia /  
rozpoczęcie z opóźnieniem

## BLOKADA PRZYCISKÓW

Wcisnąć równocześnie przyciski powrotu ← i 🔔 do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol ⓘ.

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

UWAGA: tylko przycisk wyłączenia ⓘ pozostaje aktywny.

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

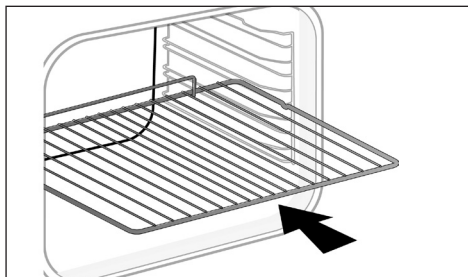


# **3 PREZENTACJA PIEKARNIKA**

## **AKCESORIA (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)**

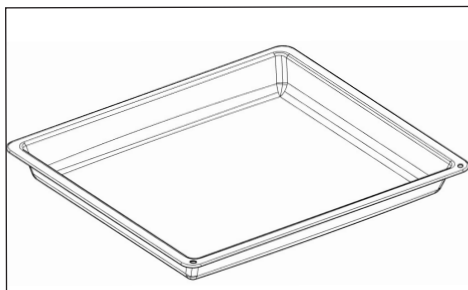
**- Kratka zabezpieczająca przed przewróceniem się.**

Po umieszczeniu na stopniach kratka może być wykorzystywana do ustawiania naczyń i form zawierających produkty do gotowania, zapiekania lub grillowania (ustawione bezpośrednio na niej). Włożyć ogranicznik przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



**- Naczynie uniwersalne, brytfanna 45 mm**

Mocowane na stopniach lub na szynach teleskopowych. Po umieszczeniu pod kratką służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpieli wodnej.



# • 4 URUCHOMIENIE I REGULACJA

## PIERWSZE URUCHOMIENIE

### - Wybór języka

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

### - Ustawienie godziny

Należy ustawić po kolei godziny i minuty przekręcając pokrętkę, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić wybór.

Piekarnik wyświetli godzinę.

## MENU USTAWIEŃ (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

W menu głównym wybrać funkcję „**USTAWIENIA**” za pomocą pokrętki i zatwierdzić. Zaproponowane zostaną różne ustawienia.

Wybrać odpowiedni parametr, przekręcając pokrętkę, a następnie zatwierdzić.

Ustawić parametry i zatwierdzić je.

### - Godzina

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

### - Dźwięk

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

### - Jasność

Wybór żądanego poziomu jakości.

### - Tryb gotowości

Można również przełączyć wyświetlacz w tryb gotowości:

Pozycja WŁ. – wyświetlacz wyłącza się po pewnym czasie.

Pozycja WYŁ. – jasność zmniejsza się po pewnym czasie.

### - Zarządzanie lampką

Dostępne są dwie opcje wyboru: W pozycji WŁ. lampka pozostaje przez cały czas włączona podczas pieczenia (za wyjątkiem funkcji ECO). W pozycji AUTO lampka piekarnika wyłącza się podczas pieczenia po pewnym czasie. Należy wybrać jedną z pozycji i zatwierdzić.

### - Język

Wybrać język i zatwierdzić.

### - Tryb DEMO

Domyślnie piekarnik jest ustawiony w normalnym trybie nagrzewania.

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

### - Diagnostyka

W razie problemu można skorzystać z dostępu do menu Diagnostyka.

Podczas kontaktu z serwisem naprawczym konieczne będzie podanie kodów wyświetlonych w diagnostyce.



# • 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

Tryb ten umożliwia ustawienie przez użytkownika wszystkich parametrów pieczenia: temperatury, typu pieczenia, czasu pieczenia. Podczas nawigacji można uzyskać bezpośredni dostęp do tego menu, naciskając przycisk „M”.



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

| Położenie                                                                                                                 | T°C<br>zalecana<br>min. - maks.     | Użytkowanie                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Grzanie mieszane **</b>               | <b>180°C</b><br><b>35°C - 230°C</b> | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.                                                                                                                                                                                            |
|  <b>Termoobieg */**</b>                   | <b>190°C</b><br><b>35°C–250°C</b>   | Tryb zalecany dla zachowania miękkości białego mięsa, ryb i warzyw. Do pieczenia wielokrotnego na maksymalnie 3 poziomach.                                                                                                                                                    |
|  <b>Tradycyjne **</b>                     | <b>200°C</b><br><b>35°C - 275°C</b> | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.                                                                                                                                                                                            |
|  <b>ECO*</b>                              | <b>190°C</b><br><b>35°C - 275°C</b> | Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia. W przypadku tej sekwencji pieczenie może zostać wykonane bez nagrzewania wstępnego.                                                                                                         |
|  <b>Grill z obiegiem powietrza **</b>     | <b>190°C</b><br><b>100°C–250°C</b>  | Drób i soczyste pieczenie, chrupiące ze wszystkich stron. Należy umieścić brytfannę na najniższym stopniu piekarnika. Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb. |
|  <b>Grzanie od dołu + wentylator **</b> | <b>180°C</b><br><b>75°C–250°C</b>   | Tryb zalecany dla pieczenia mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.                                                                                                                                                                                            |
|  <b>Grill zmienny</b>                   | <b>4</b><br><b>1–4</b>              | Zalecane do grillowania kotletów, kiełbasek, chleba, krewetek układanych na ruszcie. Podgrzewanie odbywa się za pomocą elementu górnego. Grill pokrywa całą powierzchnię rusztu.                                                                                              |

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



## • 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

| Położenie                                                                                                         | T°C zalecana<br>min. - maks. | Użytkowanie                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Utrzymywanie<br/>w cieple</b> | <b>60°C<br/>35°C–100°C</b>   | Tryb zalecany przy wzroście ciasta chlebowego, bułek, ciasta drożdżowego itp.<br>Forma powinna zostać ułożona na płycie w temperaturze nieprzekraczającej 40°C (podgrzewanie dań, rozmrażanie).                 |
|  <b>Rozmrażanie</b>               | <b>35°C<br/>30°C - 75°C</b>  | Idealny dla dań delikatnych (tarty owocowe, z kremem itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50°C (mięso należy układać na siatce, a pod spodem ustawiać naczynie na sok z rozmrażania). |
|  <b>Suszenie</b>                  | <b>80°C<br/>35°C–80°C</b>    | Sekwencja umożliwiająca suszenie niektórych produktów, takich jak owoce, warzywa, korzenie, przyprawy i aromaty. Patrz w odpowiedniej tabeli na stronie 16.                                                     |



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



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

# • 5 TRYB RĘCZNY PIECZENIA

## ROZPOCZĘCIE PIECZENIA

### PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

Po wybraniu i zatwierdzeniu funkcji pieczenia, na przykład: Grzanie od dołu: nacisnąć pokrętło, aby potwierdzić, rozpocznie się nagrzewanie. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. Można włożyć danie do piekarnika na wskazany poziom.

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

### MODYFIKACJA TEMPERATURY

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

Można ją zmieniać w następujący sposób:

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

### CZAS PIECZENIA

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

### DŹWIĘKI PO ZAKOŃCZENIU PIECZENIA (rozpoczęcie z opóźnieniem)

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

Po ustawieniu godziny zakończenia pieczenia należy ją zatwierdzić. Godzina zakończenia pieczenia pozostaje nadal wyświetlana.

**UWAGA:** Można uruchomić pieczenie bez ustawiania jego czasu i godziny zakończenia.

W takim przypadku, kiedy użytkownik uzna, że pieczenie dania zostało zakończone, należy je wyłączyć (patrz rozdział „Wyłączanie trwającego pieczenia”).

### WYŁĄCZANIE TRWAJĄCEGO PIECZENIA

Aby wyłączyć wykonywane pieczenie, należy wcisnąć pokrętło.

Na ekranie wyświetlane jest polecenie „ZAKOŃCZ”.

Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętło lub poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyłączania piekarnika.

# 6 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA



## FUNKCJA SUSZENIA

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



Należy używać wyłącznie produktów świeżych. Dokładnie umyć je, odsączyć i wytrzeć do sucha. Umieścić na ruszcie arkusz pergaminu i równomiernie ułożyć pokrojone produkty.

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

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

**TABELA ZAWIERA JEDYNIIE ORIENTACYJNE DANE DOTYCZĄCE SUSZENIA PRODUKTÓW**

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

# • 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

## PREZENTACJA TRYBU AUTOMATYCZNEGO

W trybie AUTOMATYCZNYM dostępne jest wiele różnorodnych przepisów sklasyfikowanych według kategorii, które można przygotować na różne sposoby. Inteligentny piekarnik automatycznie zaproponuje wstępnie wybrany tryb pieczenia lub tryby alternatywne, które można łatwo wybrać w interfejsie nawigacyjnym.

## PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

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

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

Dokonać wyboru, przekręcając pokrętło, a następnie zatwierdzić.



### Porada

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

### MIĘSA

PASZTET MIĘSNY

ŁOPATKA JAGNIEĆA

ŻEBERKA CIEŁĘCE

PIECZEŃ CIEŁĘCA

SZYŃKA WIEPRZOWA

POLĘDWICA WIEPRZOWA

PIECZEŃ WIEPRZOWA

PIECZEŃ WOŁOWA

KURCZAK

KACZKA

PIERSI Z KACZKI

UDO INDYKA

### RYBY

PSTRĄGI

ŁOSOŚ

DUŻE RYBY

HOMARY

PASZTET RYBNY





# • 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

## PRZEDSTAWIENIE KATEGORII DAŃ

### DANIA

|                         |
|-------------------------|
| WARZYWA FASZEROWANE     |
| POMIDORY FASZEROWANE    |
| LAZANIA                 |
| TARTA NA SŁONO          |
| TARTA Z SEREM           |
| QUICHE                  |
| PIZZA                   |
| ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA |
| SUFLET                  |

### DESERY

|                           |
|---------------------------|
| CIASTO BISZKOPTOWE        |
| SZARLOTKA                 |
| CIASTKA                   |
| CIASTO CZEKOLADOWE        |
| CIASTO JOGURTOWE          |
| CIASTO OWOCOWE            |
| TARTA OWOCOWA             |
| CIASTEczKA KRUCHE/MAŚLANE |
| CUPCAKES                  |
| PTYSIE                    |
| KREM KARMELOWY            |

### PIECZYWO I MAKARON

|                   |
|-------------------|
| BRIOSZKA          |
| BAGIETKA          |
| PIECZYWO          |
| CIASTO KRUCHE     |
| CIASTO FRANCUSKIE |



---

# • 7 TRYB AUTOMATYCZNY PIECZENIA

---

## ROZPOCZĘCIE PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

Funkcja „**AUTO**” wybiera najbardziej odpowiedni tryb pieczenia na podstawie dania, które ma zostać przygotowane.

## PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Wybrać tryb „**AUTO**” w menu głównym i zatwierdzić.

Piekarnik proponuje kilka kategorii dań (mięso, ryby, dania gotowe, pieczywo i makarony, desery):

W zależności od wybranego dania tryb AI proponuje domyślną wagę, którą w razie potrzeby należy dostosować przed zatwierdzeniem. Piekarnik automatycznie oblicza czas pieczenia i parametry temperatury. Wyświetli się wysokość stopnia, należy włożyć danie i zatwierdzić.

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

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

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

## • 8 INNE FUNKCJE

### OPCJE ZAKOŃCZENIA PIECZENIA (W ZALEŻNOŚCI OD TYPU PIECZENIA)

Po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym lub automatycznym piekarnik proponuje trzy opcje umożliwiające uzyskanie oczekiwanego rezultatu: **CHRUPIĄCE**, **UTRZYMYWANIE W CIEPLE** i **DODAJ 5 MIN**.

#### CHRUPIĄCE

Można przyrumienić danie pod koniec pieczenia za pomocą funkcji „**Chrupiące**”. Wybrać funkcję pieczenia, ustawić temperaturę i zaprogramować czas pieczenia. Na koniec pieczenia wybrać funkcję „**Chrupiące**” i zatwierdzić wybór naciskając pokrętko.

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

#### UTRZYMYWANIE W CIEPLE

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

### FUNKCJA MINUTNIKA

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

- Wcisnąć przycisk .

Ustawić minutnik, przekręcając pokrętko, a następnie wcisnąć, aby zatwierdzić - rozpocznie się odliczanie.

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

#### DODAJ 5 MIN (tylko w trybie ręcznym)

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu gotowania można wybrać opcję „**DODAJ 5 MIN**”. Po wybraniu „**DODAJ 5 MIN**” piekarnik wznawia wybrany tryb pieczenia z ustawioną temperaturą na 5 minut, z możliwością przedłużenia w razie potrzeby.

**SMACZNEGO:** po zakończeniu pieczenia piekarnik wyświetli komunikat „Smacznego” – można wyjąć danie z piekarnika. Aby wyłączyć piekarnik, należy nacisnąć pokrętko lub przycisk wyłączania piekarnika.

**UWAGA:** zaprogramowanie może zostać zmodyfikowane lub anulowane.

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

# 9 KONSERWACJA

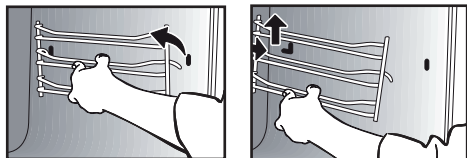
## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

### POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNEJ

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów 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 zdemonstrować drzwiczki. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń.

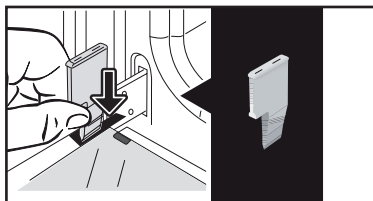


#### Ostrzeżenie

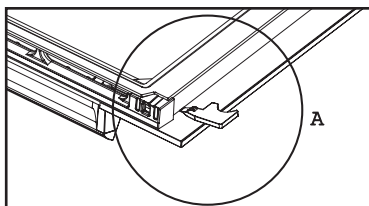
Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących, gąbek metalowych lub twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.

### DEMONTAŻ I PONOWNY MONTAŻ DRZWICZEK

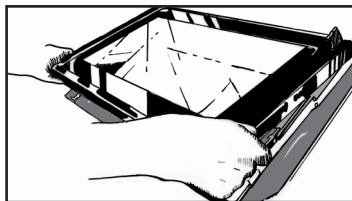
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je, używając plastikowych klinów dostarczanych w zestawie z urządzeniem w plastikowym woreczku.



- Aby wyjąć zespół ramy i szyby, należy postąpić w sposób następujący:  
Włożyć ogranicznik na miejsce **A** przeznaczone do tego celu z prawej strony.



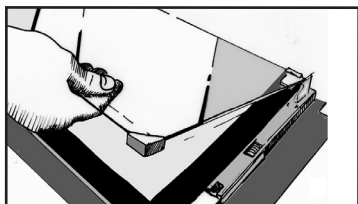
Użyć efektu dźwigni, aby rozłączyć ramę i szybę. Wykonać tę samą czynność z lewej strony.



# 9 KONSERWACJA

Zdjąć ramę i szybę.

Zdjąć wszystkie wewnętrzne szyby drzwiczek, obracając je.



Zespół ten obejmuje 2 szyby – pierwsza z nich jest wyposażona w 2 ograniczniki gumowe zamocowane w 2 narożnikach przednich.

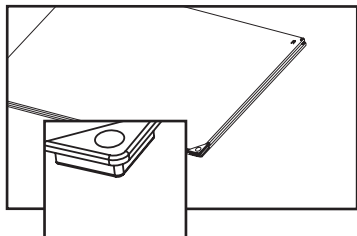
Umyć szybę używając miękkiej gąbki i produktu do mycia naczyń.

Nie zanurzać szyby w wodzie.

Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych. Spłukać czystą wodą i wytrzeć za pomocą niestrzępiącej się szmatki.

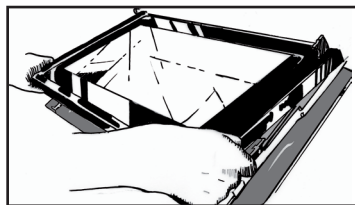
Po umyciu ponownie założyć pierwszą szybę w drzwiczkach.

Ponownie założyć 2 czarne ograniczniki gumowe w narożnikach przednich drugiej szyby:

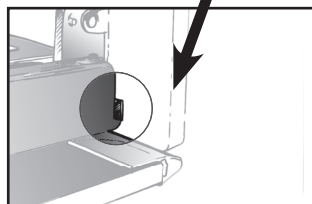
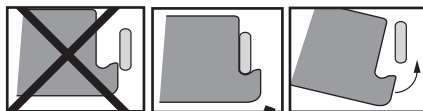


Następnie zamontować tę drugą szybę w drzwiczkach, układając ją na pierwszej.

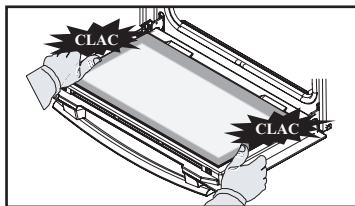
Ponownie założyć całość ram z szybami zewnętrznymi w drzwiczkach.



Należy zwrócić uwagę, aby prawidłowo włożyć ramę pod kołek, który znajduje się z boku zawiasów.



Zamocować ramę, dociskając ją w drzwiczkach. Nie należy dociskać samej ramy.



Urządzenie może być używane ponownie.

## 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 czyszczeniem piekarnika pirolizą usunąć wszelkie większe ślady wycieków do wnętrza komory piekarnika. Usunąć nadmiar tłuszczu, używając nawilżonej gąbki.

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



**Przed rozpoczęciem czyszczenia pirolizą należy wyjąć płytę i ruszty, natomiast stopnie można pozostawić w piekarniku.**

### WYKONANIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Proponowane cykle czyszczenia pirolizą:



Pyro EKO w czasie 1,5 godz.



Piroliza w czasie 2 godz.

### CZYSZCZENIE NATYCHMIASTOWE

Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać.

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na jednej z funkcji czyszczenia automatycznego.

Piroliza rozpoczyna się. Odliczanie czasu trwania rozpoczyna się natychmiast po zatwierdzeniu (wciśnięciu pokrętki).

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

Po zakończeniu pirolizy wykonywana jest faza schładzania – podczas tego czasu piekarnik nie może być używany.



**Po ostygnięciu piekarnika wilgotną szmatką usunąć biały popiół. Piekarnik jest znów czysty i można go użyć do kolejnego pieczenia.**

### CZYSZCZENIE 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.

## WYMIANA LAMPKI



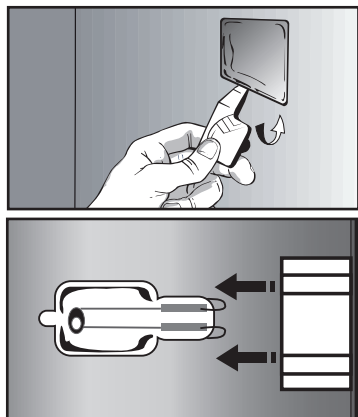
### Ostrzeżenie

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.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Rozpocząć od demontażu lewego stopnia bocznego.

Umożliwia to dostęp do lampki wewnątrz piekarnika.

Użyć efektu dźwigni, podważając szybę za pomocą plastikowego klina, aby ją wyjąć.

Wymienić żarówkę (używając gumowej rękawicy, co ułatwi jej zdemontowanie), a następnie ponownie zamontować szybę.

Ponownie podłączyć piekarnik.

# • 10 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Pytania                                                        | Odpowiedzi i rozwiązania                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Wyświetlony zostanie komunikat „AS” (system Auto Stop)       | Funkcja umożliwia wyłączenie nagrzewania piekarnika w razie zapomnienia. Ustawić piekarnik w położeniu WYŁĄCZONY.                                                                                                |
| - Kod błędu rozpoczynający się od litery „F”.                  | Piekarnik wykrył błąd. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeżeli błąd występuje nadal, należy wyłączyć zasilanie na co najmniej minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.           |
| - Piekarnik nie nagrzewa się.                                  | 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 do sieci. Patrz rozdział dotyczący wymiany lampki.                                                                         |
| - Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzenia wciąż działa. | Jest to normalne, może on działać maksymalnie przez godzinę po zakończeniu pracy urządzenia, aby zapewnić wentylację piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, należy skontaktować się z serwisem naprawczym. |
| - Symbol „blokowanie drzwiczek” miga na wyświetlaczu.          | Jeżeli chodzi o błąd blokowania drzwiczek, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.                                                                                                                        |



**TESTY ZDOLNOŚCI DOWYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ  
EN 60350:**

| Test                             | Sekwencja pieczenia  | T°C | Stopień | Czas      | Uwagi                                                                                                   |
|----------------------------------|----------------------|-----|---------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ciasteczka kruche (8.4.1)</b> | Termoobieg           | 165 | 2       | 18–20 min | Foremki do ciasta                                                                                       |
|                                  | Pieczenie tradycyjne | 200 | 2       | 20–23 min | Foremki do ciasta gładkie                                                                               |
|                                  | Termoobieg           | 165 | 3/1     | 22–25 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany:<br>-Foremki do ciasta<br>-Naczynie emaliowane                             |
| <b>Małe ciasteczka (8.4.2)</b>   | Termoobieg           | 165 | 2       | 22–25 min | Foremki do ciasta                                                                                       |
|                                  | Termoobieg           | 160 | 3/1     | 22 min    | Piekarnik wstępnie rozgrzany:<br>-Foremki do ciasta<br>-Naczynie emaliowane                             |
| <b>Biszkopt (8.5.1)</b>          | Termoobieg           | 170 | 1       | 35–40 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany, forma na kratce + 5 min w zgaszonym piekarniku bez rozgrzewania wstępnego |
|                                  | Pieczenie tradycyjne | 175 | 1       | 45 min    | 2 poziomy (nie dotyczy)                                                                                 |
| <b>Tarta jabłkowa (8.5.2)</b>    | Tryb kombinowany     | 180 | 1       | 50–55 min | Forma 20 cm na kratce                                                                                   |
|                                  | Termoobieg           | 180 | 3/1     | 50–55 min | Piekarnik wstępnie rozgrzany:<br>-Naczynie emaliowane na 1-szym stopniu                                 |
| <b>Powierzchnia kratki (9.1)</b> | Grill mocny          | P4  | 2       | 2–3 min   | Rozgrzewanie wstępne przez 5 min<br>Pieczywo na kratce<br>Drzwiczki zamknięte                           |

