WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.**

⚠ OSTRZEŻENIE **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji.

- Podczas rozpakowywania i instalacji należy używać rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja i konserwacja musi być wykonywana przez wykwalifikowanego technika zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby instalacja była zgodna z wymogami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyk, nie należy używać rozgałęziaczy.
- Nie należy używać przedłużaczy.
- Nie należy ciągnąć za przewód zasilania.

- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta, nie należy jej używać. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie modeli z funkcją indukcyjną).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Niemowlęta (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.

- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych. W razie przypadkowego włączenia urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie należy podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików lub innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać pojemników z tworzyw sztucznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy. W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Przed cyklem czyszczenia należy usunąć z komory piekarnika nadmiar rozlanych płynów (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy wyłącznie piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów należy się skontaktować z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez montażem.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna, gdy drzwi są otwarte.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się o drzwi i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Pilnować, aby przewody elektryczne innych urządzeń nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przygniecione przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem (♺). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania w kontakcie z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do zasilania.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Pracownikowi serwisu należy podać numer wyświetlany po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale "Rozwiązywanie problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie "Service" na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie chłodne w dotyku.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować żrących detergentów ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką z mikrofibry.

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, należy ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zaczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać na zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

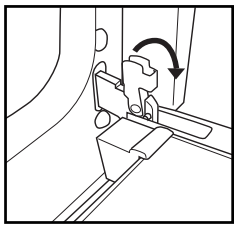
DEMONTAŻ DRZWI

Aby zdjąć drzwi:

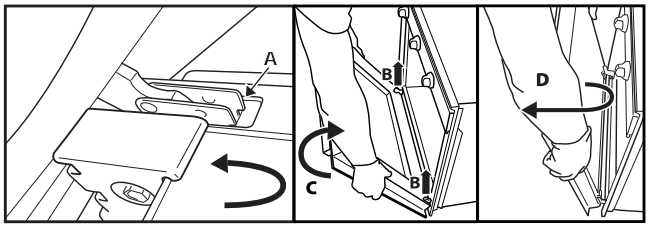
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), zwalniając je z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.



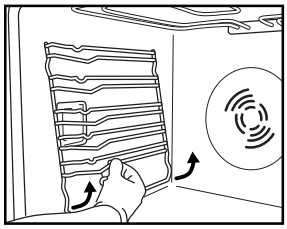
Rys. 1

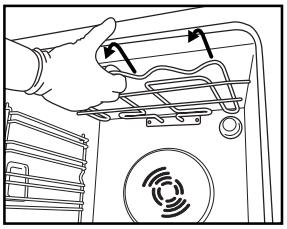


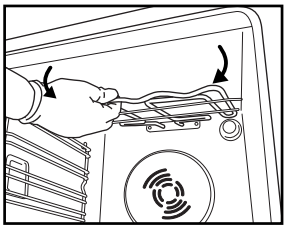
Rys. 2

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i obniżyć ją (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.


Rys. 3


Rys. 4


Rys. 5

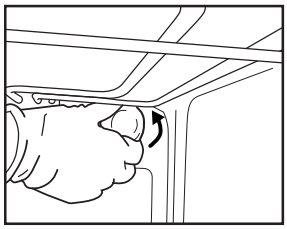
WYMIANA ŻARÓWKI

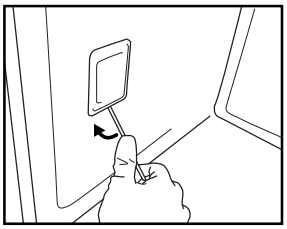
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

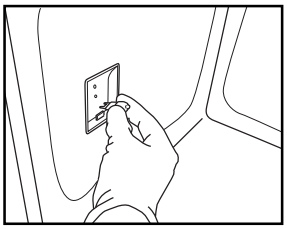
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

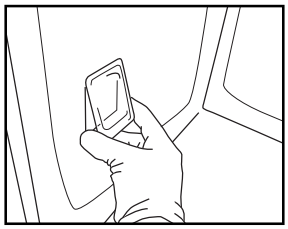
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli są zamontowane (rys. 3).
3. Za pomocą wkrętaka podważyć osłonę żarówki (rys. 7).
4. Wymienić żarówkę (patrz uwaga dotycząca typu żarówki) (rys. 8).
5. Zamontować osłonę żarówki, wpychając ją aż do zaskoczenia na miejsce (rys. 9).
6. Zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.


Rys. 6


Rys. 7


Rys. 8


Rys. 9

UWAGA:

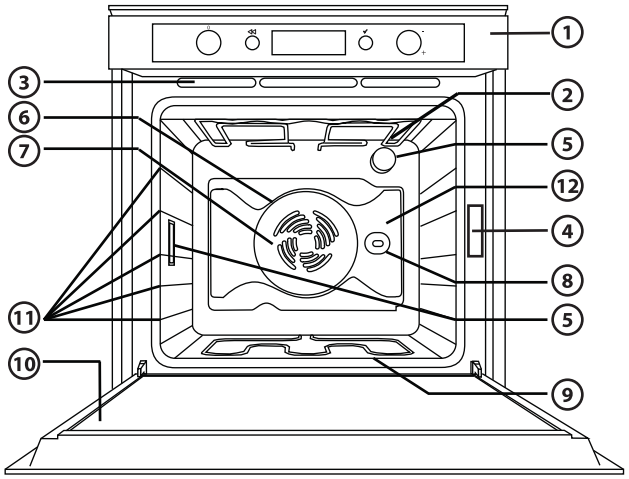
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C.
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **W przypadku używania żarówek halogenowych nie łapać ich palcami, ponieważ odcisk palca może prowadzić do uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE – PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

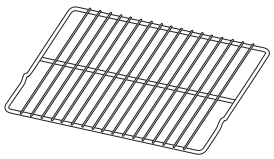


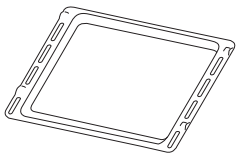
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
12. Ścianka tylna

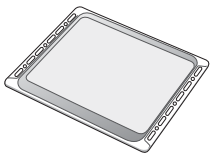
UWAGA:

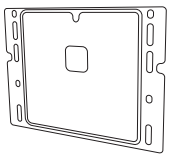
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się uruchamiać co jakiś czas, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Otwarcie drzwi piekarnika podczas pieczenia powoduje wyłączenie grzałek.

AKCESORIA W ZESTAWIE


Rys. A


Rys. B


Rys. C


Rys. D


Rys. E

A. RUSZT: służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy bądź inne naczynia przeznaczone do pieczenia w piekarniku.

B. BLACHA-OCIEKACZ: służy do zbierania spływającego tłuszczu, gdy jest umieszczona pod rusztem, lub jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, placków itp.

C. BLACHA DO PIECZENIA: służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

D. PANELE KATALITYCZNE: pozwalają na łatwiejsze i bardziej dokładne czyszczenie ścianek piekarnika.

E. WYSUWANE PROWADNICE: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

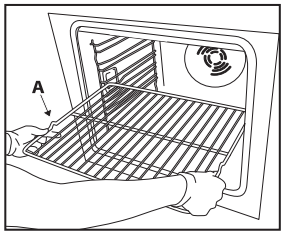
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

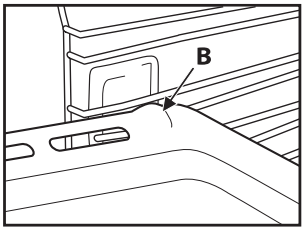
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (rys. 1).
2. Inne akcesoria, np. blacha-ociekacz i blacha do pieczenia, wkłada się częścią wygiętą na fragmencie płaskim "B" skierowaną do góry (Rys. 2).



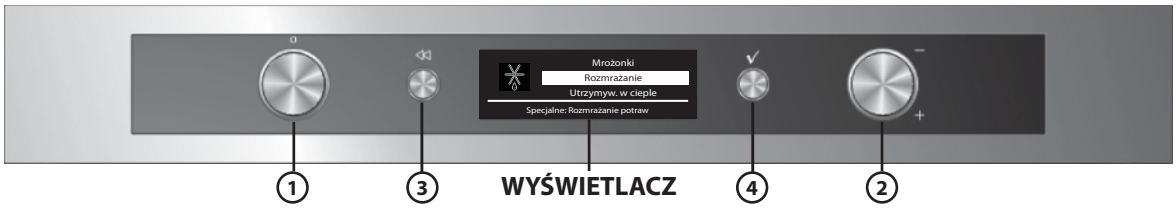
Rys. 1



Rys. 2

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



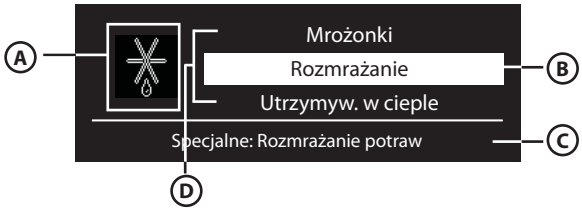
1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu i zmienianie ustawionych wartości

UWAGA: obydwa pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

3. **PRZYCISK ⏮:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** wybór oraz potwierdzanie ustawień

LISTA FUNKCJI

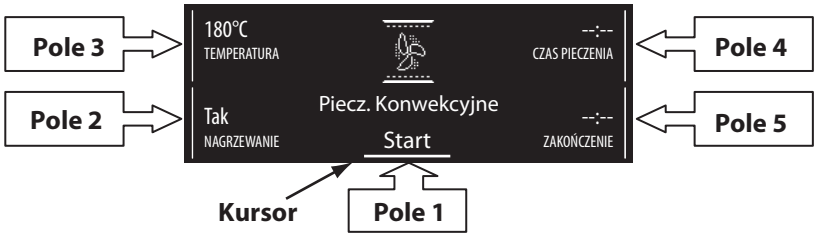
Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji w dowolnej pozycji piekarnik się włączy: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Dostępne podmenu można wybierać, przekręcając pokrętło do odpowiednich funkcji: GRILL, SPECJALNE, PRZEPISY, USTAWIENIA i SKRÓTY.



A. Symbol podświetlonej funkcji
B. Podświetloną funkcję można wybrać, naciskając przycisk ✓
C. Opis podświetlonej funkcji
D. Inne funkcje dostępne do wyboru

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz związane z nimi szczegółowe ustawienia.



Do przechodzenia między poszczególnymi polami należy używać pokrętła nawigacji: kursor przemieszcza się po wartościach, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Aby wybrać wartość, nacisnąć przycisk ✓. Aby zmienić wartość, obracać pokrętłem nawigacji, a następnie potwierdzić przyciskiem ✓.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM – WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIANIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, po pierwszym włączeniu należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.
W tym celu należy:

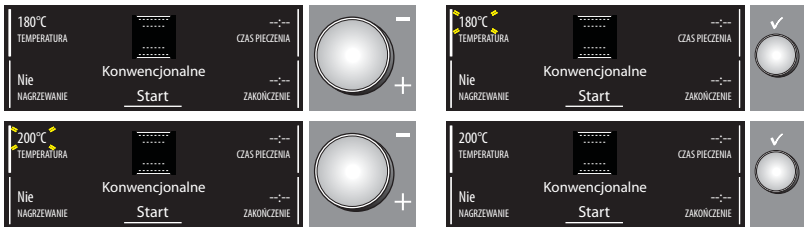
1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na dowolną pozycję: na wyświetlaczu pojawi się lista z pierwszymi trzema dostępnymi językami.
2. Przewinąć listę pokrętłem nawigacji.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć przycisk ⊘, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu będzie migać godzina 12:00.
4. Ustawić czas pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić ustawienie, naciskając przycisk ⊘.

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, obrócić pokrętło wyboru funkcji; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia oraz związane z nimi podmenu.
   UWAGA: lista oraz opis funkcji znajdują się w tabeli na stronie 35 oraz na stronie 36.
2. Opcje dostępne w podmenu można przeglądać, obracając pokrętło nawigacji: aktualnie wybrana funkcja jest podświetlona na biało na środku wyświetlacza. Aby ją wybrać, nacisnąć przycisk ⊘.
3. ustawienia pieczenia są wyświetlane na ekranie. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor wskazywał opcję "Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić wartości, wykonać wyżej opisane czynności.

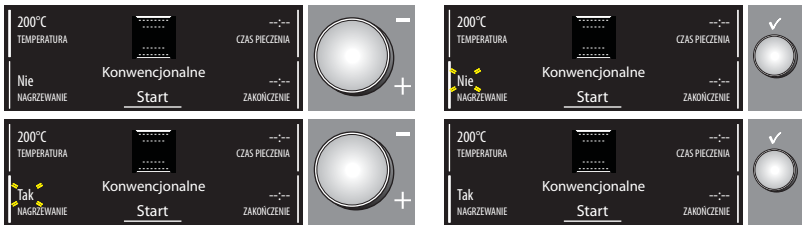
USTAWIANIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest ustawiony przy wartości temperatury (pole 3); nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr, który ma zostać zmieniony: wartość temperatury zacznie migać.
2. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji i potwierdzić przyciskiem ⊘.
3. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor wskazywał opcję "Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
4. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę. Umieścić potrawę zgodnie z instrukcją i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.
   Ustawioną temperaturę można zmienić również podczas pieczenia. Należy wtedy wykonać tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawi się odpowiedni komunikat. Można wówczas wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętło wyboru funkcji na 0 (zero), lub przedłużyć pieczenie, przekręcając pokrętło nawigacji zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, informujący o temperaturze wewnątrz piekarnika.

WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem do niego potrawy, należy w następujący sposób zmienić domyślne ustawienia piekarnika:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor na funkcję wstępnego nagrzewania.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: zacznie migać komunikat "Nie".
3. Zmienić ustawienie pokrętłem nawigacji: pojawi się napis "Tak".
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ⊘.

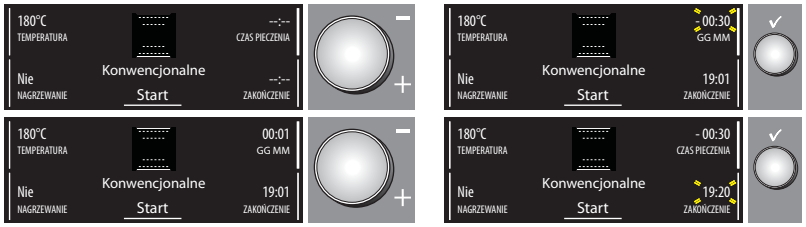
SZYBKIE NAGRZEWANIE



Aby szybko nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy, należy w następujący sposób zmienić domyślne ustawienia piekarnika:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania pokrętłem wyboru funkcji.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: ustawienia są wyświetlane na ekranie.
3. Jeśli zaproponowana temperatura odpowiada żądanej, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor wskazał pozycję "Start" i nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich tematach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia konwencjonalnego ▭.
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy ją wybrać za pomocą pokrętła wyboru funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

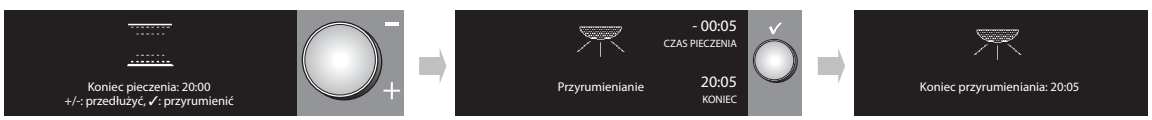


Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas z zakresu od 1 minuty do maksymalnego czasu dozwolonego dla wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.

1. Aby wybrać funkcję, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby ustawić kursor na pozycji "CZAS PIECZENIA".
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr; na ekranie zacznie migać czas "00:00".
3. Zmieniać wartości pokrętłem nawigacji, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.

PRZYRUMIENIANIE

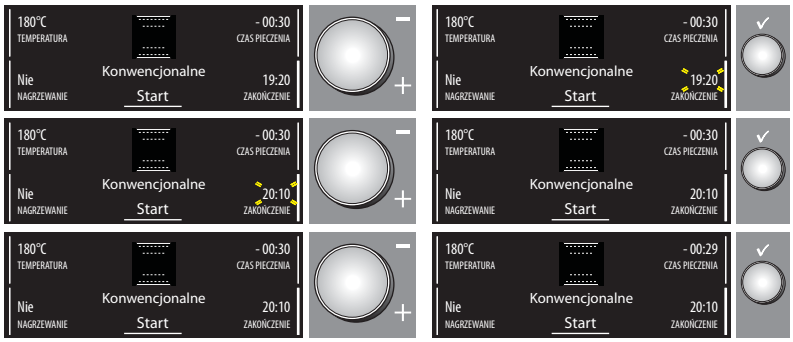
Po zakończeniu pieczenia, w przypadku niektórych funkcji wyświetlana jest propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć tylko wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat "+/-: przedłużyć, ✓: przyrumienić". Po naciśnięciu przycisku ⊘ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać tylko raz.

USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA/OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA PIECZENIA

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane wstępne nagrzewanie piekarnika.**



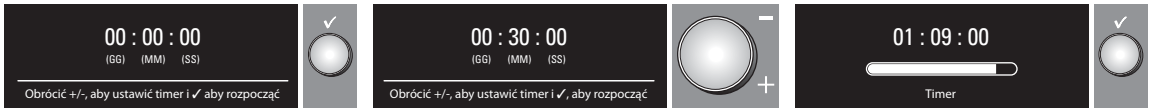
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Pokrętłem nawigacji umieścić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: godzina zakończenia pieczenia zacznie migać.
3. Pokrętłem nawigacji zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż wyświetlona zostanie żądana wartość.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.
5. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor wskazywał opcję START, a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
6. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę. Umieścić potrawę zgodnie z instrukcją i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zostało zakończone o ustawionej godzinie (np. w przypadku potrawy wymagającej 20 minut pieczenia i ustawienia godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pieczenie o godzinie 19:50).

UWAGA: W trakcie oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można w dowolnej chwili rozpocząć program, obracając pokrętłem nawigacji tak, aby kursor wskazał opcję "Start", a następnie naciskając przycisk ⊘.

W dowolnym momencie można zmienić ustawione wartości (temperaturę, ustawienie grilla, czas pieczenia) w sposób opisany w poprzednich tematach.

PROGRAMATOR CZASOWY

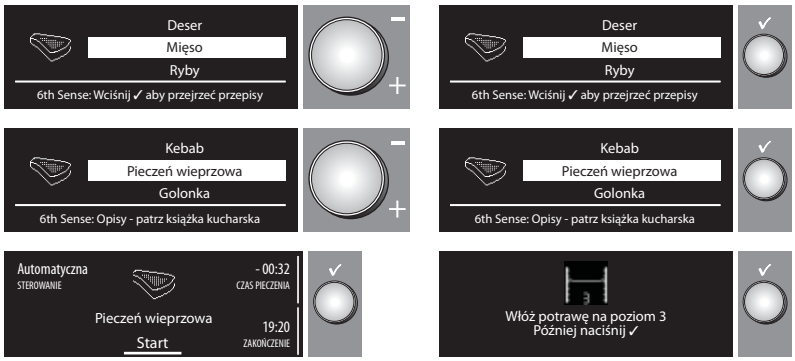


Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna na przykład do kontrolowania czasu gotowania makaronu. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 1 godzina i 30 minut.

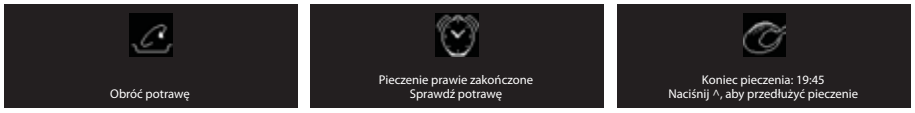
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się czas "00:00:00".
2. Ustawić żądany czas pokrętłem nawigacji.
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć odliczanie w dół. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się czas "00:00:00" i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik (naciskając przycisk ⊘). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

PRZEPISY

Dzięki technologii "Sixth sense" można korzystać z 30 gotowych przepisów o idealnie dobranych temperaturach pieczenia.
Wystarczy użyć składników i przygotować potrawę zgodnie z przepisem. Następnie należy wykonać następujące czynności:



1. Wybrać pozycję "PRZEPISY" poprzez obrócenie pokrętła wyboru funkcji.
2. Wybrać żądaną potrawę spośród proponowanych.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ⊘.
4. Wybrać żądany przepis pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawi się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę do piekarnika i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor wskazywał opcję "Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
7. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę. Umieścić potrawę zgodnie z instrukcją i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odpowiedni temat.



UWAGA: Niektóre potrawy wymagają obrócenia lub przemieszania w połowie pieczenia: piekarnik wyemituje wówczas sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się informacja o rodzaju wymaganej czynności.
Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie przedłużony podczas pieczenia.
Krótko przed końcem czasu pieczenia piekarnik zasygnalizuje konieczność sprawdzenia, czy potrawa jest dopieczona w zadowalającym stopniu. Jeśli nie jest, można ręcznie przedłużyć pieczenie pokrętłem nawigacji.

USTAWIENIA

1. Aby zmienić ustawienia ekranu, należy wybrać pozycję "USTAWIENIA" z menu głównego poprzez odpowiednie ustawienie pokrętła wyboru funkcji.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawią się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnału dźwiękowego, jasność wyświetlacza, czas, tryb eko).
3. Pokrętłem nawigacji wybrać ustawienie, które ma zostać zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.
5. Aby zmienić parametr, postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
6. Nacisnąć przycisk ⊘. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

UWAGA: Po wyłączeniu piekarnika, jeśli wybrana jest funkcja ECOMODE (Energooszczędna) ON (Wł.), ekran zostaje wyłączony po kilku sekundach i widnieje na nim zegar. Aby wyświetlić informacje na ekranie i ponownie włączyć oświetlenie, naciśnij dowolny przycisk lub obróć którekolwiek pokrętło. Podczas działania funkcji pieczenia – jeśli włączony jest tryb ECOMODE – lampka wewnętrzna zostaje wyłączona po 1 minucie pieczenia i ponownie włączona przy każdej czynności wykonywanej przez użytkownika. Jeśli natomiast funkcja nie jest wybrana OFF (Wył.), ekran zostanie jedynie przygaszony po kilku minutach.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć przyciski ⏮ oraz ✓ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się stosowny komunikat oraz symbol 🔒. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji jednak konieczne jest ponowne ustawienie wcześniej wybranej funkcji.

TABELA Z OPISEM FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
0	**WYŁ.**	Zatrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
	**KONTROLKA**	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia wnętrza piekarnika.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Należy używać 3. półki. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz ciast z mokrym nadzieniem należy natomiast używać poziomu 1. lub 2. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**GRILL**	Do pieczenia plastrów mięsa, szaszłyków, kiełbasek; do zapiekania warzyw oraz przyrumieniania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na poziomie 4. lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na 1. lub 2. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
	**TERMOOBIEG**	Do jednoczesnego pieczenia potraw na kilku półkach (maks. trzech). Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z 2. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech półkach – 1., 3. i 5. poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (słonych lub słodkich) na jednym poziomie. Należy używać 3. półki. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**SPECJALNE**	Zobacz FUNKCJE SPECJALNE.
	**USTAWIENIA**	Konfigurowanie ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, podanych w książce kucharskiej.
	**SKRÓTY**	Bezpośredni dostęp do 10 najczęściej używanych funkcji. Aby zmienić ustawienia żądanej funkcji, patrz rozdział "WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA".

SPECJALNE			
	**ROZMRAŻANIE**		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**UTRZYM. W CIEPLE**		Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np. mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
	**WYRASTANIE**		Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcja nie włączy się, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Ciasto należy umieścić na 2. półce. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**UDOGODNIENIA**		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty piekarnicze). Funkcja ta delikatnie i szybko piecze potrawy. Można jej używać również do odgrzewania wcześniej przygotowanych dań. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**PIECZENIE MAXI**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od wielkości mięsa. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Warto od czasu do czasu podlewać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
	**MROŻONKI**	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		Pizza	
		Strucla	
		Frytki	
		Chleb	
		Osobiste	Można indywidualnie ustawić temperaturę w zakresie od 50 do 250°C, odpowiednio do różnych typów produktów.
	**WYM. OBIEG ECO**		Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku wybrania funkcji ECO oświetlenie jest wyłączone podczas pieczenia i można je na chwilę włączyć poprzez naciśnięcie przycisku potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się umieszczanie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		-	2/3	160-180	30-90	Forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		-	3	170-180	20-45	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-4	160-170	20-45	Poziom 4: ruszt Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-4	180-190	35-45	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
Bezy		-	3	90	110-150	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-4	90	140-160	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-3-5	90	140-160*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
Chleb/pizza/focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-4	190-250	20-50	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Tarty "na słono" (tarta warzywna, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-70	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Poziom 5: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia + forma do ciasta
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z pikantnego ciasta		-	3	190-200	20-30	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-4	180-190	20-40	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/ zapiekanka		-	3	190-200	45-65	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Baranina/cielęcina/ wołowina/ wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Kurczak/królik/ kaczka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Indyk/gęś 3 kg		-	2	190-200	80-130	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Naczynie na ruszcie
Tosty		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
Filety/kawałki ryb		-	4	Średnia	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski/szaszłyki/ żeberka/hamburgery		-	5	Średnia-Wysoka	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona wodą

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2	Średnia	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
		-	2	Wysoka	60-80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Wołowina krwista 1 kg		-	3	Średnia	35-50	Naczynie na ruszcie (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy/ golonka		-	3	Średnia	60-90	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-25	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50*	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Pełne danie: Tarta (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Mrożona pizza		-	3	Automat.	10-15	Poziom 3: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia lub ruszt
		-	1-4	Automat.	15-20	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-2-4	Automat.	20-30	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 2: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia
		-	1-2-3-4	Automat.	20-30	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 2: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
Nadziewane mięso		-	3	200	80-120*	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Wędliny (królik, kurczak, jagnięcina)		-	3	200	50-100*	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie

* Podany czas pieczenia jest orientacyjny. Potrawę można wyjąć z piekarnika po innym czasie, w zależności od własnych preferencji.

SPRAWDZONE PRZEPISY zgodne z normami IEC 60350-1:2011-12 i DIN 3360-12:07:07

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kruche ciastka		-	3	170	15-30	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	150	25-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Ciasteczka		-	3	170	25-35	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	30-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biszkopt beztłuszczowy		-	2	170	30-40	Forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	160	35-45	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dwa jabłeczniki		-	2/3	185	70-90	Forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost**		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	Wysoka	18-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		-	3	180	35-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	55-65	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa	XL	-	2	170	110-150	Poziom 2: blacha-ociekacz

DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek		-	3	170	35-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	40-50	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia

W tabeli podano zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich przepisów. Jeśli pieczenie ma przebiegać tylko na jednej półce z użyciem termoobiegu, należy umieścić potrawę na drugiej półce i wybrać temperaturę zalecaną dla funkcji "TERMOOBIEG" na więcej niż jednej półce.

Informacje w tabeli nie uwzględniają używania prowadnic. Testy należy wykonywać bez prowadnic.

** W przypadku grillowania zaleca się pozostawienie 3–4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyjęcie.

Klasa energooszczędności (zgodnie z normą EN 60350-1:2013-07)

Aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

Zużycie energii i czas nagrzewania wstępnego

Należy wybrać funkcję i wykonać test koniecznie z włączoną opcją "Nagrzewanie" ("Nagrzewanie tak").

Test precyzji regulacji

Należy wybrać funkcję i wykonać test koniecznie przy wyłączonej opcji "Nagrzewanie" (gdy nagrzewanie wstępne jest włączone, piekarnik celowo wytwarza wahania temperatury).

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "TERMOOBIEG", można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, a pozostawić te, które wymagają dłuższego pieczenia.

Desery

- Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy użyć niższej temperatury, zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ściekające soki – należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Nabić mięso na szpikulec rożna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka), i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia nałożyć na pizzę mozzarellę.

Funkcja przeznaczona do wyrastania ciasta (tylko w niektórych modelach)

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. W przypadku użycia tej funkcji czas wyrastania skraca się o około jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) wynosi około jednej godziny.