WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH 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 ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zakazane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części urządzenia mogą się mocno rozgrzać podczas eksploatacji. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie komponenty urządzenia 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 wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego urządzenia należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać łatwopalnych materiałów do urządzenia i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia może dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie 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.

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 gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLI 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 blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° 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 na drzwiach 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.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- Nie wystawiać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja materiałów z opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, ograniczają Państwo ryzyko negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzkie, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają 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

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony 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 WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

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

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** Podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

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

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów 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

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: Nie stosować detergentów o działaniu żrącym ani detergentów ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. 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. Jeśli będą stosowane, mogą 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. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

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:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

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

WAŻNE: Nie stosować detergentów o działaniu żrącym ani środków ściernych, twardych szczotek oraz 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 przy zimnym urządzeniu.**
- **Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

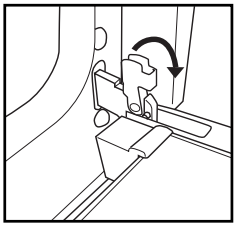
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

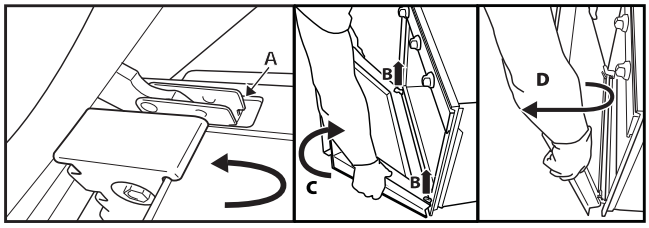
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek

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



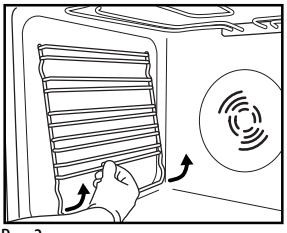
Rys. 1



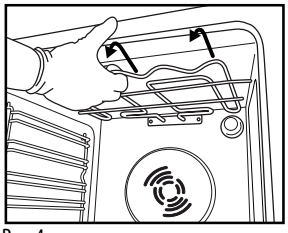
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

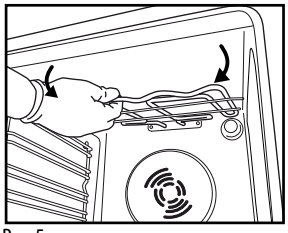
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

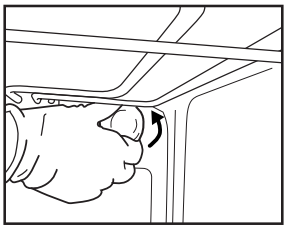


Rys. 5

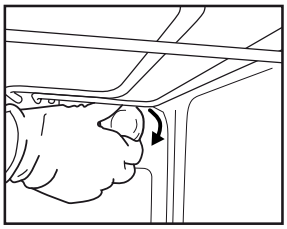
WYMIANA ŻARÓWKI

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.



Rys. 6



Rys. 7

UWAGA:

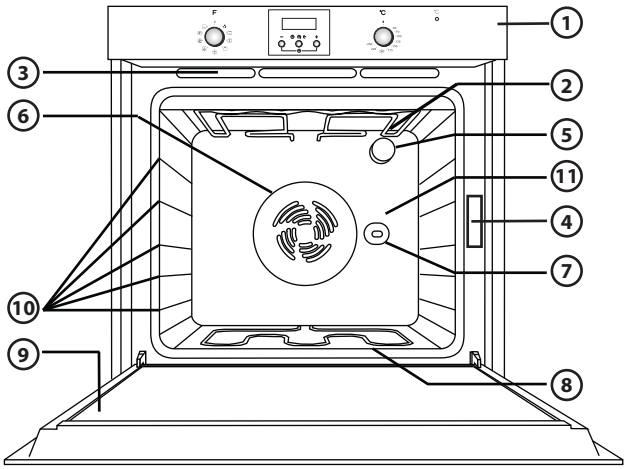
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



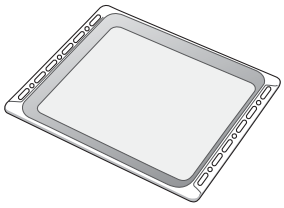
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek:
11. Ścianka tylna

UWAGA:

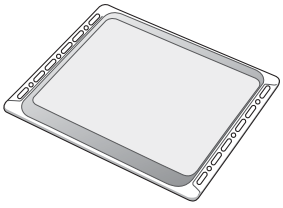
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

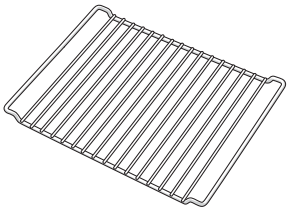
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



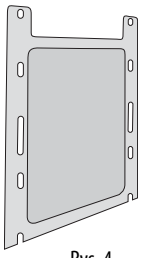
Rys. 1



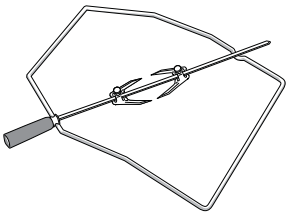
Rys. 2



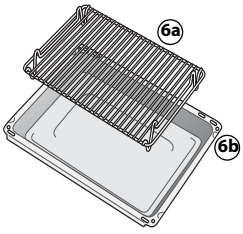
Rys. 3



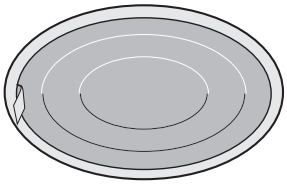
Rys. 4



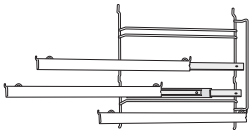
Rys. 5



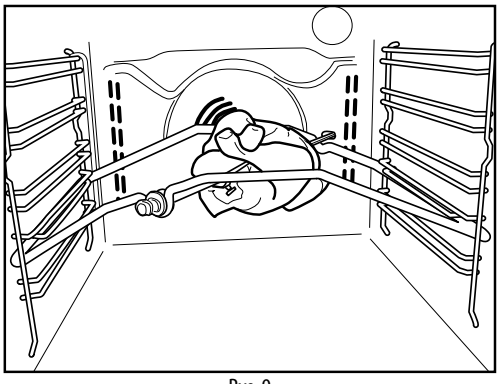
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Ociekacz (Rys. 1)

Przeznaczony jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy go podkładać pod rusztem lub używać jako podstawki w czasie pieczenia mięs, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać do ociekacza nieco wody.

Blacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (Rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń, form i innych naczyń do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.

Boczne panele katalityczne (Rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzaniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen Rys. 5

Rożna należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi w Rys. 9. Odpowiednie porady znaleźć można również w rozdziale "Zalecenia i wskazówki".

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i korzystać z niego podczas funkcji grillowania.

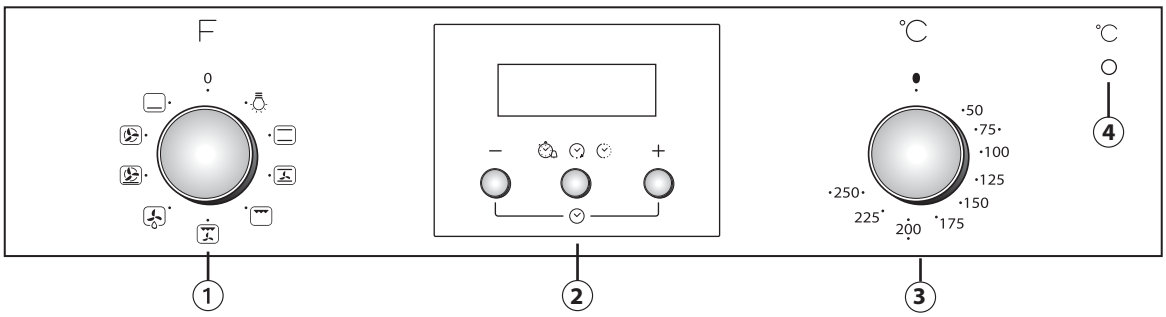
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zaczepić na ściance tylnej komory piekarnika, na przeciw wentylatora. Można go myć w zmywarce i korzystać z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (Rys. 8)

Umożliwiają one wysunięcie do połowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadają się do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA



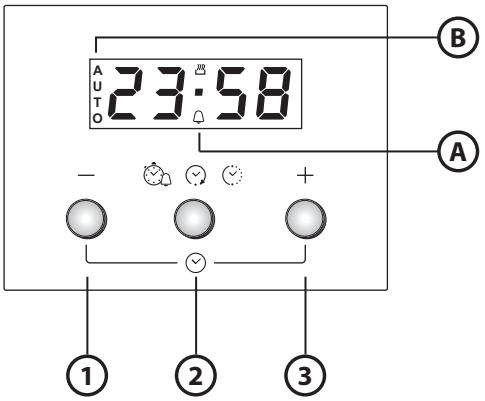
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu

OBSŁUGA PIEKARNIKA

- Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję.
  Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę.
  Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętła w położeniu "**0**".

KORZYSTANIE Z PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk **-** : służy do zmniejszania wartości pokazanej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
   a. Zegar czasowy
   b. Czas pieczenia
   c. Ustawienie czasu zakończenia pieczenia
3. Przycisk **+** : służy do zwiększania wartości pokazanej na wyświetlaczu

A. Symbol wskazuje, że włączona została funkcja zegara czasowego

B. Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało zapisane

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Ustawianie godziny oraz tonu sygnału dźwiękowego.

Po podłączeniu piekarnika do źródła zasilania na wyświetlaczu zacznie migać **AUTO** i 0.00. Aby ustawić godzinę, należy jednocześnie nacisnąć przyciski - i +: zaczną migać dwie środkowe kropki. Ustawić godzinę za pomocą przycisków **+** i **-**. Po wybraniu odpowiedniej godziny nacisnąć środkowy przycisk. Wyświetlacz pokazuje "ton 1". Aby wybrać żądany ton, nacisnąć przycisk –. Po wybraniu odpowiedniego tonu nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, postępować w sposób opisany powyżej.

Ustawianie zegara czasowego

Aby ustawić zegar czasowy, należy przez dłuższy czas przytrzymać wciśnięty środkowy przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Ustawić zegar czasowy za pomocą przycisku **+** (maksymalny czas możliwy do zaprogramowania to 23 godziny i 59 minut). Po kilku sekundach rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu będzie widoczna aktualna godzina i symbol dzwonka pozostanie podświetlony, potwierdzając, że ustawiony został zegar czasowy. Aby wyświetlić stan zegara czasowego oraz zmienić go (jeśli to konieczne), należy ponownie nacisnąć środkowy przycisk.

Programowanie czasu pieczenia

Po wybraniu za pomocą pokręteł trybu pieczenia i temperatury, należy nacisnąć środkowy przycisk. Na wyświetlaczu pojawi się 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Ponownie nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu po kolei pojawi się dur i 0.00 oraz zacznie migać **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków **+** i **-** (maksymalny czas możliwy do zaprogramowania to 10 godzin). Po kilku sekundach na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina, a **AUTO** pozostanie podświetlone, aby potwierdzić dokonane ustawienie. Aby sprawdzić pozostały czas pieczenia oraz, jeśli to wymagane, zmienić go, nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk, a następnie jeszcze raz go nacisnąć. Po upływie ustawionego czasu symbol wyłączy się, rozlegnie się alarm dźwiękowy a na wyświetlaczu zacznie migać **AUTO**. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Ustawić pokrętła wyboru funkcji i temperatury z powrotem na zero oraz nacisnąć i przez 2 sekundy przytrzymać środkowy przycisk, aby zakończyć pieczenie.

Opóźnienie czasu zakończenia pieczenia

Po wybraniu czasu pieczenia nacisnąć środkowy przycisk; na wyświetlaczu pojawi się End, oraz na zmianę będzie migał czas zakończenia pieczenia oraz **AUTO**. Nacisnąć przycisk +, aby sprawdzić żądany czas opóźnienia pieczenia (czas pieczenia można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut). Po kilku sekundach na wyświetlaczu zostanie wyświetlona aktualna godzina, symbol zgaśnie a **AUTO** pozostanie podświetlone, aby potwierdzić dokonane ustawienie. Aby wyświetlić czas zakończenia pieczenia oraz, jeśli to wymagane, zmienić go, nacisnąć środkowy przycisk, a następnie ponownie dwa razy go nacisnąć. Po zakończeniu odliczania zapali się symbol i piekarnik przejdzie do wybranego trybu pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**KONTROLKA**	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Wstępnie rozgrzać piekarnik do odpowiedniej temperatury. Dioda termostatu zgaśnie, gdy piekarnik będzie gotowy i będzie można włożyć do niego potrawę.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednym poziomie. Funkcji tej można również użyć do pieczenia na dwóch poziomach. Zaleca się zmieniać pozycję potraw, co zapewni ich równomierne upieczenie. Do przyrządzania tylko jednej potrawy zaleca się użyć 2. poziomu. W przypadku przyrządzania potraw na dwóch poziomach należy użyć poziomu 2. i 4. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
	**GRILL**	Do pieczenia kawałków mięsa, kebabów i kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Umieścić go na 3. poziomie i wlać ok. pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	**TURBOGRILL**	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	**ROZMRAŻANIE**	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**GRZAŁKA DOLNA + PIECZENIE KONWEKCYJNE**	Do pieczenia na pojedynczym poziomie, np. owoce, ciasta, warzywa, pizza, drób.
	**TERMOOBIEG**	Do równoczesnego przygotowywania różnych typów potraw w takiej samej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciast) na maksymalnie dwóch poziomach. Ta funkcja pozwala na gotowanie różnych potraw bez wzajemnego przenikania zapachów. Do przyrządzania potraw na jednym poziomie zaleca się użyć 2. poziomu. Do przyrządzania potraw na dwóch poziomach należy wstępnie podgrzać piekarnik, a następnie użyć 1. i 3. poziomu.
	**DOLNA GRZAŁKA**	Użyć tej funkcji po pieczeniu, aby przyrumienić spód potrawy. Potrawę zaleca się umieścić na 1. lub 2. poziomie. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego (w takim przypadku potrawę należy umieścić na 2. poziomie). Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz / blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty / Babeczki		Tak	2	160-175	20-45	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt
						Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-50	Poziom 1: tortownica na ruszcie
						Poziom 3: ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Poziom 1: Ociekacz / blacha do ciast lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		Tak	2	175-200	40-50	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki		Tak	2	175-200	20-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	2	200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		Tak	4	200	2-5	ruszt
Filety / steki rybne		Tak	4	200	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wodą
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wodą
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Poziom 2: ruszt (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Poziom 1: ociekacz z wodą
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Poziom 2: rożen Poziom 1: ociekacz z wodą
Rostbef krwisty 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	2	200	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i Mięsa		Tak	1-3	200	50-100	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Mięsa i Ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Ryby i Warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie

Podane w tabeli czasy pieczenia dotyczą przyrządzania potraw przy wykorzystaniu funkcji opóźnienia rozpoczęcia pieczenia (jeśli jest dostępna). W zależności od rodzaju potrawy czasy pieczenia mogą być dłuższe.
UWAGA: symbole funkcji pieczenia mogą nieznacznie różnić się od tych pokazanych na rysunku.
UWAGA: Temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednym czy kilku poziomach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do 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 z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia tradycyjnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg 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 pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest ona dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosołu, 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, należy odsunąć mięso od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce ociekacza, do którego należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętło, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.