WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE 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 wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

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

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

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 następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik 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 zasilający.
- 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 zabronione. 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 mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. 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. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki 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 piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych, ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: gdyby urządzenie zostałoby przypadkowo włączone, stwarzałoby to zagrożenie pożarem.
- Nie wolno 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. Należy 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. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi 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 drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (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 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 przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. 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° na ok. jedną godzinę. Pozwoli na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form do pieczenia, blach ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to uszkodzić jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Jednakże nie należy dowolnie wyrzucać części opakowania, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

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, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, 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, jeśli 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 łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

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

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.

Drzwi są zablokowane:

- 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:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. 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 punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażnym.

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 drzwiczkach). 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.**
- **Piekarnik czyścić dopiero po ostygnięciu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

Zewnętrzne części piekarnika

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

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. W razie większych zabrudzeń, zastosować wodę z niewielką ilością płynu do 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 piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

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:

- 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 antykorozyjnych lub 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 na temperaturę 200°C z ustawioną funkcją Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

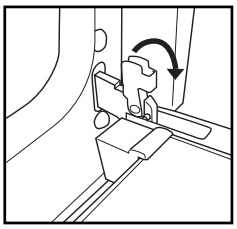
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

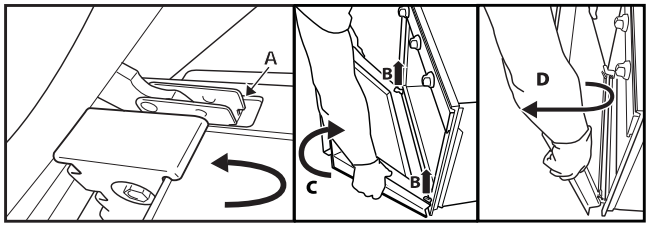
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Aby ponownie zamontować drzwi:

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



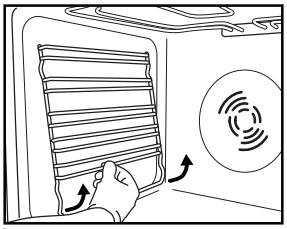
Rys. 1



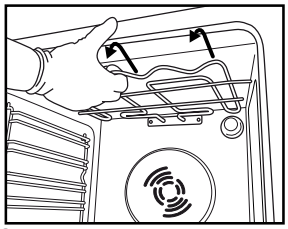
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

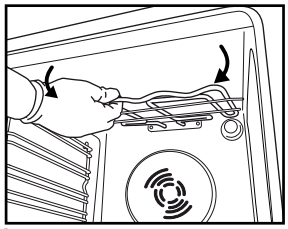
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

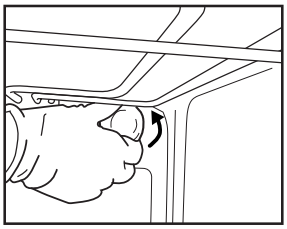


Rys. 5

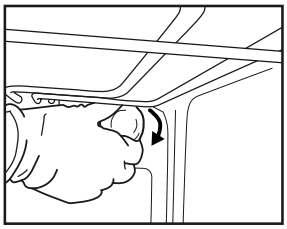
WYMIANA ŻARÓWKI

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:

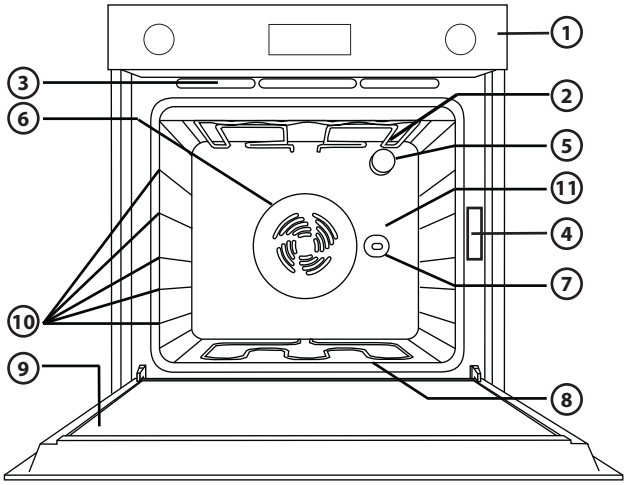
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄ CA INSTALACJI



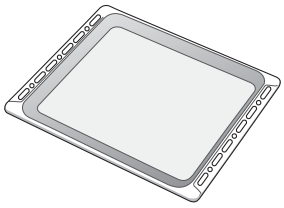
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek:
11. Ścianka tylna

UWAGA:

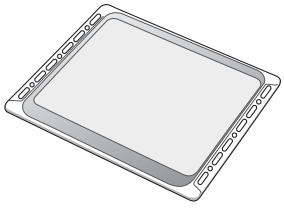
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

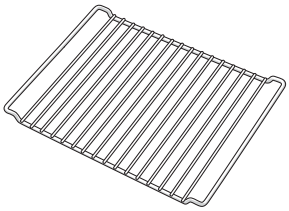
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



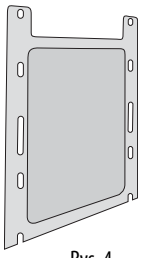
Rys. 1



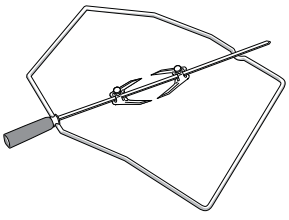
Rys. 2



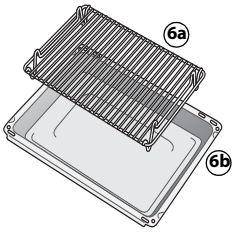
Rys. 3



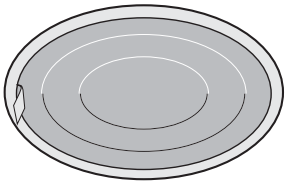
Rys. 4



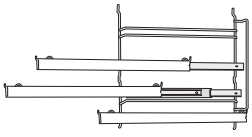
Rys. 5



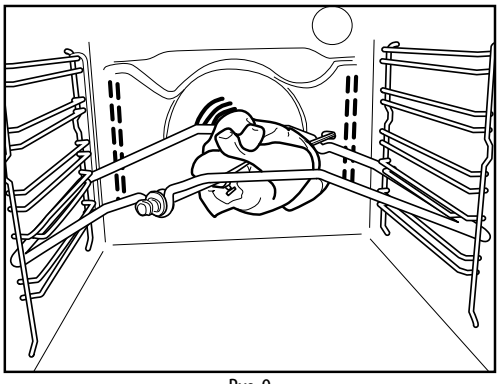
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Tacka do ociekania (Rys. 1)

Przeznaczona jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją 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 na tackę 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.

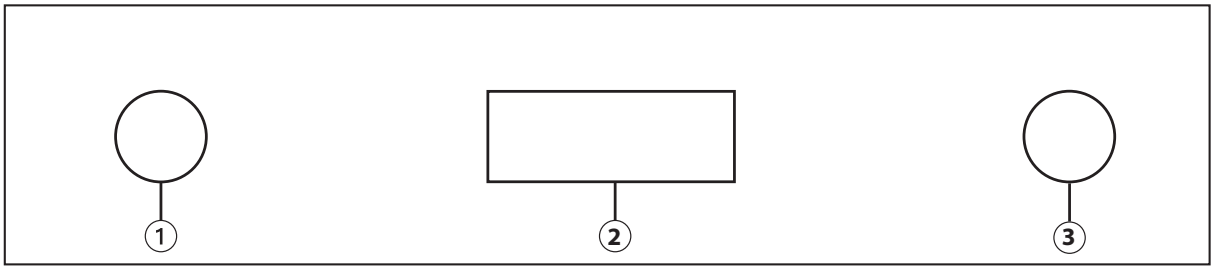
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

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



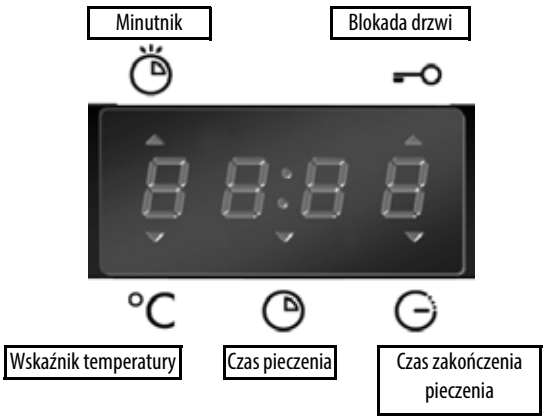
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

Timer elektroniczny



1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Przycisk programowania: ("set")
3. Przycisk potwierdzenia ("ok")
4. Przyciski zmiany wartości czasu **("-" "+")**
5. Pokrętło termostatu



Włączenie piekarnika

Po podłączeniu piekarnika do zasilania po raz pierwszy lub po awarii zasilania elektrycznego na wyświetlaczu pojawia się "12:00".

Ustawienie oraz zmiana ustawień zegara:

1. Nacisnąć przycisk "ok". Na wyświetlaczu miga godzina.
2. Nacisnąć przycisk **"-"** lub **"+",** aby ustawić godzinę.
3. Nacisnąć "ok" oraz **"-"** lub **"+",** aby ustawić minuty.
4. Aby potwierdzić, nacisnąć przycisk "ok".

Aby zmienić ustawienie godziny:

Przytrzymać przycisk "ok" wciśnięty przez 2 sekundy, dopóki na wyświetlaczu nie zacznie migać godzina. Powtórzyć wyżej opisane czynności.

Wybór funkcji pieczenia:

1. Ustawić pokrętło (1) na wybranej funkcji.
2. Przy pomocy pokrętła (5) ustawić temperaturę.
3. Aby potwierdzić, nacisnąć przycisk "ok"; piekarnik włączy się. Po osiągnięciu wybranej temperatury zgaśnie wskaźnik ▼ obok symbolu °C.

Aby zmienić temperaturę:

1. Przy pomocy pokrętła (5) wybrać ponownie żądaną temperaturę.

WAŻNE: aby anulować jakikolwiek dokonany wybór, należy ustawić pokrętło (1) na "0". Lub nacisnąć przycisk "ok", aby wyłączyć piekarnik zachowując uprzednio wybrane funkcje.

Wybór czasu pieczenia:

Wybrać czas pieczenia (dostępny z wszystkimi funkcjami oprócz funkcji specjalnych), aby włączyć piekarnik na określony czas. Po upływie ustawionego czasu piekarnik samoczynnie się wyłączy. Czas pieczenia można ustawić maksymalnie na 6 godzin.

1. Ustawienie funkcji oraz temperatury (patrz rozdział: "wybór funkcji pieczenia"), aż do punktu 2 bez potwierdzania przyciskiem "ok".
2. Nacisnąć przycisk "set" (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik ▼ odpowiadający symbolowi czasu pieczenia ◔) i w ciągu 8 minut wybrać żądany czas pieczenia przy pomocy przycisków **"-"** lub **"+"**.
3. Potwierdzić wybór przyciskiem "ok". Piekarnik włączy się, a na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas pieczenia.
4. Aby zmienić uprzednio wybraną temperaturę, obrócić pokrętłem 5.
   Po 5 sekundach na wyświetlaczu ponownie pojawi się wskazanie czasu pozostałego do zakończenia pieczenia.

Na wyświetlaczu End pojawi się:

Po upływie ustawionego czasu na ekranie pojawia się symbol End i rozlega się sygnał dźwiękowy.

Piekarnik wyłącza się samoczynnie.

Czas pieczenia można modyfikować za pomocą przycisków **"-"** lub **"+".** Wrócić do punktu 3 w rozdziale "Wybór czasu pieczenia".

1. Ustawić pokrętło (1) na "0".

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się bieżąca godzina.

Aby przedłużyć czas pieczenia, należy skorzystać z przycisków **"-"** lub **"+"**.

Wybór czasu zakończenia pieczenia

Czynność ta pozwala na wcześniejsze ustawienie czasu zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia można zaprogramować maksymalnie z wyprzedzeniem 23 godzin i 59 minut.

1. Postępować zgodnie z opisami zawartymi w punktach 1 i 2 rozdziału "Wybór czasu pieczenia".
2. Aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia, nacisnąć przycisk "set": zapali się wskaźnik ▼ obok symbolu ⊖.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków **"-"** lub **"+".**
4. Nacisnąć przycisk "ok", aby potwierdzić czas zakończenia pieczenia.

Piekarnik automatycznie rozpocznie pracę tak, aby zakończyć pieczenie o określonej godzinie przy zachowaniu ustawionego czasu pieczenia: na wyświetlaczu zapalą się ▼ ▼ wskaźniki nad symbolami ◷ ⊖.

Minutnik

Z minutnika można korzystać jedynie wtedy, gdy piekarnik nie pracuje. Minutnik umożliwia ustawienie czasu maksymalnie na 6 godzin.

Aby ustawić minutnik:

1. Przytrzymać pokrętło (1) **w pozycji "**0". Na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina.
2. Nacisnąć przycisk "set". Zapali się wskaźnik ▲ obok symbolu ⏲ .
   Przy pomocy przycisków **"-"** lub **"+"** ustawić żądany czas.
3. Aby potwierdzić wybór, nacisnąć przycisk "ok".

Po upływie ustawionego czasu:

Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga End.

Nacisnąć przycisk "ok": wyłącza się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się bieżąca godzina.

Blokada drzwi Loc:

1. Ustawić pokrętła (1) i (5) na "**0**", a następnie jednocześnie wcisnąć przyciski "ok" i -, przytrzymując je przez 3 sek. Zapali się wskaźnik ▲ obok symbolu ⊸.
2. Gdy włączona jest blokada drzwi, korzystanie z funkcji piekarnika będzie niemożliwe.
3. Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć czynności opisane w punkcie 1.

TABELA OPISU FUNKCJI

FUNKCJA		OPIS
	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**KONTROLKA**	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się stosowanie drugiego lub trzeciego poziomu do pieczenia. Funkcja ta nadaje się również do podgrzewania mrożonek; należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu potrawy.
	**WYPIEKI**	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednym poziomie. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch poziomach. W razie potrzeby, zaleca się zmieniać pozycję potrawy, co zapewni jej równomierne pieczenie.
	**GRILL**	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Przy pieczeniu mięsa zaleca się wlać nieco wody do tacki umieszczonej na pierwszym poziomie Pozwoli to zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
	**TURBOGRILL**	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolewać nieco wody do ociekacza na pierwszej płce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie pieczenia.
	**ROZMRAŻANIE**	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.
	**GRZAŁKA DOLNA + TERMOOBIEG**	Do pieczenia na pojedynczym poziomie, np. owoce, ciasta, warzywa, pizza, drób.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia bez wstępnego podgrzewania piekarnika, na jednej lub więcej półkach - artykuły żywnościowe, które wymagają takiej samej temperatury pieczenia (np: ryby, warzywa, ciasta), bez wzajemnego przenikania zapachów.
	**GRZAŁKA DOLNA**	Z funkcji można korzystać do kończenia pieczenia nadziewanych ciast oraz do zagęszczania zup. Włączać na ostatnie 10/15 minut pieczenia.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	35-55	Ruszt + tortownica
Biszkopty/Tarty		Tak	3	170-180	15-40	Blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		Tak	3	180-200	20-30	Blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Blacha do pieczenia
Jagnięcina/Cielęcina/Wołowina/Wieprzowina		Tak	2	190-200	90-110	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Kurczak/Królik/Kaczka		Tak	2	190-200	65-85	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Indyk/Gęś		Tak	2	190-200	140-180	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/ Zapiekanka		Tak	2	190-200	45-55	Ruszt + naczynie żaroodporne
Chleb/Focaccia		Tak	2	190-230	15-50	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Pizza		Tak	2	230-250	7-20	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Tosty		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Zapiekanka warzywna		Tak	3	200	15-20	Ruszt + naczynie żaroodporne
Krojone filety rybne grillowane		Tak	3	200	30-40	Ruszt + naczynie żaroodporne
Kiełbaski/Szaszłyki/Kotlety/Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Grill + tacka do ociekania na 1-szym poziomie, obrócić w połowie pieczenia
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	1	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1	180-200	35-55	Ruszt + tortownica
Warzywa faszerowane (pomidory, papryka, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	40-60	Ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1 & 3	180-190	45-55	Grill + naczynie żaroodporne, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pizza/Focaccia		Tak	1 & 3	230-250	12-30	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pieczony kurczak		-	2	200	55-65	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Pieczone ziemniaki		-	3	200	45-55	Tacka do ociekania
Krwisty rostbef		-	3	200	30-40	Grill + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Udziec jagnięcy/Golonka		-	3	200	55-70	Ruszt + tacka do ociekania
Biszkopty/Tarty		-	1 & 3	160-170	20-40	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria
Ptysie		-	1 & 3	180	35-45	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		-	1 & 3	180-200	20-40	Poziom 3: blacha do ciast Poziom 1: tacka do ociekania
Lasagne & Mięsa		-	1 & 3	200	50-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Mięsa & Ziemniaki		-	1 & 3	200	45-100	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Ryby & Warzywa		-	1 & 3	180	30-50	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania
Bezy		-	1 & 3	90	120-150	Poziom 3: ruszt + naczynie żaroodporne Poziom 1: tacka do ociekania

UWAGA: temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

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 (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa 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 z pyrexu lub porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia dotyczących wyboru akcesoriów (w komplecie) 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 "PIECZ. KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystanie funkcji pieczenia konwencjonalnego 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 "PIECZ. 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 mięso odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej 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 tacki do ociekania, do której 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.