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:

- 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 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 zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy, chyba że obsługują one urządzenie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie prawidłowej obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. 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 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 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 się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać i nie gotować na urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i, w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i 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 drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym 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 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 DO ZASILANIA

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 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 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 drzwiczki.
- Nie 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 (♺). Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) 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

- 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 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.

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:

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

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

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 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.**
- **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 antykorozyjnych ani 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.

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, 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 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.**

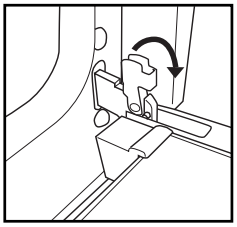
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

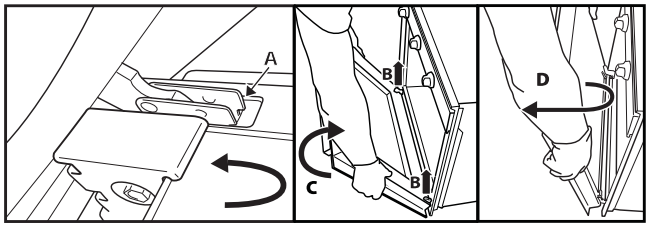
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



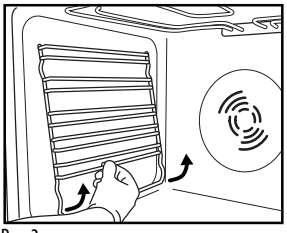
Rys. 1



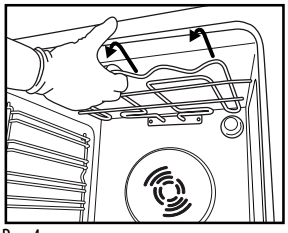
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

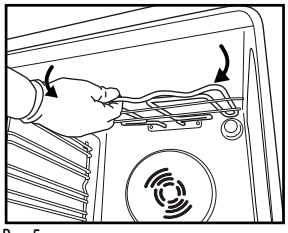
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

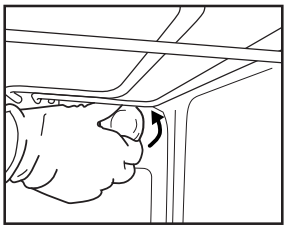


Rys. 5

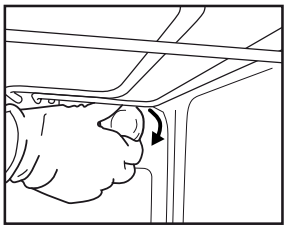
WYMIANA ŻARÓWKI

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:

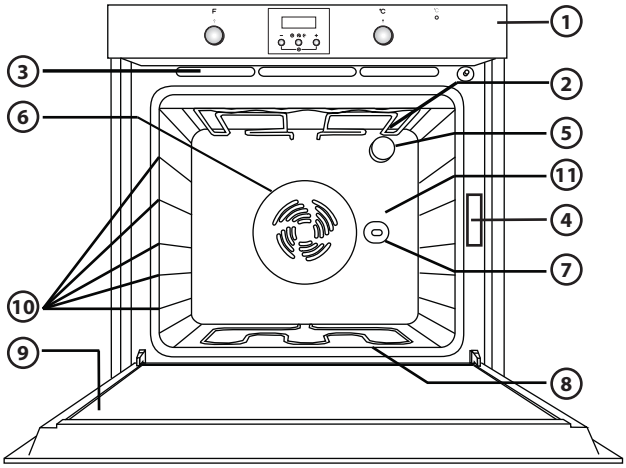
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



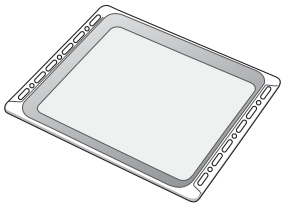
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

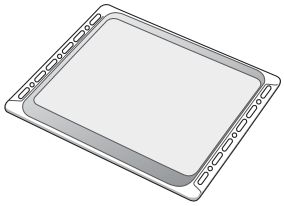
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

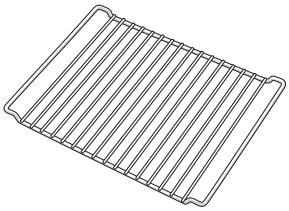
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



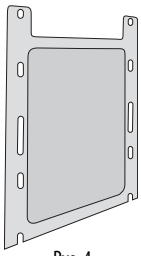
Rys. 1



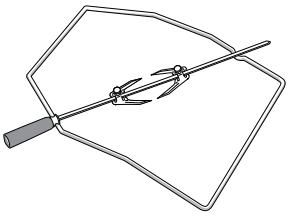
Rys. 2



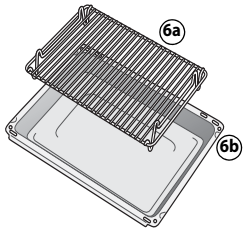
Rys. 3



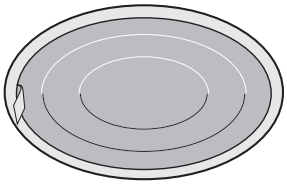
Rys. 4



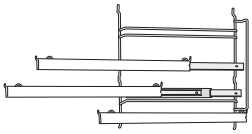
Rys. 5



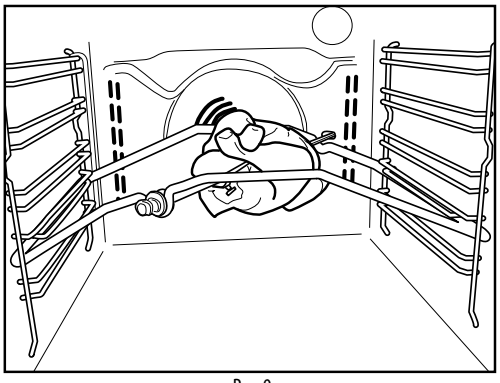
Rys. 6



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.

Tacka 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 na 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.

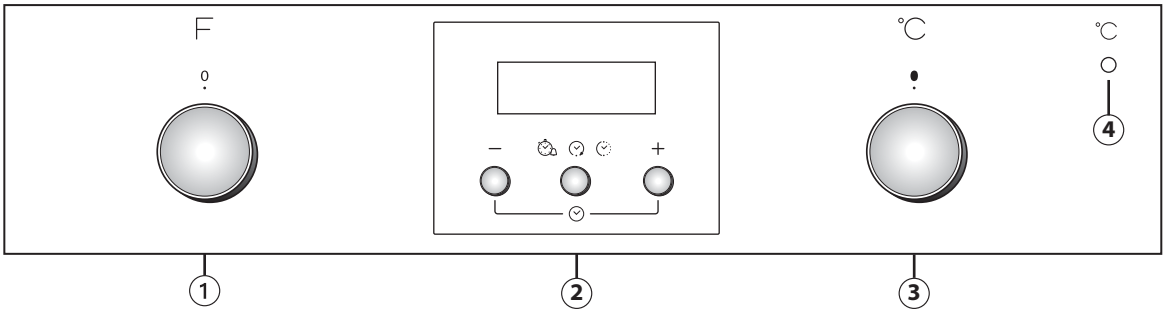
Filtr przeciwtłuszczowy (rys. 7)

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



Pokrętła są wysuwane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.
Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

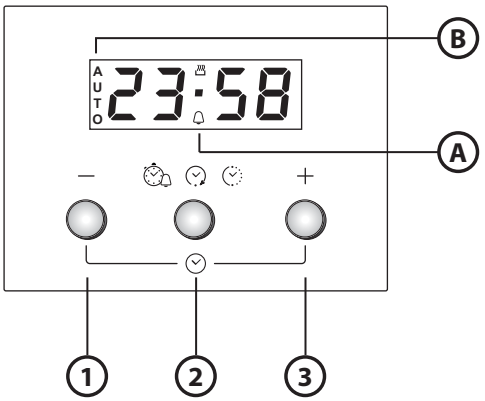
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

- 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 obrócić pokrętła w pozycję "**0**".

KORZYSTANIE Z ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA



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

A. Symbol wskazuje, że funkcja timera jest włączona.

B. Symbol **AUTO** potwierdza, że wprowadzono ustawienie.

Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu

Ustawianie godziny oraz dźwięku sygnału dźwiękowego.
Po podłączeniu piekarnika do zasilania, na wyświetlaczu miga **AUTO** i 0.00. Aby ustawić godzinę, należy równocześnie nacisnąć przyciski **–** i **+**: zacznie migać kropka na środku. Ustawić godzinę przyciskami **+** i **–**. Po wybraniu żądanej wartości nacisnąć środkowy przycisk. Zostanie wyświetlony komunikat "ton 1". Aby wybrać żądany dźwięk, nacisnąć przycisk **–**.
Po wybraniu żądanego dźwięku nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, należy wykonać czynności opisane wyżej.

Ustawianie timera

Aby ustawić timer, należy długo naciskać środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostanie wyświetlone 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Wartość timera należy ustawić przyciskiem **+** (maksymalna programowana wartość to 23 godzin i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Wyświetlacz przedstawia aktualną godzinę, symbol dzwonka pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie timera. Aby wyświetlić czas odliczania i w razie czego go zmienić, nacisnąć ponownie środkowy przycisk.

Programowanie czasu pieczenia

Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostanie wyświetlone 0.00 i zacznie migać symbol dzwonka. Nacisnąć ponownie środkowy przycisk: na wyświetlaczu zostaną kolejno wyświetlone dur i 0.00 i zacznie migać symbol **AUTO**. Czas pieczenia należy ustawić przyciskiem **+** i **–** (maksymalna programowana wartość to 10 godzin). Po chwili na wyświetlacz pokaże aktualną godzinę, a symbol **AUTO** pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie timera. Aby sprawdzić pozostały czas pieczenia i w razie konieczności zmienić go, nacisnąć środkowy przycisk przez 2 sekundy, a następnie nacisnąć go ponownie. Po upływie ustawionego czasu symbol wyłącza się, rozlega się sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu miga komunikat **AUTO**. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Przywrócić funkcje i pokrętło temperatury do zera i naciskać środkowy przycisk przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

Opóźnianie czasu zakończenia pieczenia

Po wybraniu czasu pieczenia nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu pojawi się kolejno migając End, czas zakończenia pieczenia oraz **AUTO**. Nacisnąć przycisk +, aby sprawdzić żądany czas zakończenia pieczenia (pieczenie można opóźnić maksymalnie o 23 godziny i 59 minut). Po chwili na wyświetlacz pokaże aktualną godzinę, symbol zgaśnie, a symbol **AUTO** pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie. Aby sprawdzić czas zakończenia pieczenia i w razie konieczności zmienić go, nacisnąć środkowy przycisk, a następnie nacisnąć go ponowie. Po zakończeniu odliczania zaświeci symbol i piekarnik przechodzi do wybranego trybu pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
0	**WYŁĄCZENIE**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**OŚWIETLENIE**	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**GRZANIE GÓRA+DÓŁ**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2 poziomu. Rozgrzać piekarnik do żądanej temperatury. Termostat wyłącza się, gdy piekarnik jest gotowy i można do niego włożyć potrawy.
	**PIECZENIE KONWEKCYJNE**	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednej półce. Tej funkcji można również używać do pieczenia na dwóch półkach. Zmienić położenie naczyń, aby wypiec potrawy bardziej równomiernie. Używać 2 poziomu w przypadku pieczenia tylko z jedną półką lub 2 i 4 poziomu w przypadku pieczenia na dwóch półkach. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
	**GRILL**	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, 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.
	**TURBO GRILL**	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba 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 pieczenia na maksymalnie dwóch półkach różnych potraw wymagających takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Ta funkcja umożliwia pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Zaleca się stosowanie 2 poziomu z pojedynczą półką. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu 1 i 3 oraz wstępne nagrzanie piekarnika.
	**GRZAŁKA DOLNA**	Ta funkcja służy do podgrzewania spodu potrawy po wypieczeniu na brązowo. Zaleca się umieszczać potrawy na 1 lub 2 poziomie. Ta funkcja może również zostać użyta do duszenia np. warzyw lub mięsa. W takim przypadku należy użyć 2 poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poz. (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, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty / Tarty		Tak	2	160-175	20-45	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt
						Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Bezy		Tak	2	100	110-150	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	190-250	25-50	Poziom 1: blacha na ruszcie
						Poziom 3: tacka do ociekania/blacha do ciast
Mrożone pizze		Tak	2	250	10-15	Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
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	Poz. (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Nadziewane ciasto francuskie / Krakersy		Tak	2	175-200	20-30	Ociekacz/blacha do ciast
		Tak	1-3	175-200	25-45	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania/blacha do ciast
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie
Baranina / 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 / kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 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 napełniony wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Poziom 2: rożen
						Poziom 1: ociekacz napełniony wodą
Krwisty rostbef 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 ciasta (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-3	200	50-100	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poz. (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Poziom 3: blacha na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą pieczenia w trybie opóźnionego rozpoczęcia (jeśli jest dostępny). Pieczenie może potrwać dłużej w zależności od potrawy.
UWAGA: Symbole funkcji pieczenia mogą nieznacznie różnić się od przedstawionych 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 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 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 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 wykorzystaniem 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 "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 niewielkiej ilości 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 mięsa, należy je odsunąć 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 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.