WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsze instrukcje dostępne są również na stronie internetowej: www.whirlpool.eu

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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



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

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

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

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

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

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

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

- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy wyłącznie piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem 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 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 przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- 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.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować 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 punktami opisanymi 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 piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli któryś z tych produktów wejdzie przez przypadek w kontakt z urządzeniem, należy niezwłocznie oczyścić go przy użyciu wilgotnej szmatki z mikrofibry.

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

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. 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.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego**

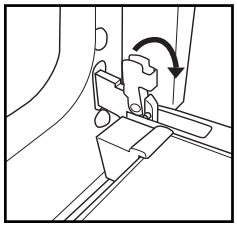
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

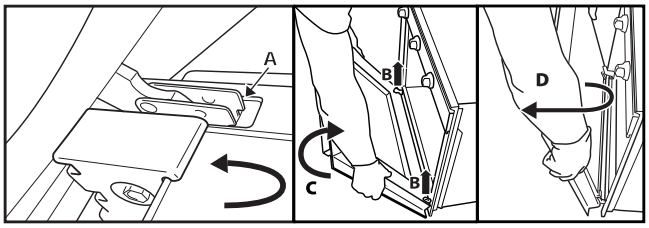
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



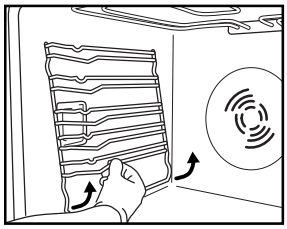
Rys. 1



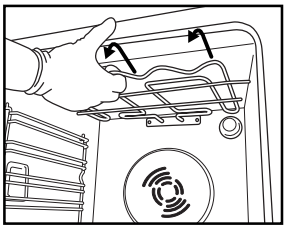
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

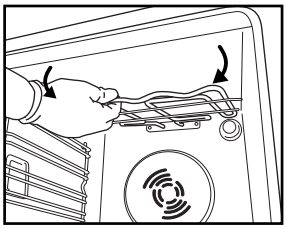
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

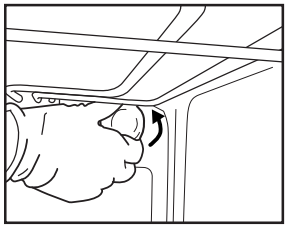
WYMIANA ŻARÓWKI

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

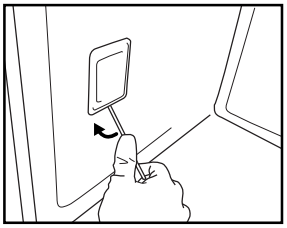
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

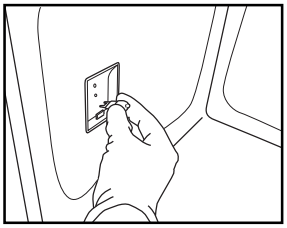
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 3)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 7)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (rys. 9)
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



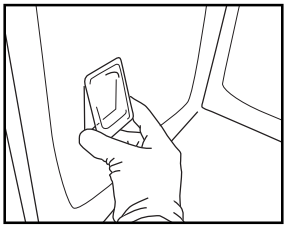
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

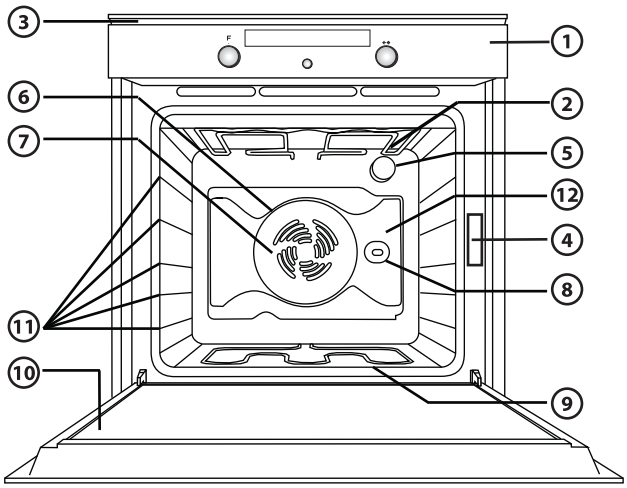
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).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

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

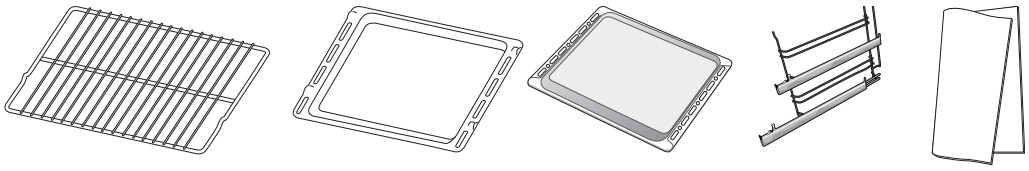


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest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

Uwaga:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A Rys. B Rys. C Rys. D Rys. E

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

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

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

D. WYSUWANE PROWADNICE: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

E. SZMATKA CELULOZOWA: używana podczas cyklu czyszczenia STARCLEAN™.
WAŻNE: Należy używać wyłącznie dostarczonej szmatki celulozowej.

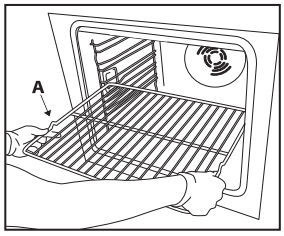
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

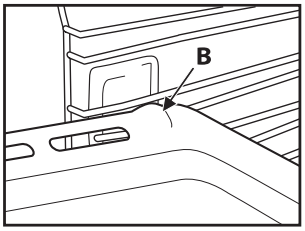
W serwisie można dodatkowo zakupić inne akcesoria, np. rożen itp.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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



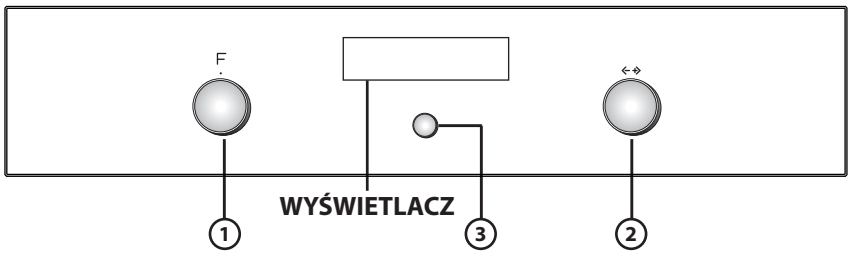
Rys. 1



Rys. 2

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI:** włączenie/wyłączenie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości

UWAGA: Pokrętła są wysuwane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

3. **PRZYCISK WYBORU/POTWIERDZENIA**

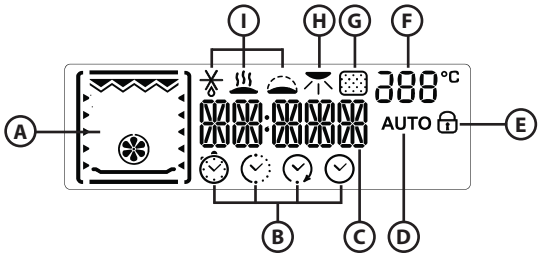
UWAGA: Na wyświetlaczu pojawi się ✓ podając informacje dotyczące przycisku.

LISTA FUNKCJI

Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Podmenu można wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach GRILL, SPECIALS (SPECJALNE), SETTINGS (USTAWIENIA), CHLEB/PIZZA.

UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 88.

OPIS WYŚWIETLACZA

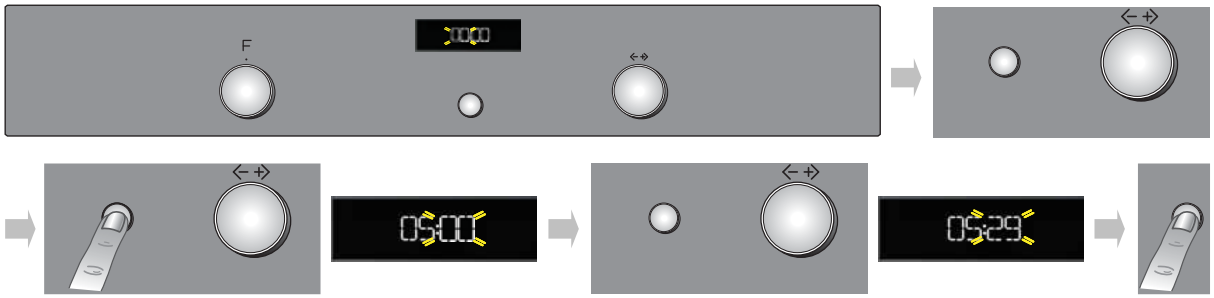


- **A.** Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
- **B.** Symbole zarządzania czasem: timer, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, aktualna godzina
- **C.** Informacje o fabrycznie ustawionych funkcjach
- **D.** Wybrana funkcja automatyczna PIZZA/CHLEB
- **E.** Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia (pirolizy) (niedostępnej w tym modelu)
- **F.** Wewnętrzna temperatura piekarnika
- **G.** Funkcja automatycznego czyszczenia (pirolizy) (niedostępna w tym modelu)
- **H.** Przyrumienienie
- **I.** Funkcje specjalne: rozmrażanie, utrzymywanie w cieple, wyrastanie

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA - USTAWIANIE JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się komunikat ENGLISH.
Obracać pokrętłem nawigacji dopóki nie zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić.

USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY

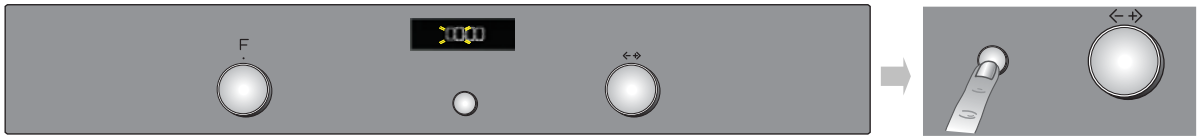


Po ustawieniu języka należy ustawić bieżącą godzinę. Na wyświetlaczu migają dwie cyfry godzinowe.

1. Pokrętłem nawigacji ustawić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić ustawienie; na wyświetlaczu migają cyfry minutowe.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić prawidłową wartość minut.
4. Nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić ustawienie.

Aby zmienić bieżącą godzinę, np. po przerwie w dostawie prądu, patrz następny rozdział (USTAWIENIA).

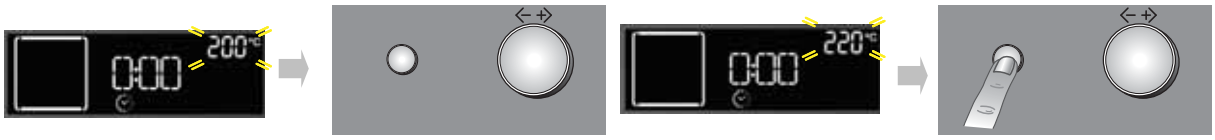
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na wybraną funkcję: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli zaproponowane parametry odpowiadają żądanym, nacisnąć przycisk (3). Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



1. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji.
2. Nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić ustawienie.

Piekarnik automatycznie potwierdzi wybór po upływie 10 sekund od ostatniej czynności.

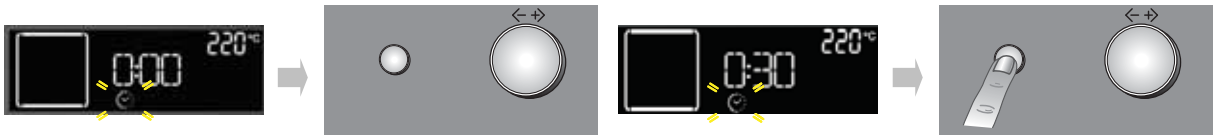
SZYBKIE NAGRZEWANIE



1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętło przełącznika funkcji na symbol .
2. Potwierdzić przyciskiem (3): ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.
3. Jeśli zaproponowana temperatura jest odpowiednia, nacisnąć przycisk (3). Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat **PRE**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zostanie on zastąpiony odpowiednią wartością (np. 200°C) i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   Po zakończeniu nagrzewania, piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego .
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętła przełącznika funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas, od minimum 1 minuty do maksimum dozwolonego w zależności od wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol .
2. Pokrętłem regulacji ustawić żądany czas pieczenia.
3. Potwierdzić czas pieczenia przyciskiem (3).

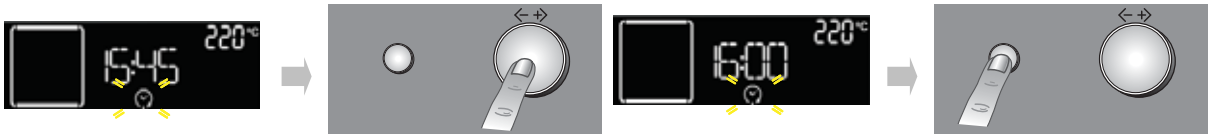
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

WAŻNE: Dla następujących funkcji nie można ustawić opóźnienia rozpoczęcia programu: SZYBKIE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA.

UWAGA: W tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągana stopniowo, przez co czasy pieczenia wydłużają się nieco w porównaniu do wartości podanych w tabeli pieczenia.

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksimum 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.

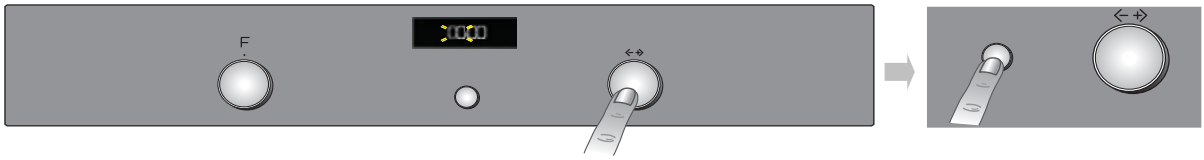
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 15:45) i miga symbol .



Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Ustawić pokrętłem nawigacji godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć (np. 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem (3): migają dwa punkty godziny zakończenia, informując, że ustawienie zostało przeprowadzone prawidłowo.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia w taki sposób, aby zakończyć je o ustawionej godzinie.

MINUTNIK



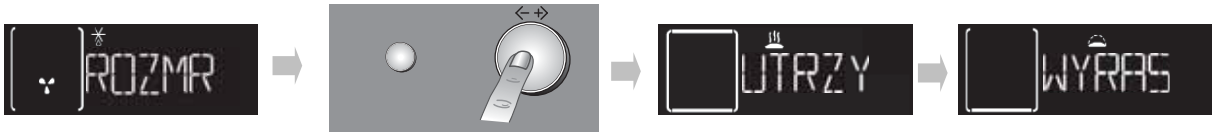
Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.

1. Gdy pokrętło przełącznika funkcji jest na zero, wybrać żądany czas pokrętłem nawigacji.
2. Nacisnąć przycisk (3), aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "0:00" i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk (3) (na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina).

WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH

Obrócić pokrętło wyboru funkcji do pozycji , aby przejść do podmenu zawierającego cztery funkcje specjalne.

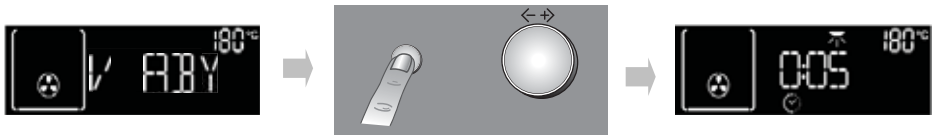
Aby je przejrzeć, wybrać jedną z nich i ją uruchomić, należy:



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "ROZMRAZANIE" oraz symbol tej funkcji.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę funkcji: ROZMRAZANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE, ECO TERMOOBIEG.
3. Nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić ustawienie.

PRZYRUMIENIANIE

Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: "✓, ABY ZARUMIENIC". Po naciśnięciu przycisku (3) piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB

Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na symbolu wchodzi się do podmenu dwóch automatycznych funkcji pieczenia - "pizza" oraz "chleb".

Chleb



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "CHLEB" oraz komunikat AUTO.
2. Wcisnąć (3), aby wybrać funkcję.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (między 180°C a 220°C) i potwierdzić przyciskiem (3).
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć (3), aby pieczenie się rozpoczęło.

Pizza



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się "CHLEB". Aby wybrać funkcję "PIZZA", należy:
2. Obrócić pokrętło nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się "PIZZA".
3. Wcisnąć (3), aby wybrać funkcję.
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (między 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem (3).
5. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć (3), aby pieczenie się rozpoczęło.

USTAWIENIA

Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na symbolu wchodzi się do podmenu pięć ustawień wyświetlacza, które można zmieniać.

Język

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis JEZYK.
2. Naciśnij przycisk (3), aby przejść do ustawienia.
3. Pokrętłem nawigacji wybrać żądany język i potwierdzić przyciskiem (3).

Zegar

Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis ZEGAR. Aby zmienić godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY).

Eko

Jeżeli wybrana jest opcja (ON) trybu ECO, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona, a po 3 minutach od przejścia w tryb gotowości wyświetlany jest zegar. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu i włączyć oświetlenie wewnętrzne, wystarczy nacisnąć przycisk (3) lub obrócić którymkolwiek pokrętłem.

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ECO".
2. Nacisnąć przycisk (3), aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
3. Pokrętłem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem (3).
4. Jeżeli podczas pieczenia włączony jest tryb ECO, oświetlenie piekarnika zostanie wyłączone po 1 minucie pieczenia i ponownie aktywowana po każdej czynności użytkownika.

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się komunikat "TON".
2. Nacisnąć przycisk (3), aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
3. Pokrętłem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem (3).

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

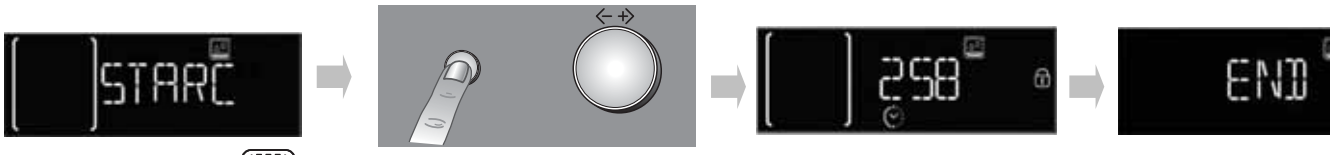
1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "JASNOSC".
2. Nacisnąć przycisk (3): na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Pokrętłem nawigacji zwiększyć lub zmniejszyć jasność i potwierdzić przyciskiem (3).

CYKL CZYSZCZENIA STARCLEAN™

Aby utrzymać piekarnik w jak najlepszym stanie, należy po każdym użyciu uruchamiać cykl czyszczenia **STARCLEAN™**. Trwa on 35 minut łącznie z fazą chłodzenia. Należy go przeprowadzać w następujący sposób:
Opis tej funkcji znajduje się w części CZYSZCZENIE oraz w tabeli funkcji na stronie stronie 88.

1. Po schłodzeniu piekarnika należy wykonać poniższe czynności.
2. Zwilżyć dostarczoną w zestawie celulozową szmatkę pod bieżącą wodą i wycisnąć, aby nie kapała z niej woda.
3. Otworzyć drzwi piekarnika i wyjąć z niego emaliowane akcesoria.
4. Całkowicie przykryć dno piekarnika celulozową szmatką.
5. Polać szmatkę równomiernie 350 ml wody. Zbyt mała lub zbyt duża ilość wody może zmniejszyć skuteczność cyklu.
6. Zamknąć drzwi piekarnika.

WAŻNE: W trakcie cyklu nie należy otwierać drzwi, aby uniknąć wydostawania się piany.



7. Wybrać symbol pokrętłem wyboru funkcji: na wyświetlaczu pojawi się słowo **STARCLEAN™**.
8. Nacisnąć przycisk (3), aby potwierdzić wybór oraz rozpocząć cykl czyszczenia. W trakcie cyklu nie należy otwierać drzwi, aby uniknąć wydostawania się piany.
9. Po zakończeniu cyklu wyjąć celulozową szmatkę i usunąć resztki wody z piekarnika.
10. Następnie rozpocząć czyszczenie przy użyciu gąbki zwilżonej gorącą wodą (ponad 15-minutowe opóźnienie może zmniejszyć skuteczność czyszczenia).

Szczególnie trwałe zabrudzenia

Aby usunąć szczególnie trwałe zabrudzenia, należy powtórzyć cykl STARCLEAN™, a w fazie usuwania zabrudzeń dodać kilka kropel neutralnego środka czyszczącego.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI			
0		**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
		**LAMP (KONTROLKA)**	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**SPECIAL FUNCTIONS (FUNKCJE SPECJALNE)**	 **ROZMRAZANIE**	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
		 **UTRZYM. W CIEPLE**	Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np.: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
		 **WYRASTANIE**	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
		 **ECO TERMOOBIEG**	Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku wybrania funkcji ECO oświetlenie jest wyłączone podczas pieczenia i można je na chwilę włączyć poprzez naciśnięcie przycisku potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się umieszczanie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		**CONVENTIONAL (KONWENCJONALNE)**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. Nagrzać wstpnie piekarnik przed włożeniem potrawy.
		**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (słonych lub słodkich) na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
		**FORCED AIR (TERMOOBIEG)**	Do jednoczesnego pieczenia potraw na dwóch półkach. Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np.: ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca si użycie poziomu 1. i 3. oraz wstępne nagrzanie piekarnika.
		**GRILL**	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub 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. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą by 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. Włoyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, pod warunkiem że dostępne są odpowiednie akcesoria.
		**SETTINGS (USTAWIENIA)**	Do regulacji ustawień wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędność energii).
		**CHLEB/PIZZA**	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.
		**STARCLEAN™**	Do usuwania zabrudzeń powstałych podczas pieczenia dzięki wykorzystaniu cyklu niskotemperaturowego. Połączone właściwości specjalnej emalii i wody uwalnianej z celulozowej szmatki ułatwia usuwanie zabrudzeń. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.
		**FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE)**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	30-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1 - 3	160-180	30-90	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	160-200	30-85	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1 - 3	160-200	35-90	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		Tak	2	170-180	15-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1 - 3	160-170	20-45	Półka 3: ruszt Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	180-200	30-40	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1 - 3	180-190	35-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	90	110-150	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1 - 3	90	130-150	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Chleb/pizza/focaccia		Tak	2	190-250	15-50	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1 - 3	190-250	25-50	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Chleb	 (Chleb)	Tak	2	180-220	30-50	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub ruszt
Pizza	 (Pizza)	Tak	2	220-250	15-30	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Półka 2: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1 - 3	250	10-20	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Tarty "na słono" (tarta warzywna, quiche)		Tak	2	180-190	35-45	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	2 - 3	180-190	45-60	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie Półka 2: forma do ciasta na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie/przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	2	190-200	20-30	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1 - 3	180-190	20-40	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/ zapiekanki		Tak	2	190-200	45-65	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Baranina/cielęcina/ wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	2	190-200	70-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	2	200-230	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk/gęś 3 kg		Tak	1/2	190-200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	2	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		-	4	3 (wysoka)	2-5	Ruszt
Filety/kawałki ryb		-	4	2 (średnia)	20-35	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski/szaszłyki/ żeberka/hamburgery		-	4	2-3 (średnia - wysoka)	15-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	2 (średnia)	50-65	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
				3 (wysoka)	60-80	Półka 2: rożen (jeśli jest w zestawie) Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	2 (średnia)	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2	2 (średnia)	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	2 (średnia)	45-55	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		-	2	3 (wysoka)	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1 - 3	200	50-100*	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1 - 3	200	45-100*	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1 - 3	180	30-50*	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Pieczone potrawy nadziewane		-	3	200	80-120*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	3	200	50-100*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

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

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kruche ciastka**		Tak	2	170	15-25	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150	30-45	Poziom 3: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Ciasteczka**		Tak	3	170	20-30	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1-3	160	25-35	Poziom 3: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biszkopt beztłuszczowy**		Tak	2	170	30-40	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	160	35-45	Półka 3: forma do ciasta na ruszcie
						Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dwa jabłeczniki**		Tak	2	185	70-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175	70-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost*		-	4	3 (wysoka)	3-5	Ruszt
IEC 60350-1:2011-12 § 9,3						
Hamburgery*		-	4	3 (wysoka)	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe**		Tak	2	180	30-40	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1-3	160	55-65	Poziom 3: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa		-	2	190	150-170	Poziom 2: blacha-ociekacz
DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek**		Tak	2	170	35-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170	40-50	Poziom 3: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia

** W tabeli podano zalecane idealne funkcje i temperatury pieczenia umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla różnego typu przepisów. W przypadku pieczenia z termoobiegiem na jednym poziomie zalecane jest używanie drugiego poziomu i tej samej temperatury co w przypadku pieczenia z użyciem funkcji "FORCED AIR" (TERMOOBIEG) na kilku poziomach.

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

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

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

Aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

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 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 ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuy. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "FORCED AIR" (TERMOOBIEG) 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 należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu i delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułk tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

- 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 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 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 Wyrastanie

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.