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.

Wskazówki dotyczące oszczędzania 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").
- To urządzenie spełnia wymagania projektowania ekologicznego rozporządzeń europejskich nr 65/2014 i 66/2014 zgodnie z europejską normą EN 60350-1.

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:

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 piekarnik od zasilania elektrycznego**

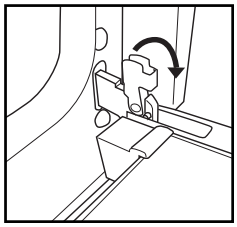
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

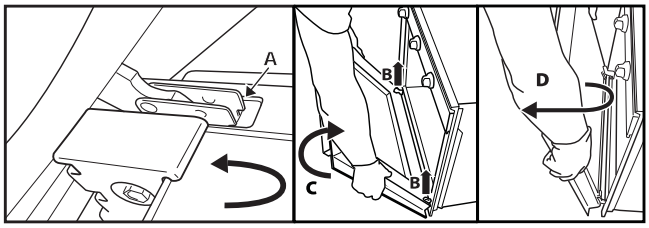
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



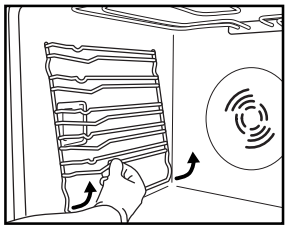
Rys. 1



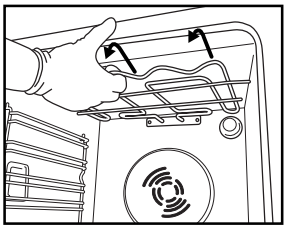
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

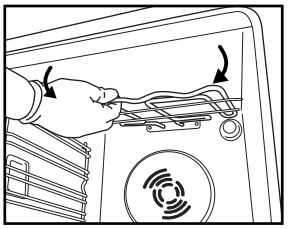
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

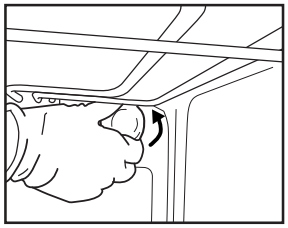
WYMIANA ŻARÓWKI

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

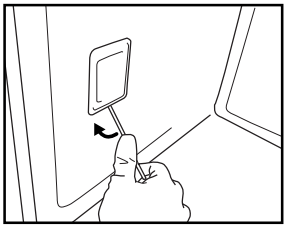
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

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

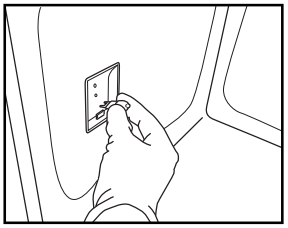
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 3)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 7)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył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



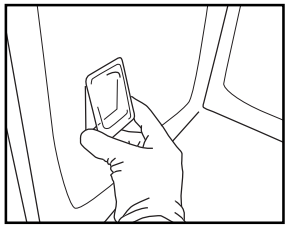
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

UWAGA:

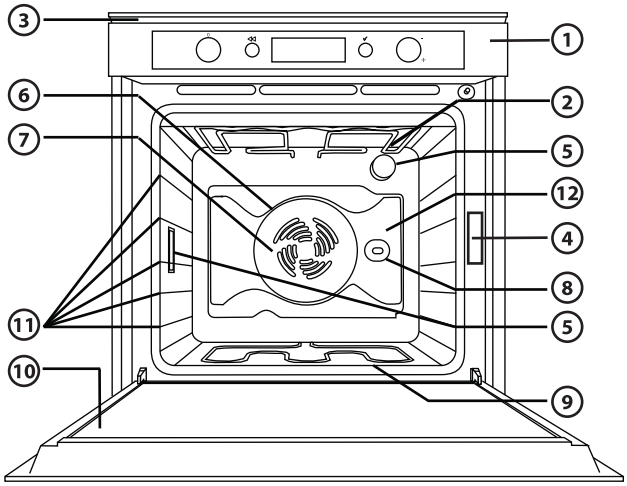
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).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

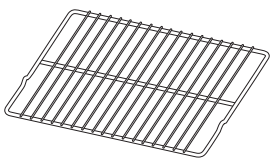


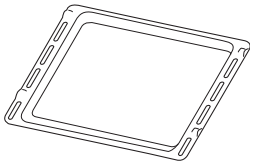
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest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

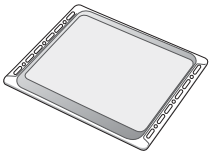
UWAGA:

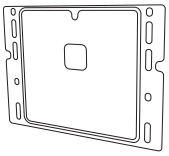
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Po otwarciu drzwi piekarnika podczas pieczenia grzałki się wyłączają.

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 lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.

B. TACKA DO OCIEKANIA: służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

C. BLACHA DO CIAST: służy do wypieku pieczywa i ciast, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.

D. PANELE KATALITYCZNE: ułatwiają czyszczenie i utrzymanie czystości ścianek piekarnika.

E. PROWADNICE PÓŁEK: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

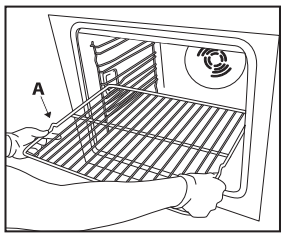
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NIEWCHODZĄCE W ZAKRES DOSTAWY

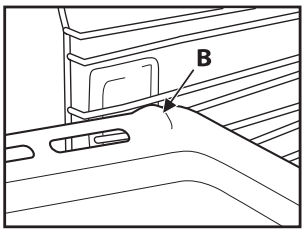
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (rys. 1).
2. Inne akcesoria, np. ociekacz i blachę do pieczenia, należy wkładać wygiętą częścią "B" do góry (rys. 2).



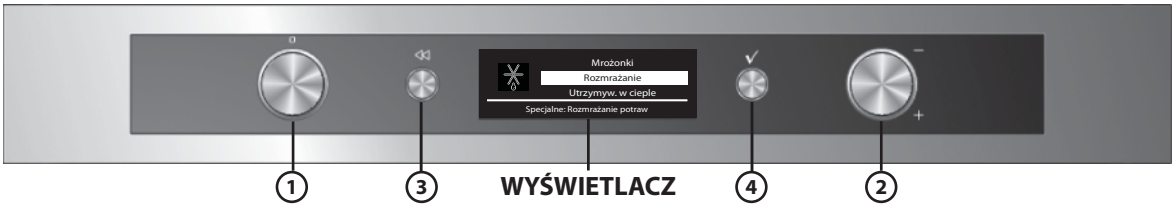
Rys. 1



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: dwa pokrętła są wysuwane. Wcisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

3. **PRZYCISK ⏮:** Powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** Wybór oraz potwierdzenie ustawień

LISTA FUNKCJI

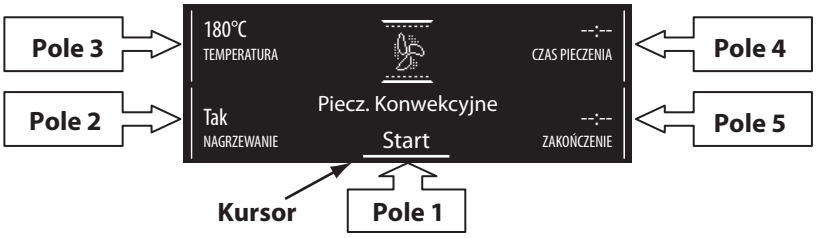
Po ustawieniu pokrętła przełącznika funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Podmenu można wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach: GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, PRZEPISY oraz SKRÓTY.



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

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz związane z nimi szczegóły



Do przechodzenia między poszczególnymi polami należy używać pokrętła "Nawigacja": kursor przemieszcza się obok wartości, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Wcisnąć przycisk ✓, aby wybrać wartość, zmienić ją, obracając pokrętło nawigacji, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ✓.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIENIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, podczas pierwszego włączenia należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.
W tym celu należy:

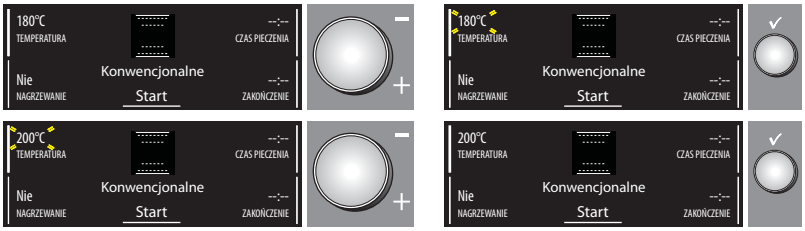
1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na dowolną pozycję: na wyświetlaczu pojawi się lista pierwszych trzech dostępnych języków.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć ⊘, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu miga 12:00.
4. Ustawić czas pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić ustawienie, naciskając ⊘:

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, obrócić pokrętło przełącznika funkcji; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia oraz związane z nimi podmenu.
   UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 83 oraz str. 84.
2. Opcje dostępne wewnątrz podmenu można przeglądać obracając pokrętło nawigacji: wybrana funkcja zostanie podświetlona na biało na środku wyświetlacza. Aby potwierdzić wybór, nacisną przycisk ⊘.
3. na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘; jeśli nie, wykonać poniższe czynności, aby zmienić ustawienia.

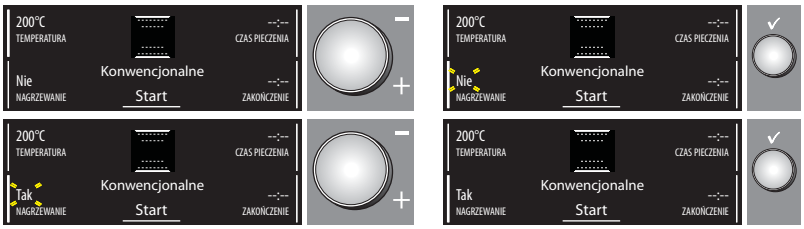
USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest w pobliżu wartości temperatury (pole 3); nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr, który będzie zmieniany: wartości temperatury migają.
2. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji i potwierdzić przyciskiem ⊘.
3. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
4. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.
   Ustawiona temperatura może zostać zmieniona również podczas pieczenia. Należy wtedy przeprowadzić tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawia się stosowny komunikat. W tym momencie można wyłączyć piekarnik, ustawiając pokrętło przełącznika funkcji na 0 (zero), lub przedłużyć pieczenie, przekręcając pokrętło nawigacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, który informuje o temperaturze wewnątrz piekarnika.

NAGRZEWANIE PIEKARNIKA



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

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor na nagrzewanie.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: miga komunikat "Nie".
3. Zmienić parametr pokrętłem nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się napis "Si" (Tak).
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ⊘.

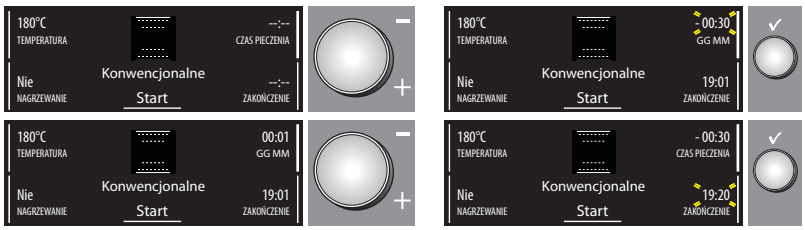
SZYBKIE NAGRZEWANIE



Aby szybko nagrzać piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania pokrętłem przełącznika funkcji.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: ustawienia pojawią się na wyświetlaczu.
3. Jeśli zaproponowana temperatura odpowiada żądanej, obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znalazł się w pobliżu pozycji "Start" i wcisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Sygnał dźwiękowy poinformuje, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę. 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. Aby ustawić funkcję, ustawić kursor pokrętłem nawigacji obok komunikatu "CZAS PIECZENIA".
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr; na ekranie miga "00:00".
3. Zmieniać wartości pokrętłem nawigacji, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.

PRZYRUMIENIANIE

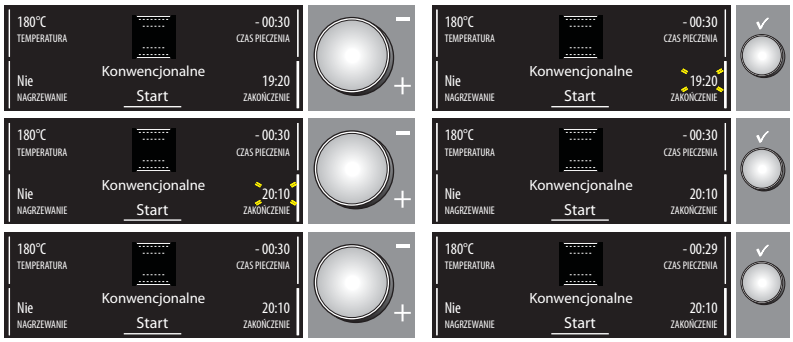
Po zakończeniu pieczenia w przypadku funkcji, dla których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



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

USTAWIENIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONY START

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. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane nagrzewanie piekarnika.**



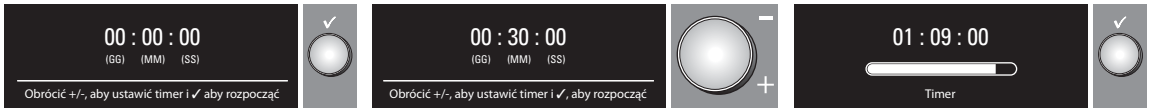
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) czas jego rozpoczęcia, należy:

1. Pokrętłem nawigacji ustawić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać parametr: miga godzina zakończenia pieczenia.
3. Pokrętłem nawigacji zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż do osiągnięcia żądanej wartości.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘.
5. Obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu START, a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
6. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zakończenie wypadło o ustawionej godzinie (np. jeśli przyrządzana będzie potrawa wymagająca 20 minut pieczenia, po ustawieniu godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pracę o godz. 19:50).

UWAGA: Podczas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można rozpocząć program, obracając pokrętłem nawigacji tak, aby kursor znalazł się obok komunikatu "Start", a następnie naciskając przycisk ⊘.

W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia, godzina zakończenia). Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

MINUTNIK



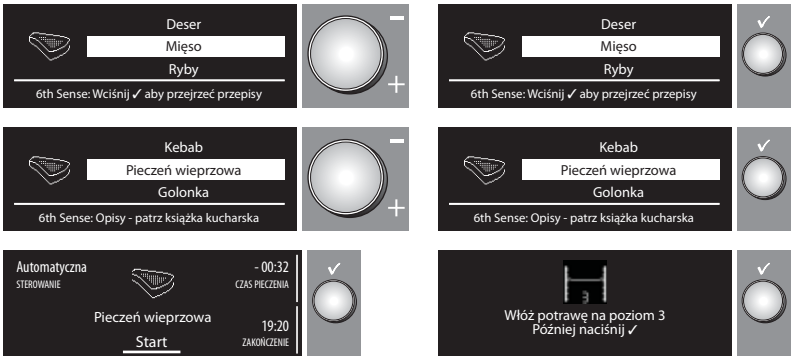
Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 1 godzina i 30 minut.

1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się "00:00:00".
2. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas.
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "00:00:00" i rozlega się sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik (naciskając przycisk ⊘). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

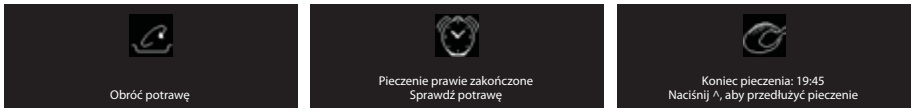
PRZEPISY

Dzięki technologii "6th Sense" można korzystać z 30 przepisów ustawionych fabrycznie. Idealnie skomponowano w nich dobór funkcji oraz temperaturę pieczenia.

Należy jedynie przestrzegać zaleceń podanych w załączonej książce kucharskiej w zakresie składników oraz przygotowania potrawy. W odniesieniu do całej reszty należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:



1. Pokrętłem przełącznika funkcji wybrać "PRZEPISY".
2. Wybrać spośród zaproponowanych potraw tę, którą chce się przyrządzić.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ⊘.
4. Wybrać żądany przepis pokrętłem nawigacji.
5. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawia się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i obrócić pokrętło nawigacji tak, aby kursor znajdował się obok komunikatu "Start", a następnie nacisnąć przycisk ⊘.
7. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę. Wykonać czynność i wcisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odnośny rozdział.



Uwagi: Niektóre potrawy wymagają obrócenia lub pomieszania w połowie pieczenia: piekarnik włącza sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się informacja o rodzaju wymaganej czynności. Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie przedłużony podczas pieczenia.
Krótko przez upływem czasu pieczenia piekarnik sygnalizuje, aby sprawdzić, czy potrawa jest dopieczona w stopniu odpowiadającym użytkownikowi. Jeśli nie jest, to po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie pokrętłem nawigacji.

USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, pokrętłem przełącznika funkcji należy wybrać "USTAWIENIA" w menu głównym.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: Na wyświetlaczu pojawiają się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnały dźwiękowego, jasność wyświetlacza, czas, tryb eko).
3. Pokrętłem nawigacji należy wybrać ustawienie, które ma być zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zmienić parametr.
6. Nacisnąć przycisk ⊘; na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

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

BLOKADA PRZYCISKÓW

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

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
0	**OFF**	Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**KONTROLKA**	Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3 poziomu. Do pieczenia pizzy, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. lub 2. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**GRILL**	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, na której będzie się zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 1 lub 2, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można korzystać z rożna, pod warunkiem, że dostępne są odpowiednie akcesoria.
	**TERMOOBIEG**	Do jednoczesnego pieczenia potraw na kilku półkach (maks. trzech). Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z 2. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech półkach — 1., 3. i 5. poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**SPECJALNE**	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
	**USTAWIENIA**	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, które podano w książce kucharskiej.
	**SKRÓTY**	Bezpośredni dostęp do 10 najczęściej stosowanych funkcji. Aby zmienić ustawienia żądanej funkcji, patrz rozdział "WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA".

FUNKCJE SPECJALNE			
	**ROZMRAŻANIE**		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**UTRZYM. W CIEPLE**		Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np: mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
	**WYRASTANIE**		Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Umieścić ciasto na 2 poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**UDOGODNIENIA**		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty typu chleb). Funkcja szybko i delikatnie piecze wszystkie rodzaje potraw; może być stosowana również do podgrzewania już upieczonych potraw. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**MAXI COOKING**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1 lub 2 poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
	**MROŻONKI**	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2 lub 3 poziomu pieczenia. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
		Pizza	
		Strucla	
		Frytki	
		Chleb	
		Osobiste	Można indywidualnie ustawić wartość temperatury w zakresie od 50 do 250°C, odpowiednio do różnych kategorii produktów.
	**TERMOOBIEG ECO**		Przygotowywanie pieczeni z nadzieniem lub porcji mięsa na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Podczas pieczenia przy włączonej funkcji ECO oświetlenie piekarnika jest wyłączone, ale można je tymczasowo włączyć, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić maksymalną wydajność zużycia energii, zaleca się nieotwieranie drzwiczek podczas cyklu pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

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

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		-	5	Średnia-Wysoka	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2	Średnia	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
		-	2	Wysoka	60-80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie) Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-50	Naczynie na ruszcie (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	3	Średnia	60-90	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Blacha-ociekacz lub blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-25	Blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Pełne danie: Tarta (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

Zużycie energii i czas nagrzewania wstępnego

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

Test precyzji regulacji

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

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (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 "TERMOOBIEG", można równocześnie 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 należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu lub 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 bułką 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 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, 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 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.