WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi
- Wymianę przewodu zasilającego może wykonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Urządzenie musi być uziemione
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyczkę, nie należy używać wtyczek rozgałęźnych.
- Nie stosować przedłużaczy.
- Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za kabel zasilający.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia

- Nie należy używać płyty indukcyjnej, jeśli jej powierzchnia jest pęknięta. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem (tylko w przypadku modeli z funkcją indukcji).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i umysłowej lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i pod warunkiem zrozumienia ewentualnych niebezpieczeństw związanych z użytkowaniem. Urządzeniem nie mogą bawić się dzieci. Dzieci bez nadzoru osoby dorosłej nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim
- Urządzenie oraz jego dostępne części rozgrzewają się podczas użytkowania. Należy szczególnie unikać dotykania części grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod ciągłym nadzorem.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną.

- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie ustawiać na urządzeniu i nie przechowywać w jego pobliżu żadnych materiałów łatwopalnych. W razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać i nie gotować na urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i, w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy (dotyczy tylko piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy używać wyłącznie sondy temperaturowej zalecanej do tego piekarnika.
- Nie należy stosować ostrych ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.

- Potraw pieczonych w naczyniu nie należy pokrywać folią aluminiową (tylko w przypadku piekarników dostarczanych z naczyniem do pieczenia).
- Urządzenie należy rozpakowywać oraz instalować przy użyciu rękawic ochronnych.

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 taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

UWAGA: Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

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

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu zaczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

Cykl czyszczenia piekarników z funkcją piroliza (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone)

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy**
- **Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy**

Ta funkcja polega na wypalaniu rozprysków powstających wewnątrz piekarnika podczas pieczenia w temperaturze ok. 500°C. W tak wysokiej temperaturze zabrudzenia spalają się, zmieniając osady w lekki popiół, który po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną szmatką. Nie włączać funkcji czyszczenia pirolitycznego po każdym pieczeniu, lecz jedynie w razie dużej ilości zabrudzeń lub dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas nagrzewania i pieczenia

- Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy upewnić się, czy podczas trwania cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne są wyłączone
- Przed włączeniem pirolizy należy wyjąć akcesoria z urządzenia
- Aby otrzymać optymalne rezultaty czyszczenia drzwiczek, przed zastosowaniem funkcji pyrolizy należy usunąć większe osady brudu, posługując się wilgotną gąbką.
  Urządzenie jest wyposażone w 2 funkcje pirolityczne

1. Cykl ekonomiczny (PIROLIZA EXPRESS/EKO): Zużycie prądu jest mniejsze o ok. 25 % w porównaniu do standardowego cyklu pirolitycznego Cykl należy przeprowadzać regularnie (po co najmniej 2-3 pieczeniach mięsa)
2. Cykl standardowy (PIRO) Gwarantuje dokładne oczyszczenie bardzo zabrudzonego piekarnika

- Po pewnej liczbie przeprowadzonych cykli pieczenia, w zależności od stopnia zabrudzenia urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat, aby przeprowadzić cykl automatycznego czyszczenia

UWAGA: Podczas trwania funkcji piroliza drzwi piekarnika są zablokowane i nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego**

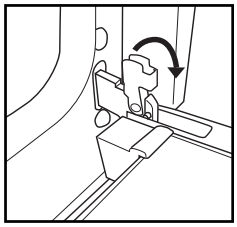
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

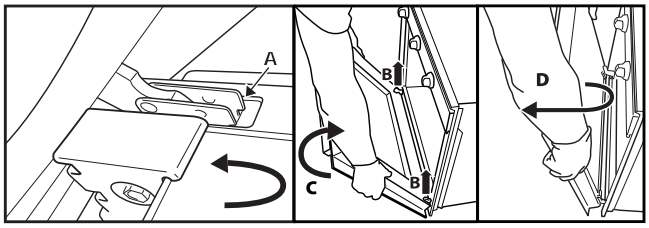
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



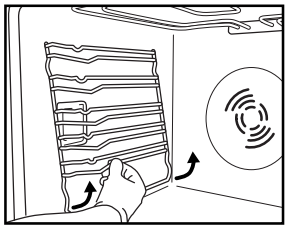
Rys. 1



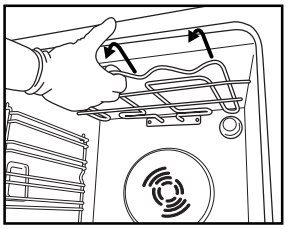
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

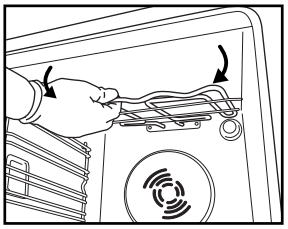
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

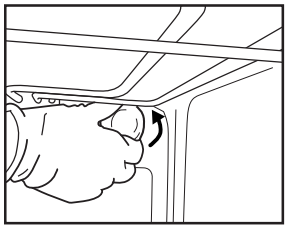
WYMIANA ŻARÓWKI

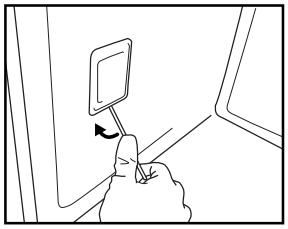
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

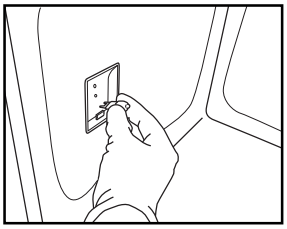
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

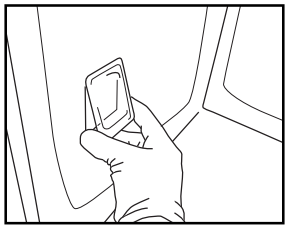
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:

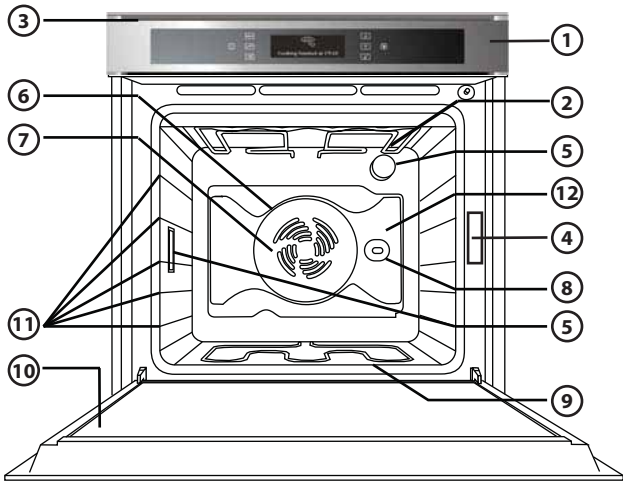
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).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

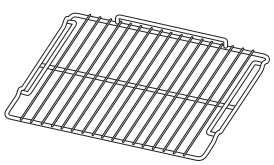


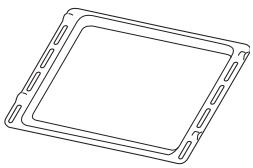
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest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

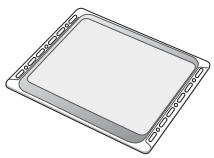
UWAGA:

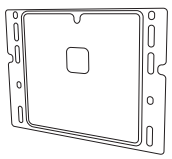
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się od czasu do czasu uruchamiać, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, grzałki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

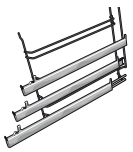
AKCESORIA W ZESTAWIE


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. OCIEKACZ: 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.

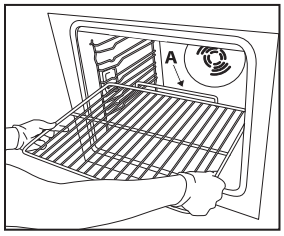
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NIEWCHODZĄCE W ZAKRES DOSTAWY

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

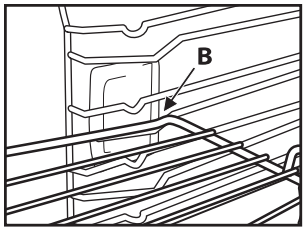
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt oraz inne akcesoria są wyposażone w system blokad, który zapobiega ich przypadkowemu wyjęciu.

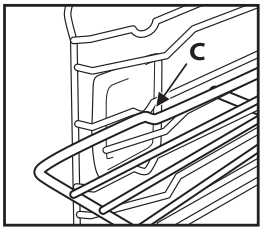


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią "A" do góry (Rys. 1).
2. Przechylić ruszt przy blokadzie "B" (Rys. 2).



Rys. 2



Rys. 3

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca - "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, postępować w odwrotnej kolejności.

Włożenie innych akcesoriów, np. ociekacza, blachy do pieczenia ciast, wymaga wykonania takich samych czynności. Wypustka w części płaskiej pozwala na zablokowanie akcesoriów.

OPIS PANELU STEROWANIA



PRZYCISKI DOTYKOWE: aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedni symbol (nie trzeba mocno wciskać).

⏻ Włączenie/Wyłączenie (po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania w celu wyłączenia piekarnika, rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Tego dźwięku nie można wyłączyć).

MENU Wejście do MENU głównego lub powrót do ekranu początkowego

☆ Wejście do 10 najczęściej stosowanych funkcji

◁◁ Powrót do poprzedniego ekranu

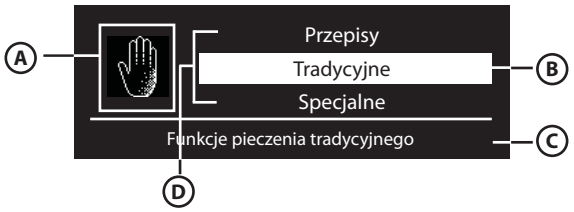
△ ▽ Przewijanie funkcji/opcji oraz regulacja fabrycznie ustawionych wartości

✓ Wybór oraz potwierdzenie ustawień

▶ Włączenie pieczenia

LISTA FUNKCJI

Po włączeniu piekarnika i naciśnięciu symbolu ⏻ na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje.



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 i naciśnięciu przycisku ✓ na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz szczegóły związane z daną funkcją



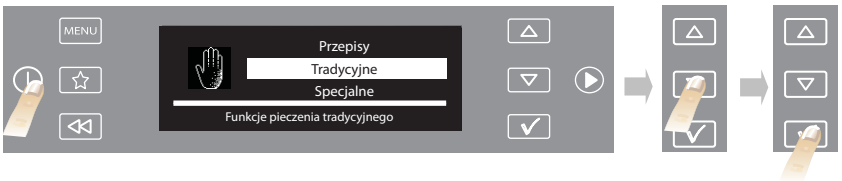
Do przechodzenia między poszczególnymi polami służą przyciski △ oraz ▽: kursor przemieszcza się obok wartości, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Wcisnąć ✓, aby wybrać wartość, zmienić ją △ ▽, a następnie potwierdzić przyciskiem ✓.

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:

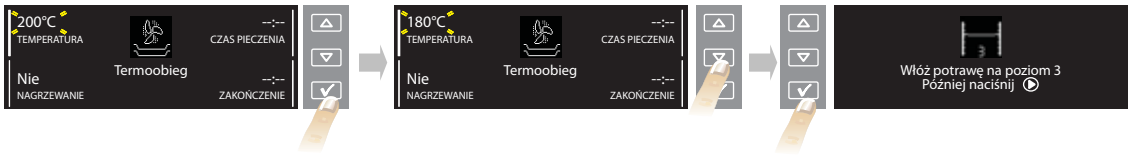
1. Nacisnąć ⏻: na wyświetlaczu pojawi się lista pierwszych trzech dostępnych języków.
2. Przyciskami △ oraz ▽ można przewijać listę.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć ✓, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu miga 12:00.
4. Przyciskami △ oraz ▽ ustawić godzinę. Aby cyfry przewijały się szybciej, nacisnąć i przytrzymać przycisk.
5. Potwierdzić ustawienie wciskając ✓: na wyświetlaczu pojawia się lista funkcji.

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ⏻; na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia.
2. Korzystając z przycisków △ ▽, można przeglądnąć różne możliwości: funkcja, którą można wybrać, jest podświetlona na biało na środku ekranu.
   UWAGA: lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 37 oraz str. 38.
3. Wybrać funkcję, naciskając przycisk ✓: ustawienia pieczenia pojawią się na ekranie. Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym, wcisnąć przycisk ▶. W przeciwnym razie należy wykonać poniższe czynności, aby je zmienić.

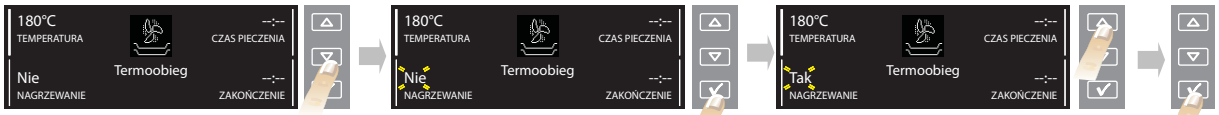
USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA



Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:

1. Sprawdzić, czy kursor jest w pobliżu wartości temperatury (pole 1); nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr, który będzie zmieniany: wartości temperatury migają.
2. Naciskać przyciski △ ▽, dopóki nie osiągnie się żądanej wartości.
3. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić, a następnie nacisnąć przycisk ▶. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę.
4. Wcisnąć ▶, 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 przyciskiem ⏻ lub przedłużyć pieczenie, wciskając przycisk △. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, który informuje o temperaturze wewnątrz piekarnika.

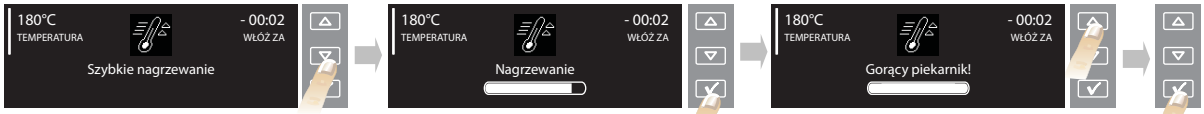
NAGRZEWANIE KOMORY



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy do pieczenia, należy zmienić fabryczne ustawienia piekarnika jak następuje:

1. Przyciskami △ oraz ▽ ustawić kursor obok nagrzewania.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr: miga komunikat "Nie".
3. Zmienić parametr, naciskając przycisk △ lub ▽: na ekranie pojawi się "Tak".
4. Potwierdzić wybór przyciskiem ✓.

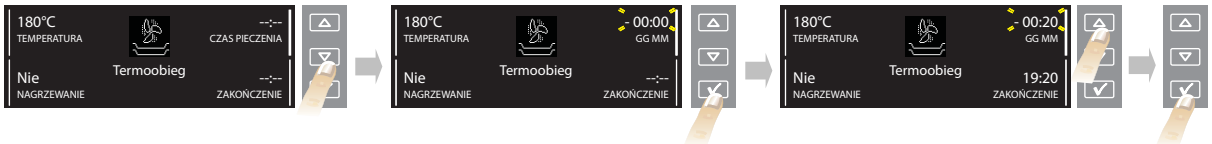
SZYBKIE NAGRZEWANIE



Aby szybko nagrzać piekarnik, należy:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania przyciskami △ ▽.
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: ustawienia pojawiają się na ekranie.
3. Jeśli zaproponowana temperatura jest odpowiednia, nacisnąć przycisk ▶, aby ją zmienić - patrz poprzednie rozdziały. 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, nacisnąć MENU i wybrać żądaną funkcję.

USTAWIENIE 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, przyciskami △ ▽ umieścić kursor obok komunikatu "CZAS PIECZENIA".
2. Wcisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr; na ekranie miga "00:00".
3. Zmieniać wartość przyciskami △ oraz ▽, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.

PRZYRUMIENIANIE

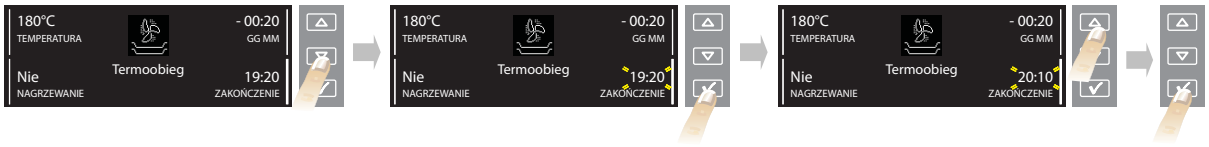
Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



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

USTAWIENIE GODZINY 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.**



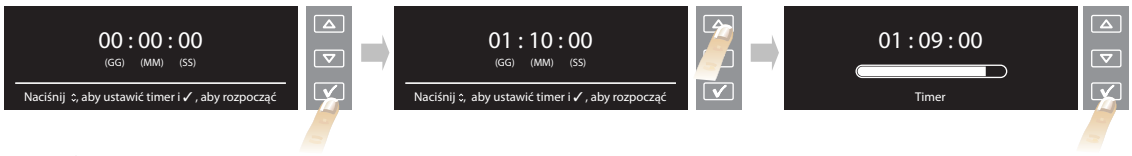
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Przyciskami △ ▽ umieścić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr: miga godzina zakończenia pieczenia.
3. Przyciskami △ oraz ▽ zmieniać godzinę zakończenia pieczenia, aż do osiągnięcia żądanej wartości.
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.
5. Nacisnąć przycisk ⏵. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę.
6. Nacisnąć przycisk ⏵, aby włączyć funkcję. Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zakończenie wypadło o ustawionej godzinie (np. jeśli pieczona 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, naciskając przycisk ⏵.

W każdym momencie pieczenia można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia) przy pomocy przycisków △ ▽ oraz przycisku ✓. Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

MINUTNIK



Z tej funkcji można korzystać jedynie 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.

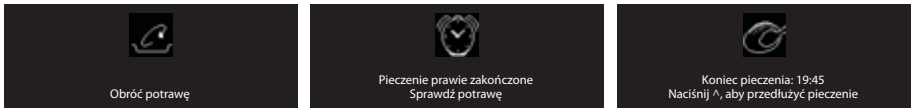
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ✓: na wyświetlaczu pojawi się "00:00:00".
2. Przyciskami △ oraz ▽ wybrać żądany czas.
3. Nacisnąć przycisk ✓, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się "00:00:00" i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. 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:

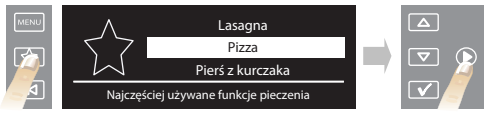


1. Wybrać "PRZEPISY" przyciskami △ ▽, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ✓.
2. Wybrać potrawę, która będzie przygotowywana, spośród zaproponowanych.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem ✓.
4. Wybrać żądany przepis przyciskami △ ▽.
5. Potwierdzić przyciskiem ✓: na wyświetlaczu pojawia się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i nacisnąć przycisk ⏵. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia, na który poziom włożyć potrawę.
7. Nacisnąć przycisk ⏵, aby rozpocząć pieczenie. Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz rozdział "Ustawienie godziny zakończenia/Opóźnienie".



UWAGA: 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, po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie przyciskami △ ▽.

SKRÓTY



1. Nacisnąć przycisk ☆: na wyświetlaczu pojawia się 10 najczęściej stosowanych funkcji.
2. Przewinąć listę przyciskami △ ▽.
3. Nacisnąć ✓, aby wybrać żądaną funkcję.
4. Aby zmienić ustawienia wybranej funkcji, należy postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, przyciskami △ ▽ 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. Przyciskami △ ▽ wybrać ustawienie, które ma być zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby zmienić parametr.
6. Wcisnąć przycisk ✓; na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wykonanie czynności.

UWAGA: Gdy piekarnik jest wyłączony, jeśli aktywna jest funkcja TRYB EKO (oszczędzanie energii), wyświetlacz zgaśnie po kilku sekundach, pokazując godzinę. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu i włączyć oświetlenie wewnętrzne, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk lub obrócić którymkolwiek pokrętłem. Jeżeli podczas pieczenia włączony jest TRYB EKO, oświetlenie piekarnika zostanie wyłączone po 1 minucie od rozpoczęcia pieczenia i włączone ponownie po każdym działaniu użytkownika. Jeśli funkcja ta nie jest aktywna (Wyłączony), po kilku minutach zmniejsza się jedynie jasność wyświetlacza.

BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków na panelu sterowania.
Aby ją włączyć, należy jednocześnie wcisnąć 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, można wyłączyć piekarnik przyciskiem ⏻.

TABELA OPISÓW FUNKCJI

MENU GŁÓWNE		
	**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.
	**TRADYCYJNE**	Patrz FUNKCJE TRADYCYJNE.
	**SPECJALNE**	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
FUNKCJE TRADYCYJNE		
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Do pieczenia pizz, 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, która będzie zbierała 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, która będzie zbierała 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. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, z 1. i 4. poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, a z 1.,3. i 5. poziomu, gdy pieczenie odbywa się na trzech półkach. Nie trzeba 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.

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 ona 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.
	**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 dot. 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 EKO**		Do pieczenia na jednym poziomie nadziewanych pieczeni i mięs pociętych na kawałki. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji EKO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby maksymalnie zwiększyć wydajność energetyczną zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		-	2/3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		-	3	170-180	20-45	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	160-170	20-45	Poziom 4: kosz
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	180-190	35-45	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Bezy		-	3	90	110-150	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	90	140-160	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	90	140-160*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Chleb / pizza / focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	190-250	20-50	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Tarta mięsno-warzywna (tarta warzywna, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-70	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Poziom 5: tortownica na ruszcie
						Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania lub blacha do ciast + tortownica
Nadziewane ciasto francuskie/Francuskie paszteciki z mięsno-warzywne		-	3	190-200	20-30	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	180-190	20-40	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Lasagne/Makaron zapiekany/Cannelloni/Potrawy z formy		-	3	190-200	45-55	Forma na ruszcie
Baranina/Cielęcina/ Wołowina/Wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ociekacz lub forma na ruszcie
Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Ociekacz lub forma na ruszcie
Indyk/Gęś 3 kg		-	2	190-200	80-130	Ociekacz lub forma na ruszcie
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Ociekacz lub forma na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Forma na ruszcie
Tosty		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
Filety/kawałki ryb		-	4	Średnia	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia) Poziom 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski/Szaszłyki/ Żeberka/ Hamburgery		-	5	Średnia–wysoka	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia) Poziom 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	Średnia	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia) Poziom 1: ociekacz napełniony wodą
		-	2	Wysoka	60-80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie) Poziom 1: ociekacz napełniony wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-45	Forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	3	Średnia	60-90	Ociekacz lub forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Tacka do ociekania lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-15	Forma 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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
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
Mrożona pizza		-	3	Autom.	10-15	Tacka do ociekania/blacha do ciast lub ruszt
		-	1-4	Autom.	15-20	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	Autom.	20-30	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
						Poziom 1: naczynie na ruszcie
		-	1-3-4-5	Autom.	20-30	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 4: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
						Poziom 3: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
						Poziom 1: naczynie na ruszcie
Nadziewane pieczenie		-	3	200	80-120*	Ociekacz lub forma na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnię)		-	3	200	50-100*	Ociekacz lub forma na ruszcie

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

PRZEPISY SPRAWDZONE zgodnie z normą IEC 50304/60350:2009-03 oraz DIN 3360-12:07:07

Przepis	Funkcja	Wstępne nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Kruche ciastka		-	3	170	15-30	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	20-35	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: tacka do ociekania
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka		-	3	170	25-35	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	30-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: tacka do ociekania
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy		-	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dwa jabłeczniki		-	2/3	185	70-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tost**		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery**		-	5	Wysoka	18-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia)
						Poziom 4: ociekacz napełniony wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		-	3	180	35-45	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	55-65	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: tacka do ociekania
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa	XL	-	2	170	110-150	Poziom 2: tacka do ociekania
DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek		-	3	170	40-50	Ociekacz/blacha do ciast
		-	1-4	160	45-55	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: tacka do ociekania

W poniższej tabeli przedstawione zostały zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów.
W przypadku pieczenia tylko na jednym poziomie i korzystania z funkcji termoobiegu zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która jest zalecana w przypadku trybu "TERMOOBIEG" podczas pieczenia na kilku poziomach.
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 wydajności energetycznej (zgodnie z EN50304)

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 stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria z pyrexu lub ceramiki. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. 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 "pęcznieje" podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury 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 nieco rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni, należy mięso odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

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

Funkcja 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.