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**

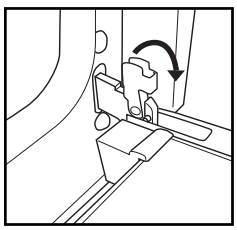
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

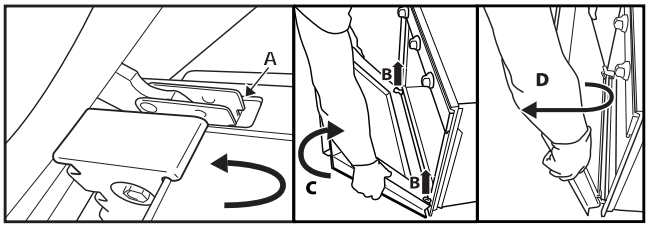
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



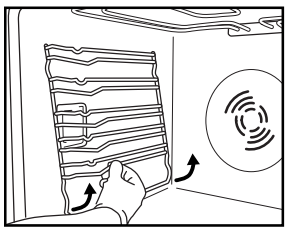
Rys. 1



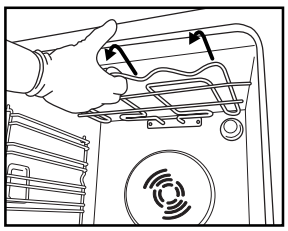
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

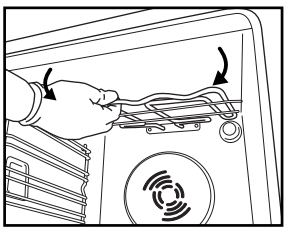
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

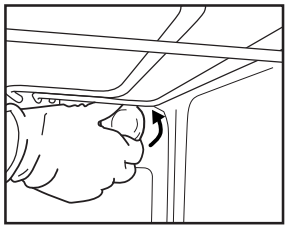
WYMIANA ŻARÓWKI

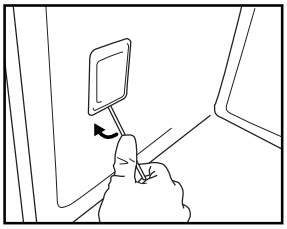
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

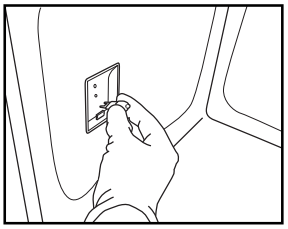
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

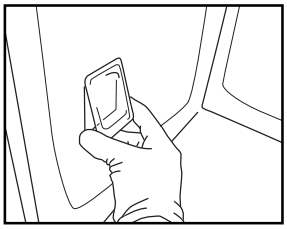
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:

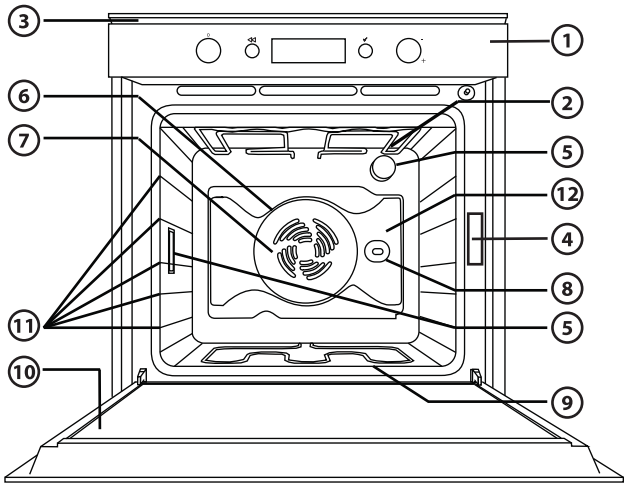
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).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

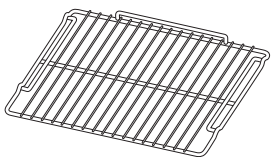


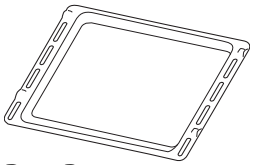
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampa
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Dolna grzałka (ukryta)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu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

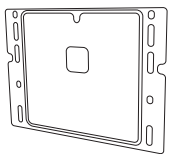
UWAGA:

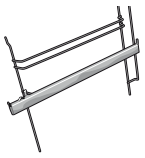
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się uruchamiać co jakiś czas, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Po otwarciu drzwi piekarnika podczas pieczenia grzałki się wyłączają.

AKCESORIA W ZESTAWIE


Rys. A


Rys. B


Rys. C


Rys. D

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 ją wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

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

D. PROWADNICE PÓŁEK: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

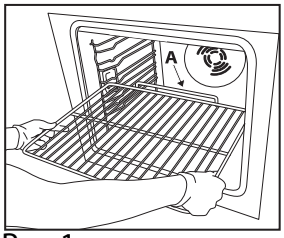
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

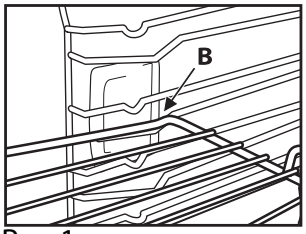
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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

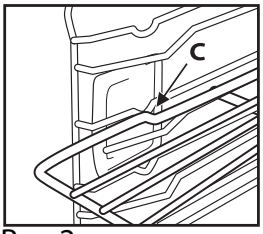


Rys. 1

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



Rys. 1



Rys. 2

3. Ustawić ruszt z powrotem poziomo i wsunąć do końca do położenia "C" (rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności 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

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu i zmienianie ustawionych wartości

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

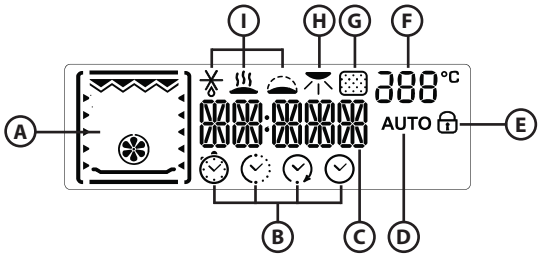
3. **PRZYCISK ⏮:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** wybór oraz potwierdzenie ustawień

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 w położeniu GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA oraz AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA.

UWAGA: lista oraz opis funkcji - patrz tabela na stronie 15.

OPIS WYŚWIETLACZA

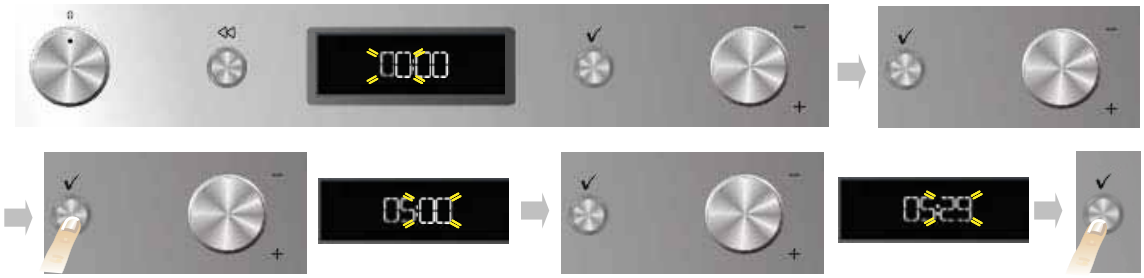


A. Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
B. Symbole zarządzania czasem: timer, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, aktualna godzina
C. Informacje o fabrycznie ustawionych funkcjach
D. Wybrana funkcja automatyczna CHLEB/PIZZA
E. Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas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

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA - USTAWIANIE JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się komunikat: POLSKI
Obracać pokrętłem nawigacji, aż zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

USTAWIENIE CZASU



Po ustawieniu języka należy ustawić godzinę na zegarze. Na wyświetlaczu migają dwie cyfry godziny.
1. Pokrętłem nawigacji ustawić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby zatwierdzić ustawienie; na wyświetlaczu migają cyfry minut.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić prawidłową wartość minut.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić ustawienie.

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

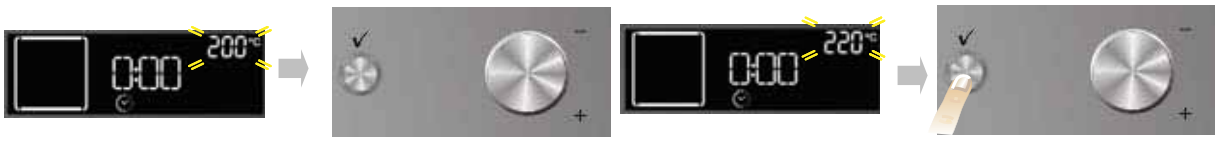
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na wybraną funkcję: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli widoczne wartości odpowiadają żądanym, nacisnąć przycisk ✓. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

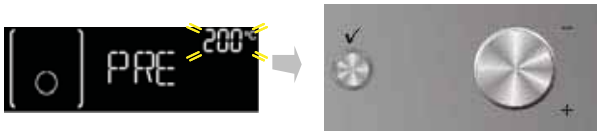
Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



1. Ustawić żądaną wartość pokrętłem nawigacji.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić ustawienie.

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

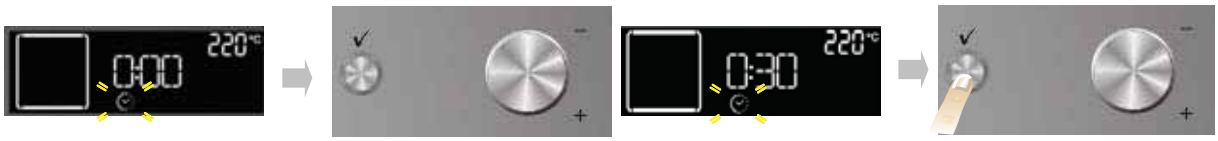
SZYBKIE NAGRZEWANIE



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

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas z zakresu od 1 minuty do maksymalnego czasu dozwolonego dla wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.



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

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

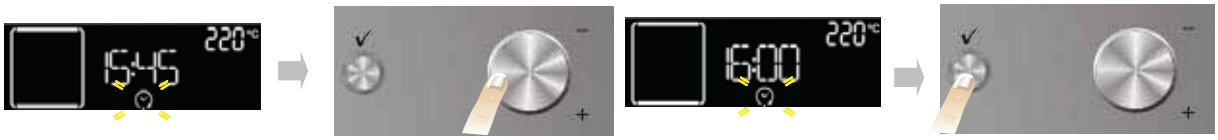
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA/OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

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

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

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

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



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

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

W każdym momencie można zmienić ustawione wartości (temperatura, poziom grilla, czas pieczenia), wracając przyciskiem ⊘, zmieniając wartości pokrętłem nawigacji oraz potwierdzając przyciskiem ⊘.

MINUTNIK



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

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

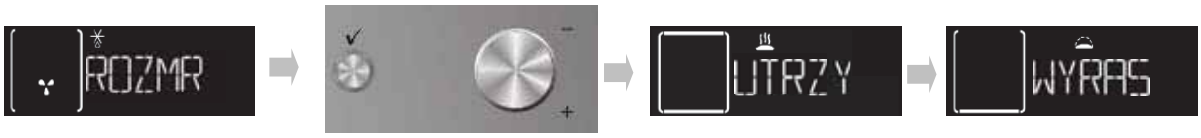
BLOKADA PRZYCISKÓW



Funkcja ta pozwala na 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 jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się klucz 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, jednakże, należy ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję

WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH

Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu ✨, aby przejść do podmenu trzech funkcji specjalnych. Aby je przejrzeć, wybrać i uruchomić jedną z nich, należy:



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu ✨: na wyświetlaczu pojawia się komunikat "ROZMRAŻANIE" oraz symbol tej funkcji.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę funkcji: ROZMRAŻANIE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE, WYRASTANIE, ECO TERMOOBIEG.
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

PRZYRUMIENIANIE

W przypadku niektórych funkcji po zakończeniu pieczenia 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: NACIŚNIJ ✓ ABY ZARUMIENIĆ. Po naciśnięciu przycisku ⊘ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

WYBÓR FUNKCJI CHLEB/PIZZA

Ustawienie wskaźnika pokrętła funkcji na symbolu 🍕 powoduje wyświetlenie podmenu automatycznych funkcji pieczenia chleba oraz pizzy.

Chleb



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

Pizza



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

USTAWIENIA

Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu , aby przejść do podmenu pięciu ustawień wyświetlacza, które można zmieniać.

Język

1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby pojawił się napis LANGUAGE (JĘZYK).
2. Nacisnąć ⊘, aby przejść do ustawienia
3. Obracać pokrętłem nawigacji, aż zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk potwierdzenia ⊘.

Zegar

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

Eco

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

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ECO".
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do ustawień (ON/OFF) (WŁ./WYŁ.).
3. Pokrętłem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem ⊘.
4. Jeżeli podczas pieczenia włączony jest tryb ECO, oświetlenie piekarnika zostanie wyłączone po 1 minucie od rozpoczęcia pieczenia i włączone ponownie po każdym działaniu użytkownika.

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "TON".
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do ustawień (ON/OFF) (WŁ./WYŁ.).
3. Pokrętłem nawigacji wybrać żądane ustawienie i potwierdzić przyciskiem ⊘.

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

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

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI			
0	**OFF (WYŁ.)**		Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika.
	**LAMP OŚWIETLENIE**		Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**SPECJALNE**	 **ROZMRA-ZANIE**	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 piekarniku przekracza 65°C.
		 **WYRA-STANIE**	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 poziomie 2. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
		 **ECO TERMO-OBIEG**	Do pieczenia na jednym poziomie nadziewanych pieczeni i mięs pociętych na kawałki. Funkcja ta wykorzystuje delikatne wspomaganie wentylatorem, uruchamianym tylko od czasu do czasu, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO 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 nagrzewać piekarnika.
	**KONWEN-CJONALNE**		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.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**		Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Nie trzeba nagrzewać piekarnika.
	**TERMOOBIEG**		Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie trzech półkach różnych potraw wymagających takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Ta funkcja umożliwia 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.
	**MAXI COOKING**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 3. 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.

POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA FUNKCJI		
	**GRILL**	Do pieczenia plastrów mięsa, szaszłyków, kiełbasek; do zapiekania warzyw oraz przyrumieniania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na poziomie 4. lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBO GRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na 1. lub 2. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
	**USTAWIENIA**	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**CHLEB/PIZZA**	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętła przełącznika funkcji.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (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, ciasto z owocami)		–	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
Ciastka / tarteletki		–	3	170–180	20–45	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–4	160–170	20–45	Poziom 4: ruszt
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–3–5	160–170	20–45*	Poziom 5: forma na ruszcie
						Poziom 3: forma na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Ptysie		–	3	180–200	30–40	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–4	180–190	35–45	Poziom 4: forma na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–3–5	180–190	35–45*	Poziom 5: forma na ruszcie
						Poziom 3: forma na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Bezy		–	3	90	110-150	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–4	90	140–160	Poziom 4: forma na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–3–5	90	140–160*	Poziom 5: forma na ruszcie
						Poziom 3: forma na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Chleb / pizza / focaccia		–	1 / 2	190–250	15–50	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–4	190–250	20–50	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–3–5	190–250	25–50*	Poziom 5: forma na ruszcie Poziom 3: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Chleb	 (Chleb)	Tak	2	180–220	30–50	Tacka do ociekania / blacha do ciast lub ruszt
Pizza	 (Pizza)	Tak	2	220–250	15–30	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		–	3	250	10-20	Poziom 3: tacka do ociekania / blacha do pieczenia lub ruszt
		–	1–4	230–250	10–25	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Tarty (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 / blacha do pieczenia + tortownica
Nadziewane ciasto francuskie / Francuskie paszteciki z mięsno-warzywne		–	3	190–200	20–30	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–4	180–190	20–40	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
		–	1–3–5	180–190	20–40*	Poziom 5: forma na ruszcie Poziom 3: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania / blacha do pieczenia
Lasagne / Makaron zapiekany / Cannelloni / Zapiekanki		–	3	190–200	45–55	Forma na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
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 / w folii (filet, w całości)		–	3	180–200	40–60	Ociekacz lub forma na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		–	2	180–200	50–60	Forma na ruszcie
Tosty		–	5	3 (wysoka)	3–6	Ruszt
Filety / kawałki ryb		–	4	2 (średnia)	20–30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia) Poziom 3: tacka do ociekania napełniona wodą
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		–	5	2–3 (średnia-wysoka)	15–30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia) Poziom 4: tacka do ociekania napełniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		–	2	2 (średnia)	55–70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia) Poziom 1: tacka do ociekania napełniona wodą
				3 (wysoka)	60–80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie) Poziom 1: tacka do ociekania napełniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		–	3	2 (średnia)	35–45	Forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		–	3	2 (średnia)	60–90	Ociekacz lub forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		–	3	2 (średnia)	45–55	Tacka do ociekania / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		–	3	3 (wysoka)	10-15	Forma na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Lasagne i mięso		–	1–4	200	50–100*	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania lub forma na ruszcie
Mięso i ziemniaki		–	1–4	200	45–100*	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania lub forma na ruszcie
Ryba i warzywa		–	1–4	180	30–50*	Poziom 4: forma na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania lub forma 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
Pieczenie nadziewane		–	3	200	80–120*	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnię)		–	3	200	50–100*	Ociekacz lub blacha na ruszcie

* Czas pieczenia podany w przybliżeniu. Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Kruche ciastka		–	3	170	15–30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		–	1–4	160	20–35	Półka 4: blacha do pieczenia
						Półka 1: blacha-ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka		–	3	170	25–35	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		–	1–4	160	30–40	Półka 4: blacha do pieczenia
						Półka 1: blacha-ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy		–	2	170	25–35	Forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dwa jabłeczniki		–	2/3	185	70–90	Forma do ciasta na ruszcie
		–	1–4	175	75–95	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie
						Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tost**		–	5	3 (wysoka)	3–6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery**		–	5	3 (wysoka)	18–30	Półka 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 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	Półka 4: blacha do pieczenia
						Półka 1: blacha-ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa	XL	–	2	170	110-150	Półka 2: blacha-ociekacz
DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek		–	3	170	40–50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		–	1–4	160	45–55	Półka 4: blacha do pieczenia
						Półka 1: blacha-ociekacz

W poniższej tabeli przedstawiono zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich typów przepisów. W przypadku korzystania z funkcji termoobiegu do pieczenia na jednym poziomie zaleca się umieszczenie potrawy na trzeciej półce i ustawienie tej samej temperatury, która zalecana jest w przypadku opcji "TERMOOBIEG" na kilku poziomach.

Wskazania w tabeli podano bez użycia prowadnic. Próby należy przeprowadzać bez prowadnic.

** W przypadku grillowania żywności zaleca się pozostawienie 3-4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi rusztu, aby ułatwić jego wyciągnięcie

Klasa wydajności energetycznej (zgodnie z EN50304)
Aby wykonać próbę, należy skorzystać z przeznaczonej do tego celu tabeli.

Zużycie energii i czas nagrzewania
Aby przeprowadzić test, należy wybrać funkcję SZYBKIE NAGRZEWANIE.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać 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 jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, a pozostawić te, które wymagają dłuższego pieczenia.

Desery

- Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco bulionu i polewać nim mięso podczas pieczenia, aby dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

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

Funkcja wyrastania ciasta (dostępna tylko w niektórych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.