# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

## PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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



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

| | |
|---|---|
| **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO** | **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.** |
| **⚠ OSTRZEŻENIE** | **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.** |

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

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

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

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

- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy wyłącznie piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

### Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, aby zapewnić, że sprzęt jest niezdatny do użytku.
- 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 nie został on uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z 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 ciepło (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 ELEKTRYCZNEGO

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 technik. 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 wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno 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) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli 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 łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

## 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 zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC") nr 2004/108/WE.
- To urządzenie spełnia wymagania projektowania ekologicznego rozporządzeń europejskich nr 65/2014 i 66/2014 zgodnie z europejską normą EN 60350-1.

## INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

### Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

### Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się „F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze „F".

## SERWIS TECHNICZNY

### Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

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 dalej 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 przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

### Zewnętrzne części piekarnika

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

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

### Wnętrze piekarnika

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

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw 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 piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

**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:

- Akcesoria po użyciu należy umyć 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 na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę.
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

# KONSERWACJA

**⚠ OSTRZEŻENIE**

- **Używać rękawic ochronnych.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.**

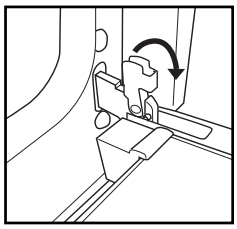
## DEMONTAŻ DRZWI

### Aby wyjąć drzwi:

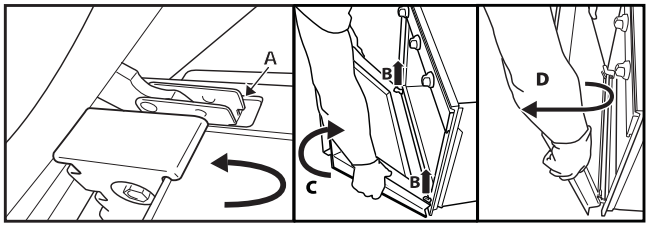
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

### Ponowny montaż drzwiczek:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić dwa zaczepy.
4. Zamknąć drzwi.



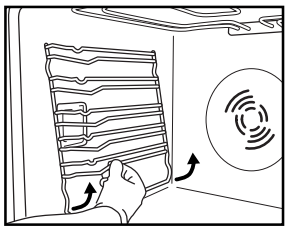
Rys. 1



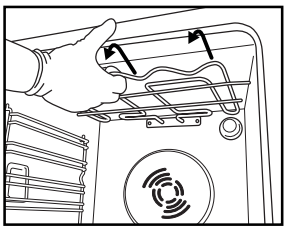

Rys. 2

## PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

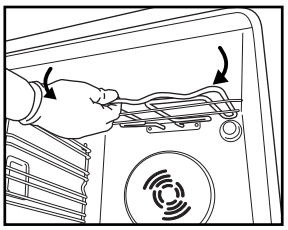
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

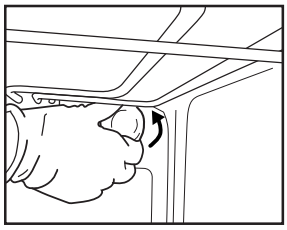
## WYMIANA ŻARÓWKI

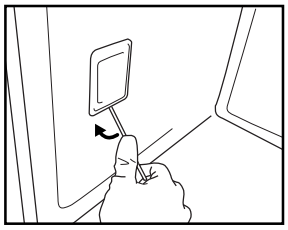
**Aby wymienić tylną żarówkę** (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

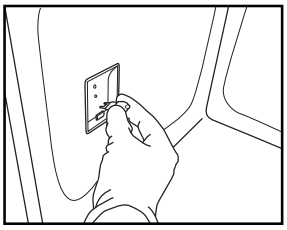
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

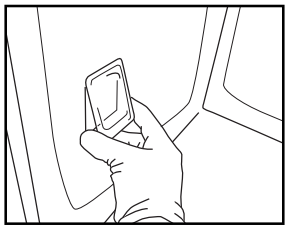
**Aby wymienić boczną żarówkę** (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:**

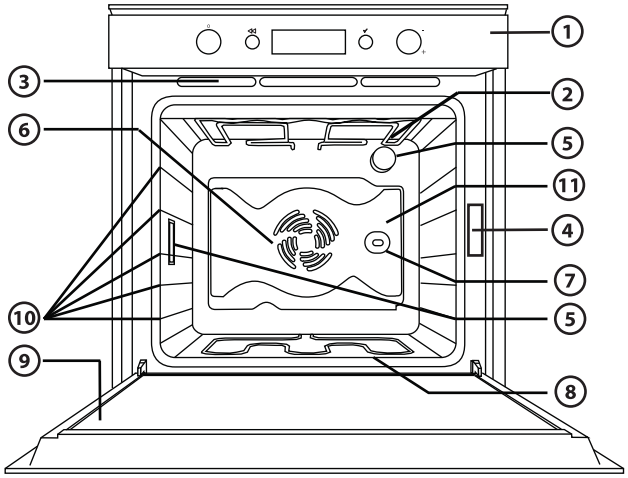
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

**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**

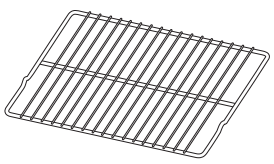



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Wentylator
7. Rożen
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
11. Ścianka tylna

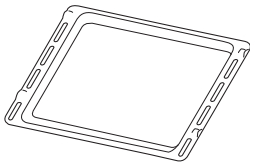
**UWAGA:**

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

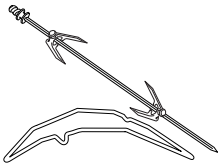
## AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A



Rys. B



Rys. C

**A. RUSZT (2):** służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy lub inne naczynia przystosowane do pieczenia w piekarniku.

**B. OCIEKACZ (1):** służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

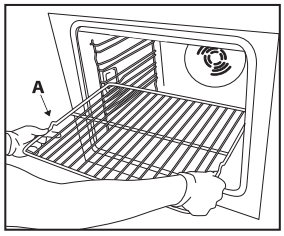
**C. ROŻEN (1):** do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu; umożliwia ich równomierne dopieczenie.

## AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

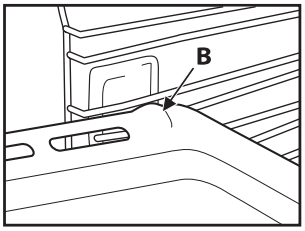
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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



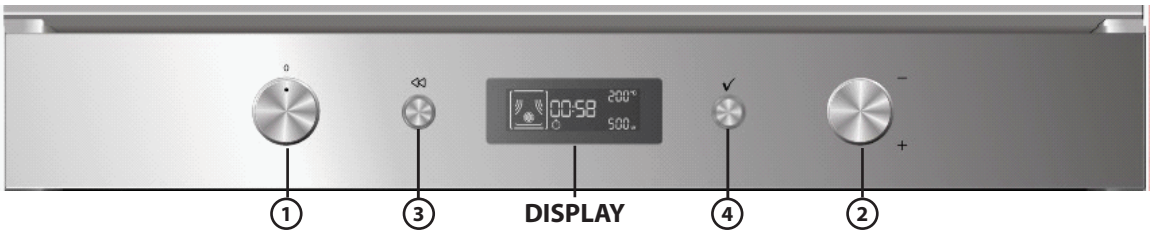

Rys. 1




Rys. 2

## OPIS PANELU STEROWANIA

### PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY

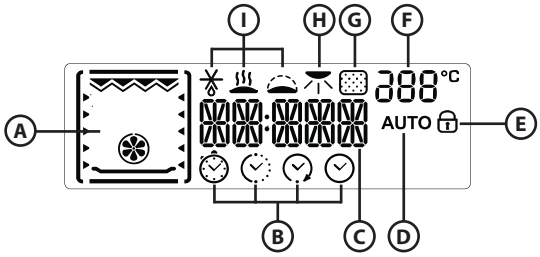



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** włączanie/wyłączanie i wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO NAWIGACJI:** poruszanie się po menu, regulacja ustawionych wartości
3. **PRZYCISK** ⏮: powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK** ✓: wybór oraz potwierdzenie ustawień

## LISTA FUNKCJI

Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji na dowolną pozycję włącza się piekarnik; na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Podmenu są dostępne i można je wybrać po ustawieniu pokrętła na funkcjach, GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA.
**UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na str. 80.**

## OPIS WYŚWIETLACZA

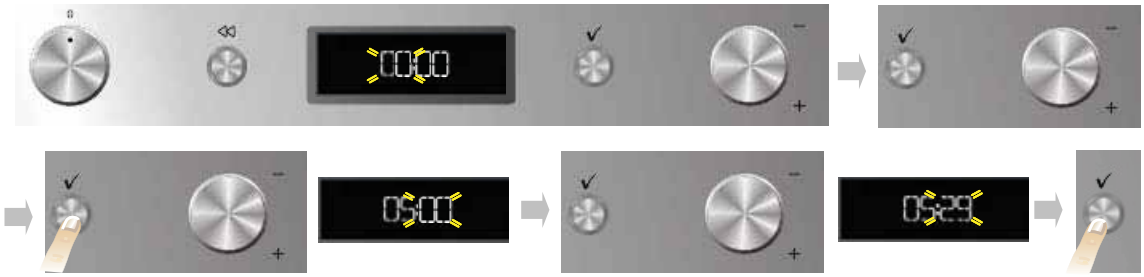



**A.** Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
**B.** Symbole zarządzania czasem: timer, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, aktualna godzina
**C.** Informacje o fabrycznie ustawionych funkcjach
**D.** Wybrana funkcja automatyczna PIZZA/CHLEB
**E.** Informacja o zamkniętych drzwiach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

## URUCHAMIANIE PIEKARNIKA — USTAWIANIE JĘZYKA

Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się komunikat: ENGLISH
Obracać pokrętło nawigacji aż do wyświetlenia żądanego języka, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

## USTAWIANIE ZEGARA



Po wybraniu języka należy ustawić czas zegara. Na wyświetlaczu zamigają dwie cyfry godziny.

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

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

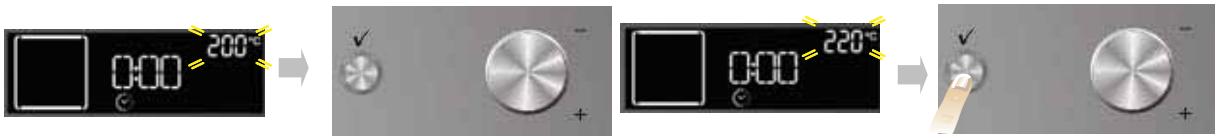
## WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli zaproponowane parametry 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. Wcisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

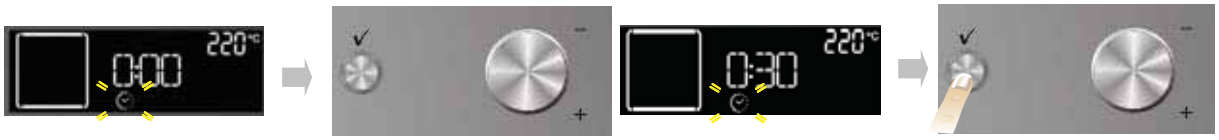
## SZYBKIE NAGRZEWANIE



1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętło wyboru 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 zostanie on zastąpiony odpowiednią wartością (np. 200°) oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego ▭.
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy skorzystać z pokrętła wyboru funkcji.

## USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

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




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

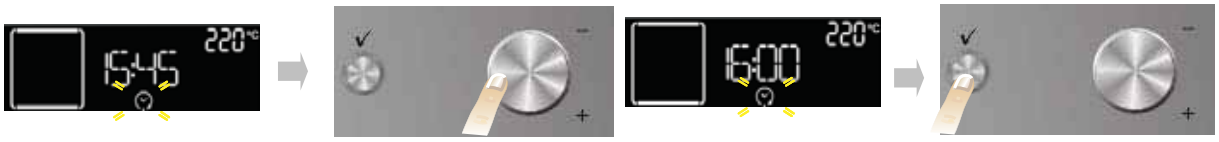
## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

**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 wyboru funkcji jest na zero, wybrać żądany czas pokrętłem nawigacji.
2. Wcisnąć przycisk ✓, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawia się „END" i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk ✓ (na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina).

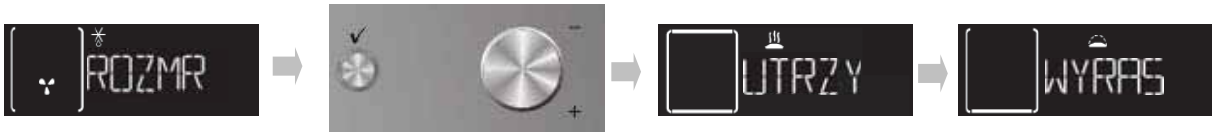
## BLOKADA PRZYCISKÓW



Funkcja ta umożliwia zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie wcisnąć 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 przycisków jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji należy jednak ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję.

## WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH

Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji na symbolu wchodzi się do podmenu trzech funkcji specjalnych.
Aby je przejrzeć, wybrać jedną z nich i ją uruchomić, należy:




1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się „ROZMRAZANIE” (Rozmrażanie) oraz symbol tej funkcji.
2. Przewinąć listę funkcji pokrętłem nawigacji. ROZMRAŻANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE
3. Wcisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

## PRZYRUMIENIANIE

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




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

## WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB

Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji na symbolu wchodzi się do podmenu dwóch automatycznych funkcji pieczenia - „pizza” oraz „chleb”.

### Chleb




1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się „CHLEB” oraz komunikat AUTO.
2. Wcisnąć ⊘, aby wybrać funkcję.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (między 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 wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się „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 (między 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem ⊘.
5. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i wcisnąć ⊘, aby pieczenie się rozpoczęło.

## USTAWIENIA

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

## Język

1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis JEZYK.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do tego ustawienia.
3. Obracać pokrętło nawigacji aż do wyświetlenia żądanego języka, a następnie nacisnąć przycisk potwierdzenia ⊘.

## Zegar

Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis ZEGAR. Aby zmienić aktualną godzinę, patrz wcześniejszy akapit (USTAWIANIE ZEGARA).

## Eco

W przypadku wybrania trybu ECO (ON (WŁ.)) zostaje zmniejszona jasność wyświetlacza, a zegar jest wyświetlany po upływie
3 minut w stanie czuwania. Aby wyświetlić informacje, wystarczy nacisnąć przycisk lub obrócić pokrętło.

1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis ECO.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do tego ustawienia (ON/OFF (WŁ./WYŁ.)).
3. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wybrać żądane ustawienie, i potwierdzić naciskając przycisk ⊘.
4. Podczas działania funkcji pieczenia — jeśli włączony jest tryb Eco — lampka wewnętrzna zostaje wyłączona po 1 minucie pieczenia i ponownie włączona przy każdej czynności wykonywanej przez użytkownika.

## Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się komunikat „TON" (Dźwięk).
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
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 „JASNOSC".
2. Wcisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Pokrętłem nawigacji zwiększyć lub zmniejszyć jasność i potwierdzić przyciskiem ⊘.

## TABELA OPISU FUNKCJI

| POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | | **OFF** | Do przerywania pieczenia i wyłączania piekarnika. |
|  | | **LAMP (KONTROLKA)** | Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika. |
|  | **SPECIALS (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** | Służy do utrzymywania ciepła i świeżości przyrządzonych potraw (np:mięsa, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C. |
| | |  **WYRASTANIE** | Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Umieścić ciasto na drugim poziomie. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. |
|  | | **CONVENTIONAL (KONWENCJONALNE)** | Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3-go poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1-go lub 2-go. Nagrzać wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy. |
|  | | **PIECZ. KONWEKCYJNE** | Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednej półce. Z funkcji tej można również korzystać podczas pieczenia na dwóch półkach. Zmienić pozycji potrawy, aby zapewnić jej równomierne upieczenie. Korzystać z 3. poziomu, gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, a z 1-go i 4-go poziomu, gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach. Nagrzać piekarnik przed rozpoczęciem pieczenia. |
| | | **GENTLE CONVECTION BAKE (DELIKATNY TERMOOBIEG) - DELIKATNY NAWIEW** | Do pieczenia mięs, ciast z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka) oraz nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje delikatny termoobieg działający z przerwami, który zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. Zaleca się używanie półki na drugim poziomie. Nagrzać piekarnik przed rozpoczęciem pieczenia. |
|  | | **GRILL** | Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania pieczywa. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4 lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć tackę na poziom 3 lub 4, wlewając do niej około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. |
| | | **TURBOGRILL** | Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 1. lub 2., wlewając do niego około pół litra wody. Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, pod warunkiem że dostępne są odpowiednie akcesoria. |

| POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (Cd.) | | |
|---|---|---|
|  | **SETTINGS (USTAWIENIA)** | Do konfigurowania wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędzanie energii). |
|  | **CHLEB/PIZZA** | Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2. |
|  | **FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE)** | Do szybkiego nagrzewania piekarnika. |

## TABELA PIECZENIA

| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min.) | Akcesoria i uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ciasta drożdżowe** |  | Tak | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Tortownica na ruszcie |
| |  | Tak | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: tortownica na ruszcie |
| **Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)** |  **GENTLE** | Tak | 2 | 160-200 | 35-90 | Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie |
| |  | Tak | 1-4 | 160-200 | 35-90 | Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: tortownica na ruszcie |
| **Biszkopty/Tarty** |  | Tak | 3 | 170-180 | 15-45 | Ociekacz/blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **Ptysie** |  | Tak | 3 | 180-200 | 30-40 | Ociekacz/blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **Bezy** |  | Tak | 3 | 90 | 110-150 | Ociekacz/blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 90 | 130-150 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **Chleb / Pizza / Focaccia** |  | Tak | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Ociekacz/blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 190-250 | 25-50 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **Chleb** |  (Chleb) | Tak | 2 | 180-220 | 30-50 | Ociekacz / blacha do ciast lub ruszt |
| **Pizza** |  (Pizza) | Tak | 2 | 220-250 | 15-30 | Ociekacz / blacha do ciast |
| **Mrożone pizze** |  | Tak | 3 | 250 | 10-15 | Poz. 3: ociekacz / blacha do ciast lub ruszt |
| |  | Tak | 1-4 | 250 | 10-20 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |

| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min.) | Akcesoria i uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Tarta warzywa+mięso (tarty warzywne, quiche)** |  | Tak | 3 | 180-190 | 40-55 | Tortownica na ruszcie |
| |  | Tak | 1-4 | 180-190 | 40-55 | Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: tortownica na ruszcie |
| **Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki** |  | Tak | 3 | 190-200 | 20-30 | Ociekacz / blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 180-190 | 15-40 | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka** |  | Tak | 3 | 190-200 | 45-65 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Baranina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg** |  **GENTLE** | Tak | 2 | 180-190 | 80-120 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg** |  **GENTLE** | Tak | 3 | 200-220 | 50-100 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Indyk / Gęś 3 kg** |  | Tak | 2 | 190-200 | 80-130 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)** |  | Tak | 3 | 180-200 | 40-60 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)** |  **GENTLE** | Tak | 2 | 170-190 | 30-60 | Blacha na ruszcie |
| **Chleb tostowy** |  | - | 5 | 3 (Wysoka) | 3-6 | Ruszt |
| **Filety / kawałki ryb** |  | - | 4 | 2 (Średnia) | 20-30 | Poz. 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 3: ociekacz napełniony wodą |
| **Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery** |  | - | 5 | 2-3 (Średnia-Wysoka) | 15-30 | Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 4: ociekacz napełniony wodą |

| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min.) | Akcesoria i uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kurczak pieczony 1-1,3 kg** |  | - | 2 | 2 (Średnia) | 55-70 | Poz. 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)<br>Poz. 1: ociekacz napełniony wodą |
| | | - | 2 | 3 (Wysoka) | 60-80 | Poz. 2: rożen (jeśli jest w zestawie)<br>Poz. 1: ociekacz napełniony wodą |
| **Krwisty rostbef 1 kg** |  | - | 3 | 2 (Średnia) | 35-50 | Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| **Udziec jagnięcy / Golonka** |  | - | 3 | 2 (Średnia) | 60-90 | Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| **Pieczone ziemniaki** |  | - | 3 | 2 (Średnia) | 45-55 | Ociekacz / blacha do ciasta (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| **Zapiekane warzywa** |  | - | 3 | 3 (Wysoka) | 10-25 | Ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Lasagne i mięso** |  | Tak | 1-4 | 200 | 50-100* | Poz. 4: blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)<br>Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Mięso i ziemniaki** |  | Tak | 1-4 | 200 | 45-100* | Poz. 4: blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)<br>Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie |
| **Ryba i warzywa** |  | Tak | 1-4 | 180 | 30-50* | Poz. 4: blacha na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia)<br>Poz. 1: ociekacz lub blacha na ruszcie |

* Czas pieczenia jest orientacyjny. Potrawy wyjmuje się w różnym czasie w zależności od osobistych preferencji.

**Tabela sprawdzonych przepisów (zgodne z normami IEC 60350-1:2011-12 i DIN 3360-12:07:07)**

| Przepis | Funkcja | Nagrzewanie | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min.) | Akcesoria i uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2** | | | | | | |
| Herbatniki kruche (Shortbread) |  | Tak | 3 | 170 | 15-25 | Ociekacz / blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 160 | 25-35 | Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3** | | | | | | |
| Ciasteczka (Small cakes) |  | Tak | 3 | 170 | 20-30 | Ociekacz / blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 160 | 25-35 | Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1** | | | | | | |
| Biszkopt beztłuszczowy (Fatless sponge cake) |  | Tak | 2 | 170 | 30-40 | Tortownica na ruszcie |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2** | | | | | | |
| Dwa jabłeczniki (Two apple pies) |  | Tak | 2/3 | 185 | 55-75 | Tortownica na ruszcie |
| |  | Tak | 1-4 | 175 | 75-95 | Poz. 4: tortownica na ruszcie (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: tortownica na ruszcie |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.2** | | | | | | |
| Tosty (Toast)** |  | - | 5 | 3 (Wysoka) | 3-6 | Ruszt |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.3** | | | | | | |
| Hamburgery (Burgers)** |  | - | 5 | 3 (Wysoka) | 18-30 | Poz. 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 4: ociekacz napełniony wodą |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Szarlotka, ciasto drożdżowe w formie (Apple cake, yeast tray cake) |  | Tak | 3 | 180 | 30-40 | Ociekacz / blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 160 | 50-60 | Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |
| **DIN 3360-12:07 § 6.6** | | | | | | |
| Pieczeń wieprzowa (Roast Pork) |  | - | 3 | 190 | 150-170 | Poz. 3: ruszt |
| | | | | | | Poz. 2: ociekacz napełniony wodą (uzupełnić wodę w razie potrzeby) |

| Przepis | Funkcja | Nagrze-wanie | Poziom (od dołu) | Temp. (°C) | Czas (min.) | Akcesoria i uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DIN 3360-12:07 Załącznik C** | | | | | | |
| Placek (Flat cake) |  | Tak | 3 | 170 | 35-45 | Ociekacz / blacha do ciast |
| |  | Tak | 1-4 | 160 | 40-50 | Poz. 4: blacha do ciast (zamienić poziomy w połowie pieczenia) |
| | | | | | | Poz. 1: ociekacz / blacha do ciast |

W poniższej tabeli przedstawione zostały 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 „PIECZ. KONWEKCYJNE" na kilku poziomach.

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

Wskazania w tabeli dotyczą stosowania akcesoriów bez wysuwanych prowadnic.

**Klasa energetyczna (zgodnie z normą EN 60350-1:2013-07)**
Aby przeprowadzić testy, należy skorzystać z odnośnej tabeli.

# RADY I SUGESTIE

## Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo 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 „PIECZ. KONWEKCYJNE" można równocześnie piec na kilku poziomach różne potrawy (np. ryby i warzywa) wymagające tej samej temperatury. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

### Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto „opada" podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia należy ustawić niższą temperaturę lub zmniejszyć ilość płynu i delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji „PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód 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 mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

### Rożen

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 (dostępna tylko w określonych modelach)

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