WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie: www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i 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 która, o ile nie zostanie uniknięta, spowoduje poważne obrażenia.**

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

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

- Instrukcję przechowywać w dostępnym miejscu, aby móc je użyć w przyszłości.
- Podczas rozpakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie musi być trzymane i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi 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.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było 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 wyłącznika wielobiegunowego, o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie używać przedłużaczy, ani rozdzielaczy.

- Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania lub programatora czasowego.
- Nie 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 wyłączyć urządzenie, by uniknąć ryzyka 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 posiłków. Nie zezwala się na inne zastosowania (np.: ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.
  W przypadku nieprzestrzegania tych zaleceń i środków ostrożności, producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt, ani za straty materialne.
- Urządzenie oraz jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy.
  Należy unikać dotykania elementów grzejnych.
  Niemowlęta (0-3 lat) i małe dzieci (3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego 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. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego grzałek, ponieważ stwarzają ryzyko poparzenia.
  Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich jego komponentów w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znalazły się ścierki lub inne łatwopalne materiały.

- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się 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 innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: Przy przypadkowym włączeniu urządzenia, stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych tego typu 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. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju i alkoholu (np. rumu, koniaku lub wina).
- Nigdy nie 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).

- Zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia podczas i po zakończeniu cyklu pirolizy (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy wyłącznie piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. 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, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu i czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.
Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty ze styropianowej podstawy dopiero tuż przed montażem.
Dzieci nie mogą wykonywać instalacji suszarki. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia w czasie jego instalacji. Zarówno w czasie instalacji, jak i po jej zakończeniu materiały opakowaniowe (torby z tworzyw sztucznych, części styropianowe itp.)nie powinny znajdować się w miejscu dostępnym dla dzieci.

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 zasłaniać wąskiej szczeliny 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, gdy drzwi są otwarte.

- 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 kartonowe zabezpieczenia, 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 o drzwi 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.
- Pilnować, aby przewody elektryczne innych urządzeń nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przygniecione przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem (♺). Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia ryzyka negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, do jakiego prowadzi nieodpowiednia utylizacja produktu.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają 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 kontaktu 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").
- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu, zgodnie z rozporządzeniami UE nr 65/2014 i nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do zasilania.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Należy odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział „Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją pirolizy").

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 zaleceniami podanymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.

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 drzwiach). 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** (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką 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. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach piekarnika.

- 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 producentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Drzwi piekarnika mogą zostać zdemontowane, aby ułatwić jego czyszczenie (patrz KONSERWACJA).

- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (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, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.
- Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

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

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub 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 za pomocą gąbki usunąć ewentualne resztki żywności.

Cykl czyszczenia piekarników z funkcją pirolizy (jeśli dostępna):

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.**
- **W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.**

Funkcja ta pozwala na usunięcie zabrudzeń, jakie powstały podczas pieczenia, poprzez podgrzanie ich do temperatury ok. 500°C. Zabrudzenia spalają się wytwarzając osady, które po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną gąbką. Nie wybierać funkcji pirolizy po każdym użyciu, a jedynie gdy piekarnik jest bardzo zabrudzony lub w trakcie podgrzewania albo pieczenia dochodzi do wytworzenia dymu lub oparów.

- Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne powinny być wyłączone.
- Przed włączeniem funkcji pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria (również kratki boczne).
- Dla uzyskania najlepszych rezultatów przy czyszczeniu drzwiczek, przed zastosowaniem funkcji pirolizy usunąć większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki.
  Urządzenie jest wyposażone w dwie funkcje pirolizy:

1. Cykl energooszczędny (PYRO EXPRESS/ECO): zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).
1. Cykl standardowy (PYRO): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika.

- Po kilkukrotnym użyciu piekarnika, w zależności od stopnia zabrudzenia, zostaje wyświetlony komunikat zalecający użycie cyklu samoczyszczenia.

UWAGA: Podczas trwania automatycznego czyszczenia (pirolizy) drzwi są zablokowane. Nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać na zimnym urządzeniu.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

DEMONTAŻ DRZWI

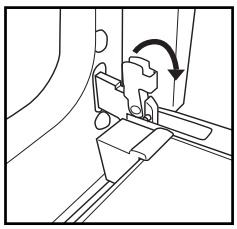
Aby zdjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
2. Unieść dwa zaczepy blokujące zawiasy i popchnąć je do oporu (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).

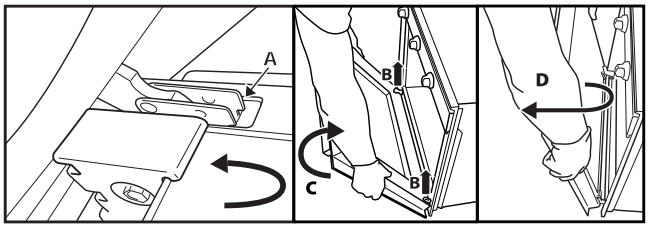
Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.

2. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.



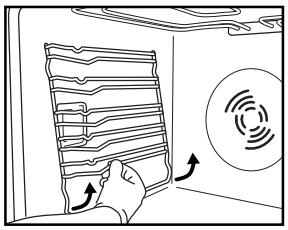
Rys.1



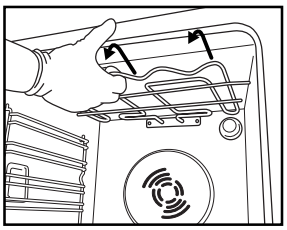
Rys.2

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

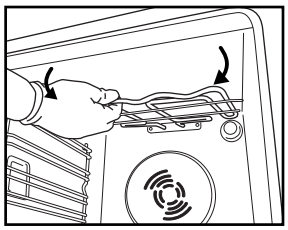
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys.3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys.4) i ją obniżyć (Rys.5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys.3



Rys.4



Rys.5

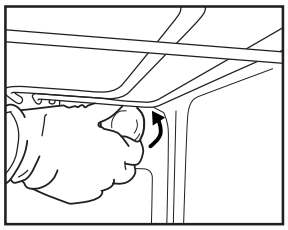
WYMIANA ŻARÓWKI

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

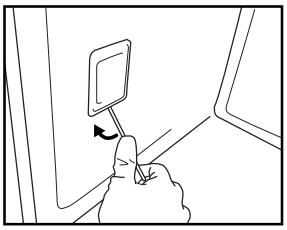
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (Rys.6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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

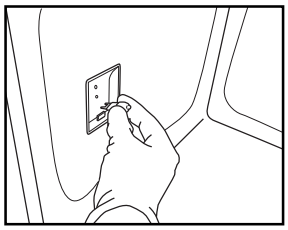
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys.3).
3. Za pomocą śrubokręta, otworzyć pokrywę żarówki (Rys.7)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys.8)
5. Zamontować osłonę żarówki, wpychając ją aż do zaskoczenia na miejsce (Rys.9).
6. Zamontować boczne prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



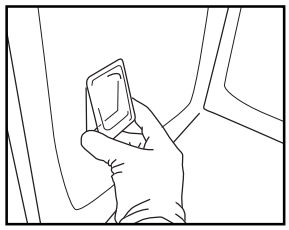
Rys.6



Rys.7



Rys.8



Rys.9

UWAGA:

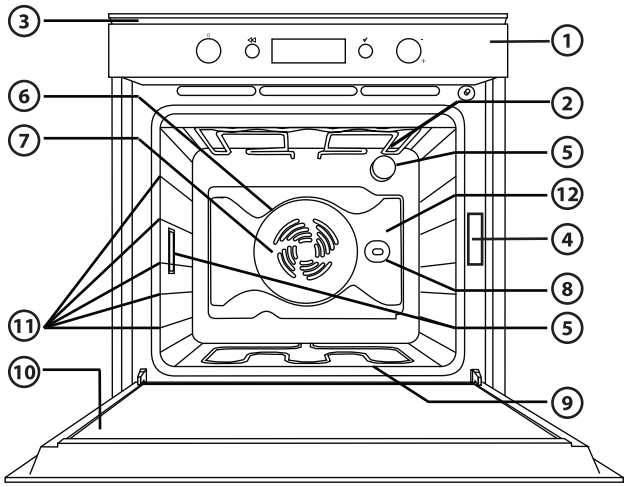
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/ 230 V, typu G9, T300°C.
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE)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

WAŻNE:

- **W przypadku używania żarówek halogenowych nie łapać ich palcami, ponieważ odcisk palca może prowadzić do uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika przed ponownym zainstalowaniem klosza.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

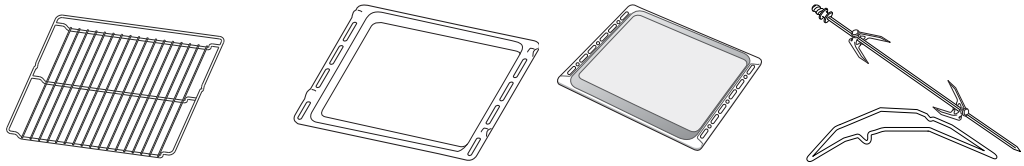


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwiczki
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)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

UWAGA:

- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może uruchamiać się co jakiś czas, 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 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. BLACHA-OCIEKACZ: służy do zbierania tłuszczu (należy go wtedy wsunąć pod ruszt) lub jako forma do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focacci itp.

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

D. ROŻEN: do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu; umożliwia ich równomierne dopieczenie.

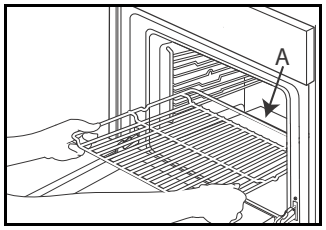
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

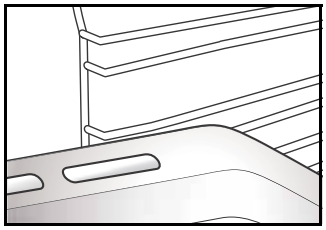
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A" do góry (Rys.1).
2. Inne akcesoria, takie jak tacka do ociekania czy blacha do pieczenia są wsuwane w taki sam sposób jak ruszt (Rys.2).

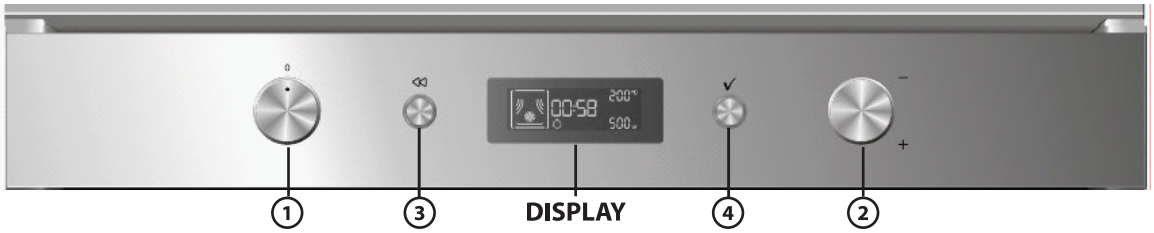


Rys.1


Rys.2

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



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

UWAGA: obydwa pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

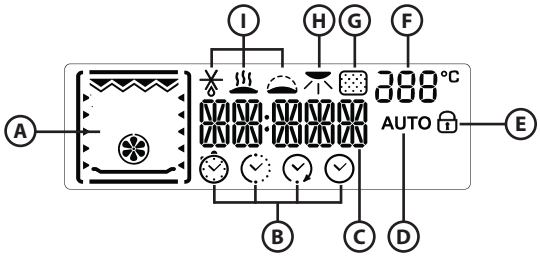
3. **PRZYCISK ⏮:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** wybór oraz potwierdzanie ustawień

LISTA FUNKCJI

Po ustawieniu pokrętła wyboru funkcji w dowolnej pozycji piekarnik się włączy: na wyświetlaczu pojawiają się funkcje lub podmenu powiązane z daną funkcją.
Dostępne podmenu można wybierać, przekręcając pokrętło do odpowiednich funkcji: GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA, AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA.

UWAGA: Lista oraz opis funkcji - patrz tabela na strona 15.

OPIS WYŚWIETLACZA

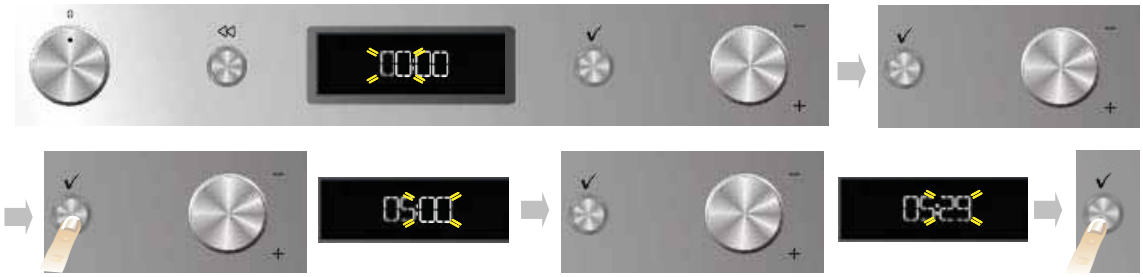


- **A.** Ilustracja aktywnych elementów grzejnych różnych funkcji pieczenia
- **B.** Symbole funkcji czasowych: programator czasowy, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, godzina
- **C.** Informacje dotyczące wybranych funkcji
- **D.** Wybrana automatyczna funkcja CHLEB/PIZZA
- **E.** Wskaźnik zablokowania drzwi podczas automatycznego cyklu czyszczenia (pirolizy)
- **F.** Wewnętrzna temperatura piekarnika
- **G.** Funkcja pirolizy
- **H.** Przyrumienianie
- **I.** Funkcje specjalne: Rozmrażanie, Utrzymywanie w cieple, Wyrastanie

URUCHAMIANIE PIEKARNIKA — USTAWIANIE JĘZYKA

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

USTAWIANIE ZEGARA



Po ustawieniu żądanego języka należy ustawić aktualny czas. Na wyświetlaczu zamigają dwie cyfry godziny.

1. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlona zostanie poprawna godzina.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie; na wyświetlaczu migają cyfry minutowe.
3. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlona zostanie poprawna wartość minut.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.

Aby zmienić godzinę, na przykład po odcięciu zasilania, patrz następny akapit (USTAWIENIA).

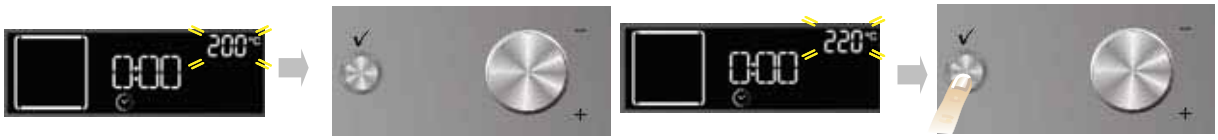
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję: Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia pieczenia.
2. Jeśli wyświetlana jest żądana wartość, należy nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić wartość, należy postępować w sposób przedstawiony niżej.

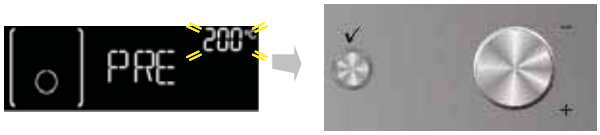
USTAWIANIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



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

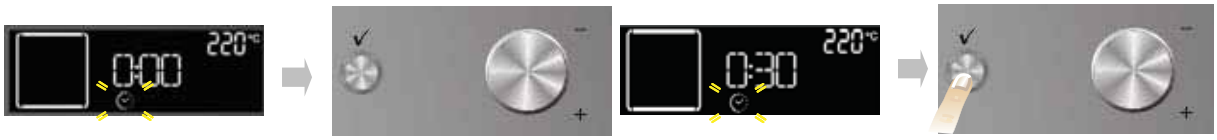
SZYBKIE NAGRZEWANIE



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji ⇧, aby wybrać funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia.
3. Jeśli wskazana temperatura jest zgodna z wymaganiami, nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich tematach. Na wyświetlaczu pojawi się słowo **PRE**. Po osiągnięciu nastawionej temperatury na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość (np. 200°C) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia 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 zamiga symbol .
2. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia.
3. Aby potwierdzić czas pieczenia, nacisnąć przycisk ⊘.

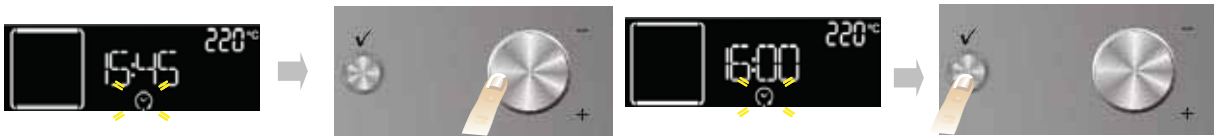
USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA/OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA PIECZENIA

WAŻNE: opcja opóźnionego rozpoczęcia pieczenia nie jest dostępna w przypadku następujących funkcji: SZYBKIE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA.

UWAGA: w przypadku tego ustawienia wybrana temperatura zostaje osiągnięta w bardziej stopniowy sposób, stąd czas pieczenia jest nieznacznie dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.

Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksymalnie 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. Pokrętłem nawigacji ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć (np. 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘. zamigają dwie kropki godziny zakończenia pieczenia, sygnalizując, że ustawienie zostało wprowadzone poprawnie.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia tak, aby zakończyło się o ustawionej godzinie.

W dowolnym momencie można zmienić ustawione wartości (temperaturę, ustawienie grilla, czas pieczenia). W tym celu należy nacisnąć przycisk ⏮, aby powrócić, a następnie zmienić wartość pokrętłem nawigacji i nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.

PROGRAMATOR CZASOWY



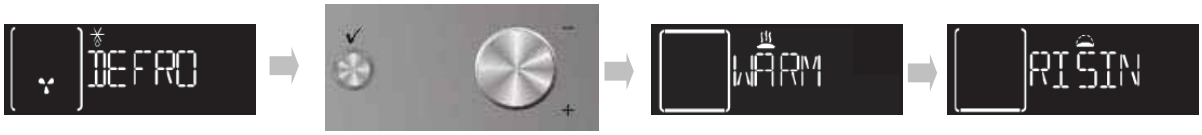
Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna na przykład do kontrolowania czasu gotowania makaronu. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.

1. Pokrętło wyboru funkcji musi być ustawione na zero. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlony zostanie żądany czas.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć odliczanie w dół. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „END” (KONIEC) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć przycisk ⊘. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

WYBIERANIE FUNKCJI SPECJALNYCH

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

W celu wyszukania, wybrania i uruchomienia jednej z tych funkcji należy:



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji : na wyświetlaczu pojawi się napis „ROZMRAZANIE” oraz odpowiadający tej funkcji symbol.
2. Przewinąć listę funkcji pokrętłem nawigacji. ROZMRAŻANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE, WYM. OBIEG ECO
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.

PRZYRUMIENIANIE

Po zakończeniu pieczenia w przypadku niektórych funkcji wyświetlacz wskazuje możliwość przyrumienienia. Funkcję tę można włączyć tylko wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis: „✓ ABY ZARUMIENIC". Po naciśnięciu przycisku ⊘piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Tę funkcje można wybrać maksymalnie dwa razy pod rząd.

WYBIERANIE FUNKCJI CHLEB/PIZZA

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

Chleb



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji : na wyświetlaczu pojawia się "CHLEB" oraz komunikat AUTO.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać tę funkcję.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (pomiędzy 180 °C a 220 °C) i potwierdzić przyciskiem ⊘.
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.

Pizza



1. Ustawić pokrętło przełącznika funkcji na symbolu : pojawi się napis „CHLEB". Aby wybrać funkcję „PIZZA", należy:
2. Obrócić pokrętło nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się napis „PIZZA".
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać tę funkcję.
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (z przedziału od 250°C do 220°C) i potwierdzić ją przyciskiem ⊘.
5. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.

USTAWIENIA

Obrócić pokrętło wyboru funkcji do pozycji , aby przejść do podmenu zawierającego pięć ustawień wyświetlania, które można zmieniać.

Język

1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis LANGUAGE (JEZYK).
2. Nacisnąć ⊘, aby przejść do 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 godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY).

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

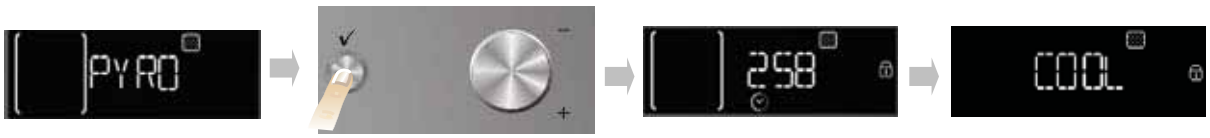
Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:
1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis TON.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do tego ustawienia (ON/OFF (WŁ./WYŁ.)).
3. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wybrać żądane ustawienie, i potwierdzić naciskając przycisk ⊘.

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:
1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis JASNOSC.
2. Nacisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się liczba 1.
3. Obrócić pokrętło nawigacji, aby zmniejszyć lub zwiększyć jasność, i potwierdzić naciskając przycisk ⊘.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

Opis tej funkcji – patrz rozdział CZYSZCZENIE oraz tabela funkcji na strona 15.



Aby włączyć cykl automatycznego czyszczenia piekarnika (czyszczenie wysokotemperaturowe), postępować następująco:
1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji ⊠: na wyświetlaczu pojawi się napis PYRO (PIROLIZA).
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić wybór oraz rozpocząć cykl pirolizy.

Aby wybrać pirolizę ECO, obrócić pokrętło nawigacji: u dołu wyświetlacza, po prawej stronie, pojawi się napis ECO. Nacisnąć przycisk ⊘, aby uruchomić skrócony program.
W trakcie pirolizy drzwi piekarnika są automatycznie blokowane, a na wyświetlaczu widoczny jest symbol 🔒. Drzwi pozostają zablokowane również po zakończeniu cyklu czyszczenia: na wyświetlaczu pojawia się komunikat „COOL" (ZIMNY), informujący o trwaniu fazy chłodzenia piekarnika. Po osiągnięciu bezpiecznej temperatury znika symbol 🔒 i pojawia się komunikat „END" (Koniec).

BLOKADA PRZED DZIEĆMI



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 blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu widoczny jest symbol klucza. 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 jednak konieczne jest ponowne ustawienie wcześniej wybranej funkcji.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI			
0		**WYŁ.**	Zatrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
		**OŚWIETLENIE**	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia wnętrza piekarnika.
	**SPECJALNE**	 **ROZMRAŻA NIE**	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°.
		 **WYRASTANIE**	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zapewnić jakość rośnięcia ciasta, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		 **ECO TERMO-OBIEG**	Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się umieszczanie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		**KONWENCJO-NALNE**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać 3. półki. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz ciast z mokrym nadzieniem należy natomiast używać poziomu 1. lub 2. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać.
		**PIECZ. KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (słonych lub słodkich) na jednym poziomie. Należy używać 3. półki. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
		**TERMOOBIEG**	Do jednoczesnego pieczenia potraw na dwóch półkach. Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i czwartego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.
		**GRILL**	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. 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 pierwszym lub drugim 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.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (kontynuacja)		
	**USTAWIENIA**	Służy do konfigurowania ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb ekologiczny).
	**CHLEB/PIZZA**	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Ta funkcja zawiera dwa programy ze zdefiniowanymi ustawieniami. Wystarczy wskazać żądane wartości (temperatura i czas), a piekarnik wykona automatycznie cykl pieczenia. Umieścić ciasto na drugiej półce po nagrzaniu piekarnika.
	**AUTOMA-TYCZNE CZYSZ-CZENIE PIEKARNIKA**	Aby wypalić w bardzo wysokiej temperaturze (około 500°) krople potraw, które spadły podczas pieczenia. Dostępne są dwa cykle automatycznego czyszczenia: cykl pełny (PYRO) oraz cykl skrócony (ECO). Cykl pełny należy stosować tylko w przypadku bardzo zabrudzonego piekarnika, natomiast krótszy cykl można stosować regularnie.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika.

TABELA GOTOWANIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2/3	160-180	30-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	160-180	30-90	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	3	160-200	35-85	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	160-200	35-90	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/tarteletki		Tak	3	170-180	15-45	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160-170	20-45	Poziom 4: ruszt Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180-200	30-40	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	180-190	35-45	Poziom 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	110-150	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	90	130-150	Poziom 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / pizza / focaccia		Tak	1/2	190-250	15-50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	190-250	20-50	Poziom 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Chleb	(Chleb)	Tak	2	180-220	30-50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
Pizza	(Pizza)	Tak	2	220-250	15-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	3	250	10-15	Poziom 3: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-4	250	10-20	Poziom 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine)		Tak	2/3	190-200	40-55	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	180-190	45-60	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	3	190-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	180-190	20-40	Poziom 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanka		Tak	3	190-200	45-65	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Baranina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg		Tak	2	180-190	80-120	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	3	200-220	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / gęś 3 kg		Tak	2	190-200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	3	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		-	5	3 (Wysoka)	3-6	Ruszt
Filety/kawałki ryb		-	4	2 (Średnia)	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		-	5	2–3 (średnia - wysoka)	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona 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	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
				3 (Wysoka)	60-80	Poziom 2:rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona 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	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	2 (Średnia)	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	3 (Wysoka)	10-25	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Lasagne i mięso		Tak	1-4	200	50-100*	Poziom 4: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-4	200	45-100*	Poziom 4: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-4	180	30-50*	Poziom 4: blacha na ruszcie
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Pieczone potrawy nadziewane		-	3	200	80-120*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnię)		-	3	200	50-100*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

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

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kruche ciastka		Tak	3	170	15-25	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	150	25-40	Poziom 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Ciasteczka		Tak	3	170	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	25-35	Poziom 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Biszkopt beztłuszczowy		Tak	2	170	30-40	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	160	35-45	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dwa jabłeczniki		Tak	2/3	185	70-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	175	75-95	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tosty **		-	5	3 (Wysoka)	3-6	Ruszt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery **		-	5	3 (Wysoka)	18-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		Tak	3	180	30-40	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	55-65	Poziom 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa		-	2	190	150-170	Półka 2: Blacha-ociekacz
DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek (Flat cake)		Tak	3	170	35-45	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	40-50	Poziom 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

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

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

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

Klasa energooszczędności (zgodnie z normą EN 60350-1:2013-07)
Aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej, czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć 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 ceramiczne. 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 (np.: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

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 zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają funkcji “PIECZ. KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu 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

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Nabić mięso na szpikulec rożna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka), i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zredukować ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

Funkcja wyrastania

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) wynosi około jednej godziny.