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.

Oszczędzanie 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.

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 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 gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

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

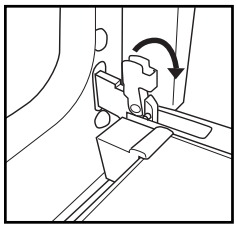
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

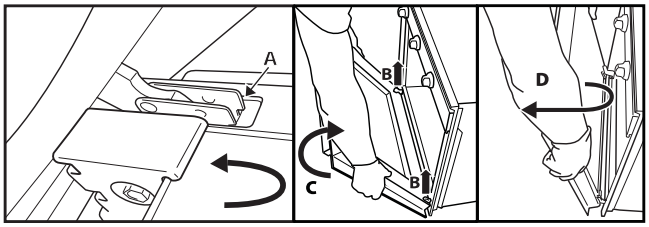
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (Rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



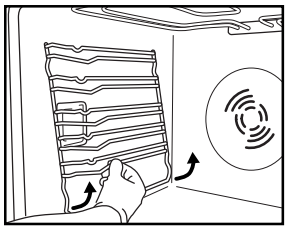
Rys. 1



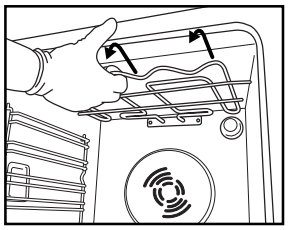
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

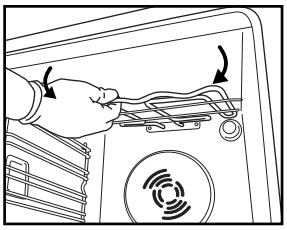
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (Rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (Rys. 4) i ją obniżyć (Rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

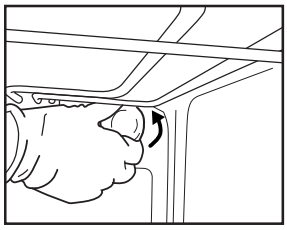
WYMIANA ŻARÓWKI

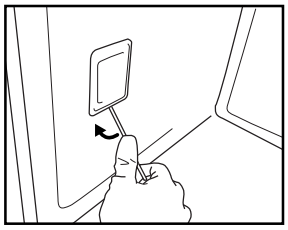
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

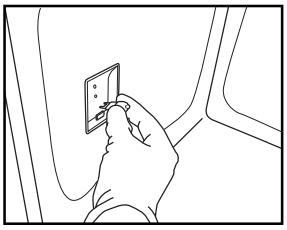
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (Rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

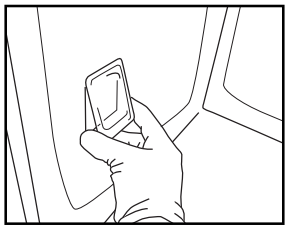
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:

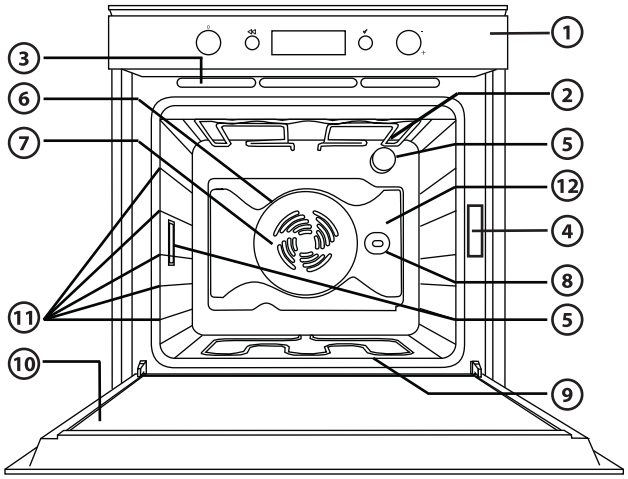
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa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

WAŻNE:

- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

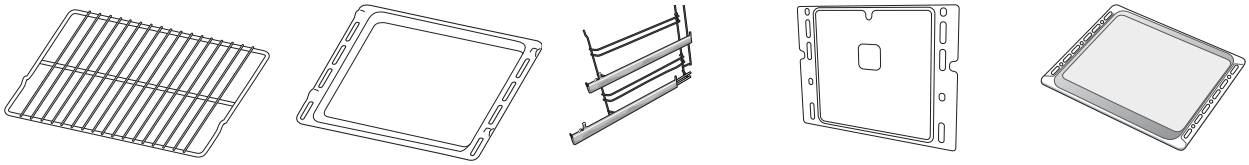


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest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

UWAGA:

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

AKCESORIA W ZESTAWIE



Rys. A Rys. B Rys. C Rys. D Rys. E

A. RUSZT: rusztu można używać do grillowania potraw lub jako podstawkę dla blach, form i innych naczyń do pieczenia.

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

C. WYSUWANE PROWADNICE: ułatwiają wsuwanie i wysuwanie akcesoriów.

D. PANELE KATALITYCZNE: dla łatwiejszego i lepszego czyszczenia ścianek piekarnika.

E. BLACHA DO PIECZENIA: do pieczenia różnych rodzajów pieczywa oraz produktów cukierniczych, ale również do pieczenia mięs, ryb w folii itp.

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 (Fig. 1).
2. Inne akcesoria, np. blacha-ociekacz i blacha do pieczenia, wkłada się częścią wygiętą na fragmencie płaskim "B" skierowaną do góry (Fig. 2).

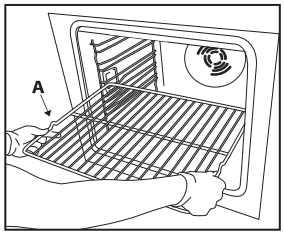


Fig. 1

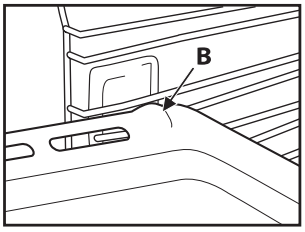
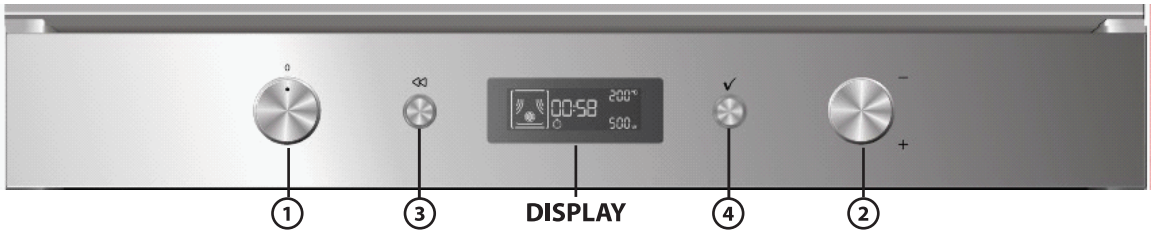


Fig. 2

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** Włączenie/wyłączenie oraz wybór funkcji
2. **POKRĘTŁO WYSZUKIWANIA:** do przeglądania menu oraz regulacji fabrycznie ustawionych wartości

UWAGA: obydwa pokrętła są chowane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

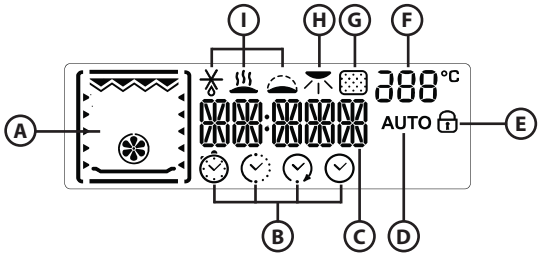
3. **PRZYCISK ⏮:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** wybór i potwierdzenie ustawień

LISTA FUNKCJI

Ustawić pokrętło wyboru funkcji w dowolnym położeniu - piekarnik zostanie włączony: na wyświetlaczu pojawią się funkcje lub związane z nimi podmenu.
Podmenu są dostępne i można je wybrać obracając pokrętło na funkcje GRILL, SPECIALS (SPECJALNE), SETTINGS (USTAWIENIA), CHLEB/PIZZA, CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE.

Uwaga: wykaz i opis funkcji znajduje się w tabeli na str. 35.

OPIS WYŚWIETLACZA

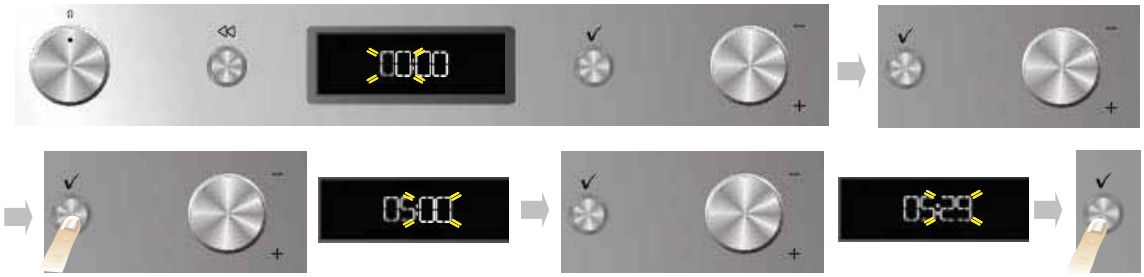


- **A.** Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
- **B.** Symbole zarządzania czasem: zegar czasowy, czas pieczenia, zakończenie czasu pieczenia, godzina
- **C.** Informacje o wybranych funkcjach
- **D.** Informacja o wybraniu automatycznej funkcji CHLEB/PIZZA
- **E.** Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia (pirolizy)
- **F.** Wewnętrzna temperatura piekarnika
- **G.** Funkcja czyszczenia (pirolizy) (niedostępna w tym modelu)
- **H.** Przyrumienianie i przypiekanie
- **I.** Funkcje specjalne: Rozmrażanie, Utrzym. w cieple, Wyrastanie

WŁĄCZANIE 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.

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA - USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY



Po ustawieniu języka na zegarze należy ustawić godzinę. Na wyświetlaczu migają dwie cyfry godzinowe.

1. Obrócić pokrętło wyszukiwania, aby wyświetlić prawidłową godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić; na wyświetlaczu będą migały dwie cyfry minutowe.
3. Obrócić pokrętło wyszukiwania, aby wyświetlić prawidłowe minuty.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

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

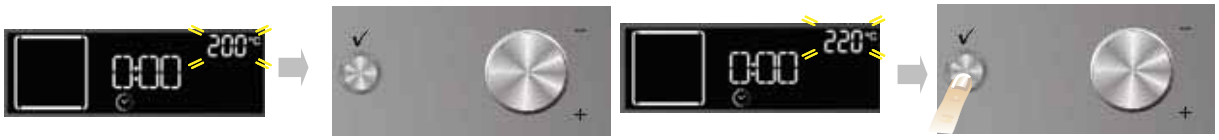
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję; na wyświetlaczu pojawią się ustawienia dotyczące pieczenia.
2. Jeśli pokazane wartości są odpowiednie, nacisnąć ⊘. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

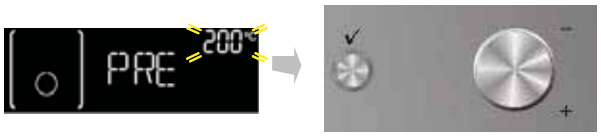
USTAWIANIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



1. Obrócić pokrętło wyszukiwania, aby wyświetlić prawidłową wartość.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

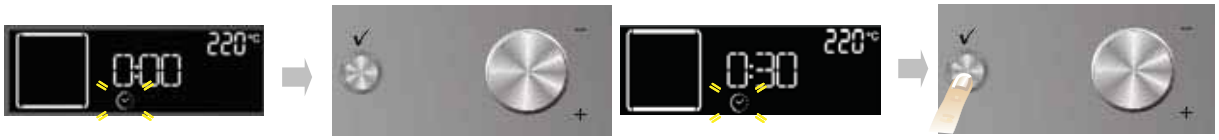
SZYBKIE NAGRZEWANIE



1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania, ustawiając pokrętło wyboru funkcji na symbol ,
2. Potwierdzić naciskając ⊘: ustawienia zostaną wyświetlone na wyświetlaczu.
3. Jeśli wstępnie ustawiona temperatura jest odpowiednia, należy nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich rozdziałach. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat **PRE**. Po osiągnięciu ustawionej temperatury na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość (np 200°C) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Pod koniec nagrzewania piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia tradycyjnego .
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy obrócić pokrętło wyboru funkcji na żądane ustawienie.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Ta funkcja służy do ustawienia czasu pieczenia na określony czas (od 1 minuty do maksymalnego czasu dopuszczalnego dla danej funkcji), po którym piekarnik automatycznie wyłącza się.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol .

2. Pokrętłem regulacji ustawić żądany czas pieczenia.
3. Potwierdzić czas pieczenia przyciskiem ⊘.

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

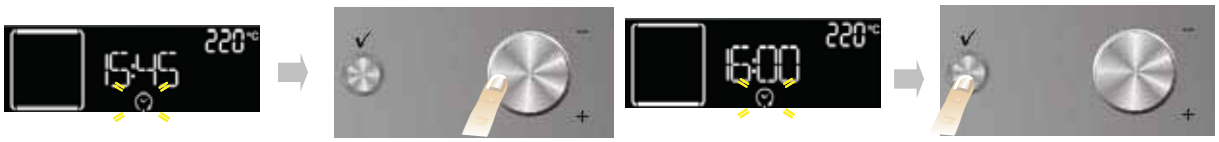
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

WAŻNE: funkcja opóźnionego uruchomienia programu nie jest dostępna dla następujących funkcji: SZYBKIE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA.

UWAGA: przy tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągana stopniowo, przez co czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podano 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 pojawi się godzina zakończenia pieczenia (na przykład 15:45) i zacznie migać symbol ⊙.



Aby opóźnić czas zakończenia pieczenia (a tym samym również czas rozpoczęcia pieczenia), należy wykonać następujące czynności:

1. Pokrętłem wyszukiwania ustawić godzinę, o której ma zakończyć się pieczenie (na przykład 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość za pomocą przycisku ⊘: dwie kropki zakończenia czasu pieczenia migają, sygnalizując, że ustawienie zostało dokonane w sposób prawidłowy.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia w taki sposób, aby zakończyć je o ustawionej godzinie.

W dowolnym czasie ustawione wartości (temperatura, ustawienia grilla, czas pieczenia) można zmienić. W tym celu należy nacisnąć przycisk ⏮, aby powrócić do poprzedniego ekranu, a następnie za pomocą pokrętła wyszukiwania zmienić wartości i potwierdzić nowe ustawienia za pomocą przycisku ⊘.

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. Obrócić pokrętło wyboru funkcji w położenie zero a pokrętłem wyszukiwania ustawić żądany czas.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się "END" oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk ⊘ (na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina).

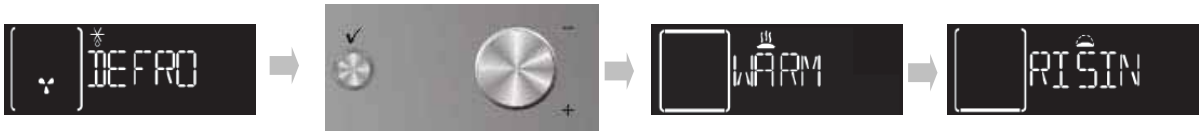
BLOKADA PRZYCISKÓW



Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć i przez co najmniej 3 sekundy przytrzymać wciśnięte ⏮ i ⊘. Jeśli jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu pojawia się symbol klucza. Funkcję tę można również włączyć w trakcie pieczenia. Aby ją wyłączyć, powtórzyć powyższe czynności. Gdy blokada przycisków jest włączona, piekarnik można wyłączyć ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji, jednakże, należy ponownie ustawić wcześniej wybraną funkcję,

WYBÓR FUNKCJI SPECJALNYCH

Obrócić pokrętło wyboru funkcji do pozycji ✨, aby przejść do podmenu zawierającego funkcje specjalne. Aby je przejrzeć, wybrać jedną z nich i uruchomić ją, należy:



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat "DEFROST" (rozmrażanie) oraz symbol tej funkcji.
2. Przewinąć listę funkcji pokrętłem nawigacji. ROZMRAŻANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE, WYM. OBIEG ECO
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić ustawienie.

PRZYRUMIENIANIE

W przypadku niektórych funkcji, pod koniec pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się symbol wskazujący na możliwość przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: "NACISNĄĆ ✓, ABY PRZYRUMIENIĆ". Po naciśnięciu przycisku ⊘ rozpocznie się 5-minutowy cykl przyrumieniania. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

WYBÓR FUNKCJI PIZZA/CHLEB

Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu , aby wejść do podmenu zawierającego automatyczne funkcje pieczenia chleba i pizzy.

Chleb



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CHLEB" oraz obok niego AUTO.
2. Nacisnąć ⊘, aby wybrać tę funkcję.
3. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądaną temperaturę (między 180°C i 220°C) oraz potwierdzić przyciskiem ⊘.
4. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądany czas pieczenia oraz nacisnąć ⊘, aby rozpocząć pieczenie.

Pizza



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat "CHLEB". Aby wybrać funkcję "PIZZA", należy wykonać następujące czynności:
2. Obrócić pokrętło wyszukiwania: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PIZZA".
3. Nacisnąć ⊘, aby wybrać tę funkcję.
4. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądaną temperaturę (między 220°C i 250°C) oraz potwierdzić przyciskiem ⊘.
5. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądany czas pieczenia oraz nacisnąć ⊘, 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 w taki sposób, aby pojawił się napis "LANGUAGE" (JEZYK)
2. Wcisnąć ⊘, aby przejść do ustawienia
3. Obracać pokrętłem nawigacji dopóki nie zostanie wyświetlony żądany język, a następnie nacisnąć przycisk potwierdzenia ⊘.

Zegar

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

Eko

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

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

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

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

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

1. Obracać pokrętłem wyszukiwania, aż pojawi się komunikat "JASNOŚĆ".
2. Nacisnąć przycisk ⊘: na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Ustawić pokrętłem wyszukiwania odpowiednią jasność oraz potwierdzić ustawienie, naciskając ⊘.

TABELA OPISU FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI			
0	**OFF**		Wstrzymanie pieczenia i wyłączenie 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**	Do utrzymywania temperatury i chrupkości przed chwilą przygotowanych potraw (np. mięsa, ryb, 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 zapewnić odpowiednie warunki wyrastania ciasta, ta funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Zaleca się umieszczenie ciasta na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		 **ECO TERMOOBIEG**	Do pieczenia potraw nadziewanych oraz mięsa w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku wybrania funkcji Eco oświetlenie jest wyłączone podczas pieczenia i można je na chwilę włączyć poprzez naciśnięcie przycisku potwierdzenia. Zaleca się umieszczanie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**CONVENTIONAL (KONWENCJONALNE)**		Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. lub 2. Nagrzać wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**		Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (słonych lub słodkich) na jednym poziomie. Należy używać 3. półki. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
	**FORCED AIR (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.
	**MAXI COOKING**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 3. poziomu w zależności od rozmiarów mięsa Nie trzeba nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Najlepiej jest polać co jakiś czas mięso powstałym sosem, aby zapobiec jego wysychaniu.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI (Cd.)		
	**GRILL**	Do pieczenia kawałków mięsa, kebabów i kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Włożyć ociekacz na poziom 3. lub 4., wlewając do niego około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi 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 wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest dostępny.
	**SETTINGS (USTAWIENIA)**	Służy do konfigurowania ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb ekologiczny).
	**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.

TABELE PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (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	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	3	160-200	30-85	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	160-200	35-90	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 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	Półka 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	Półka 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	Półka 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	Półka 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
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	Półka 3: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-4	250	10-20	Półka 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
Tarty "na słono" (tarta warzywna, quiche lorraine)		Tak	2/3	180-190	40-55	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-4	180-190	45-60	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
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	Półka 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	3	190-200	80-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak/królik/ kaczka 1 kg		Tak	3	200-230	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
Nadziewane warzywa (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	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski/szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	5	2-3 (Średnia–wysoka)	15-30	Półka 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	2 (Średnia)	55-70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
				3 (Wysoka)	60-80	Półka 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Półka 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)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
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*	Półka 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-4	200	45-100*	Półka 4: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba i warzywa		Tak	1-4	180	30-50*	Półka 4: blacha na ruszcie Półka 1: 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	Półka (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	Półka 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	Półka 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	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 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	Półka 4: forma do ciasta na ruszcie Półka 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost**		-	5	3 (Wysoka)	3-6	Ruszt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	3 (Wysoka)	18-30	Półka 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Półka 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		Tak	3	180	30-40	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	55-65	Półka 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa	XL	-	2	170	110-150	Półka 2: blacha-ociekacz
DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek		Tak	3	170	35-45	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 "FORCED AIR" (TERMOOBIEG) na więcej niż jednej półce.

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

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

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

Aby wykonać test, należy użyć odpowiedniej tabeli.

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 "FORCED AIR" (TERMOOBIEG) można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). 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 użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco 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 (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

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

Funkcja wyrastania ciasta (tylko w niektórych modelach)

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