WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWO ORAZ BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH JEST BARDZO WAŻNE

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.**

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

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

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

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

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

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

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺) Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz utylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.

- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

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

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Czyszczenie piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.**
- **Odłączyć urządzenie od zasilania.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: Nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

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

Wnętrze piekarnika

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

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

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

Akcesoria:

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

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

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

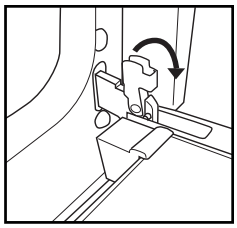
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

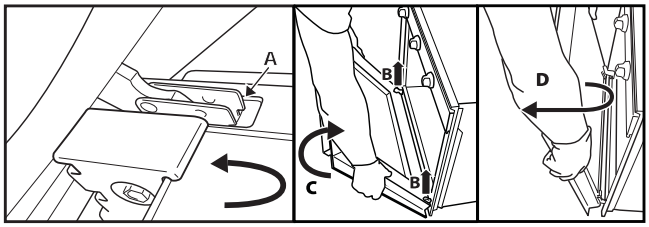
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



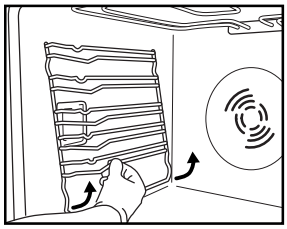
Rys. 1

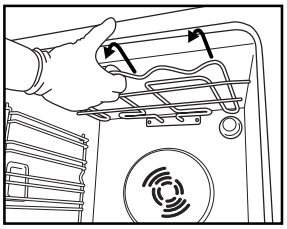


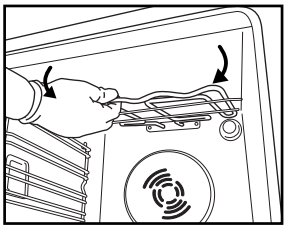
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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


Rys. 3


Rys. 4


Rys. 5

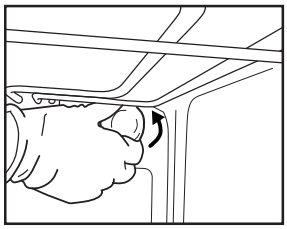
WYMIANA ŻARÓWKI

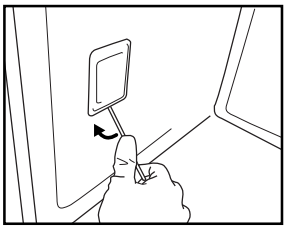
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

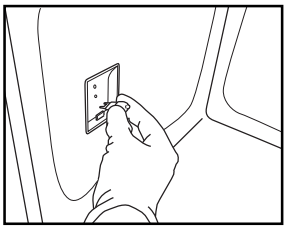
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

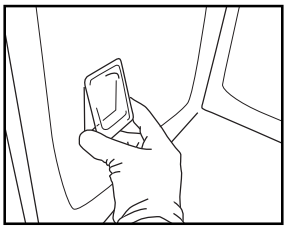
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 3)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 7)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (Rys. 8).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (rys. 9)
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.


Rys. 6


Rys. 7


Rys. 8


Rys. 9

UWAGA:

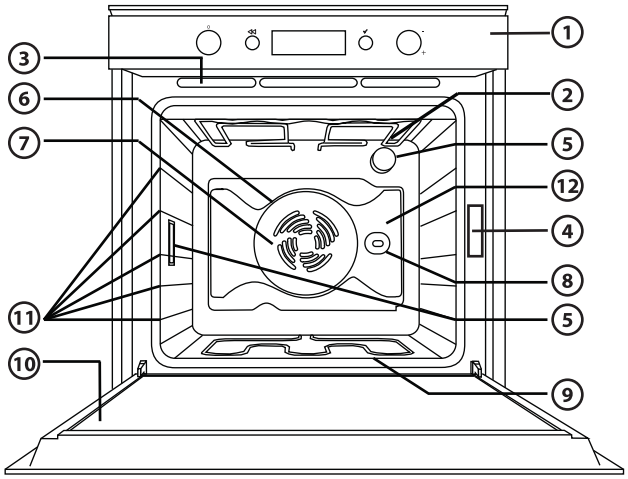
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).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

WAŻNE:

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

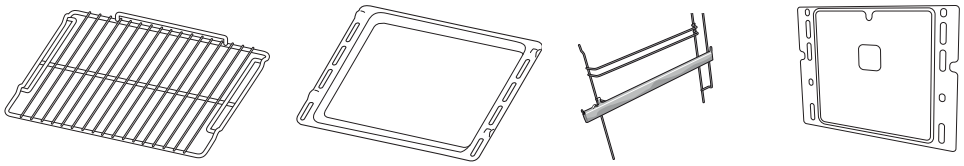


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest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

AKCESORIA W ZESTAWIE



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

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.

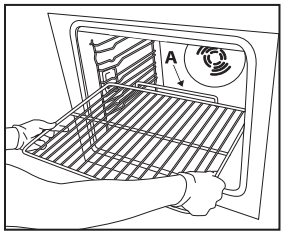
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

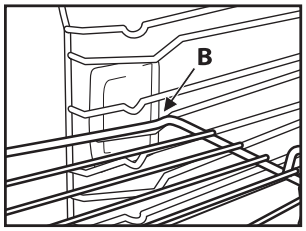
WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

Ruszt i inne akcesoria posiadają blokady, które uniemożliwiają ich przypadkowe wyjęcie.

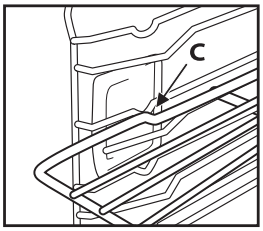


Rys. 1

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część "A" była skierowana do góry (Rys. 1).
2. Gdy ruszt dojdzie do położenia blokowania "B", przechylić ruszt (Rys. 2).



Rys. 2



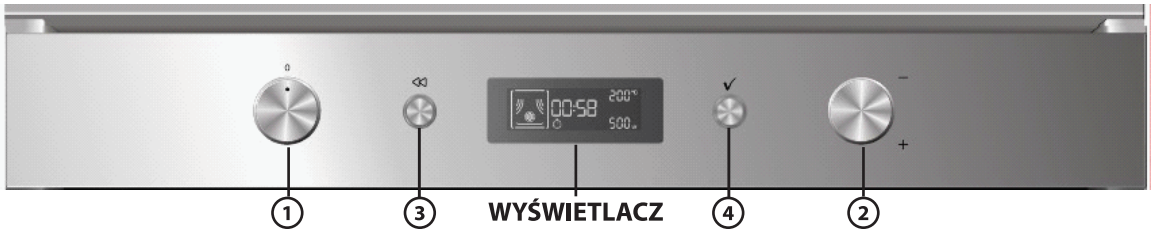
Rys. 3

3. Ponownie ustawić ruszt poziomo i docisnąć go do końca w położenie "C" (Rys. 3).
4. Aby wyjąć ruszt, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



1. **POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI:** 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

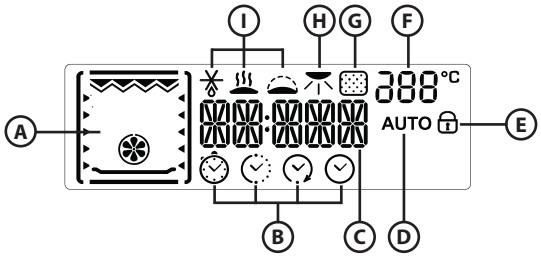
LISTA FUNKCJI

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, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA, CZYSZCZENIE AUTOMATYCZNE.

Uwaga: wykaz i opis funkcji znajduje się w tabeli na str. 34.

OPIS WYŚWIETLACZA

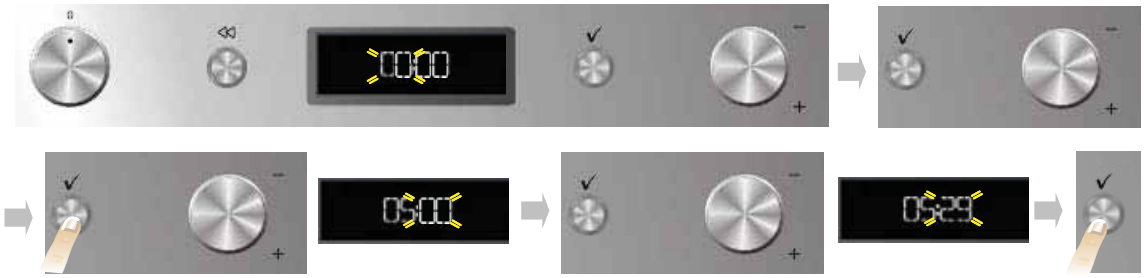


A. Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
B. Symbole zarządzania czasem: zegar czasowy, czas pieczenia, zakończenie czasu pieczenia, godzina
C. Informacje o wybranych funkcjach
D. Informacja o wybraniu automatycznej funkcji CHLEB/PIZZA
E. Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas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

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA – USTAWIANIE JĘZYKA

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

USTAWIENIE BIEŻĄCEJ GODZINY



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

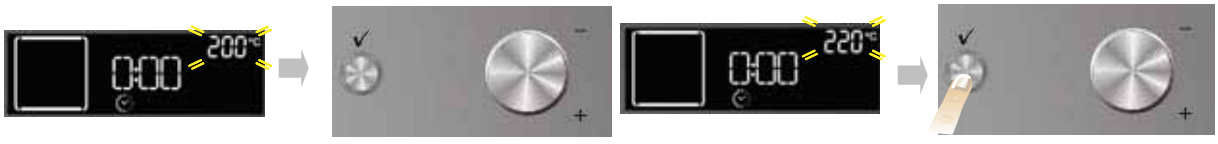
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



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

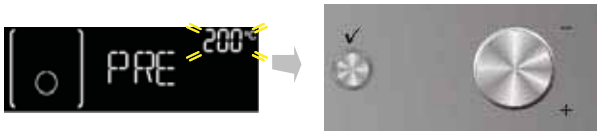
Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



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

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

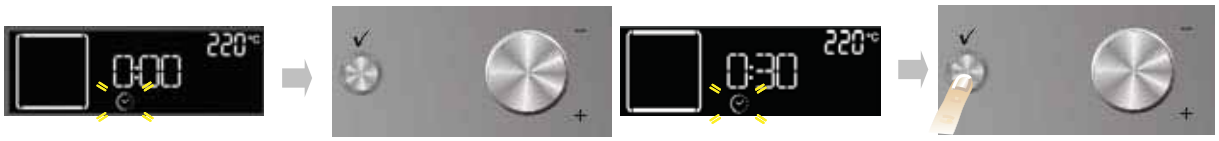
SZYBKIE NAGRZEWANIE



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.

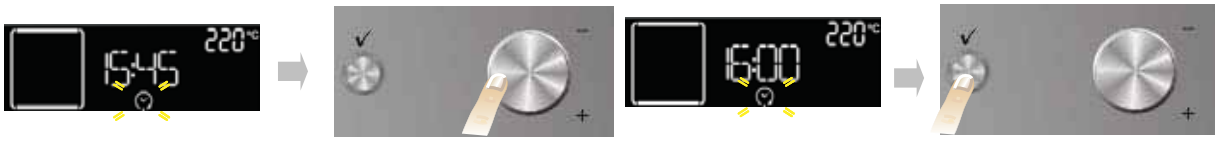
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA / OPÓŹNIONE URUCHOMIENIE PROGRAMU

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 "00:00:00" oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk ⊘ (na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina).

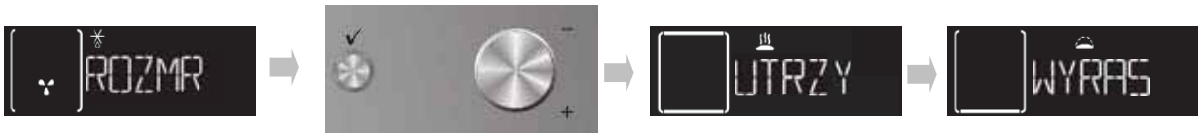
BLOKADA PRZYCISKÓW



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

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



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji na symbolu ✨: na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ROZMRAZANIE" oraz symbol tej funkcji.
2. Pokrętłem nawigacji przewinąć listę funkcji: ROZMRAZANIE, UTRZYMYWANIE W CIEPLE, WYRASTANIE, ECO TERMOOBIEG.
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: "✓, ABY ZARUMIENIC". 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

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

Język

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

Zegar

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

Eco

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

1. Obrócić pokrętło nawigacji w taki sposób, aby pojawił się napis "ECO".
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wejść do ustawień (ON/OFF) (Włączony/Wyłączony).
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.
5. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądane ustawienie oraz potwierdzić je, naciskając ⊘.

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obracać pokrętłem wyszukiwania, aż pojawi się komunikat "DZWIEK".
2. Nacisnąć ⊘, aby wejść do ustawień (WŁ./WYŁ.).
3. Ustawić pokrętłem wyszukiwania żądane ustawienie oraz potwierdzić je, naciskając ⊘.

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

1. Obracać pokrętłem wyszukiwania, aż pojawi się komunikat "JASNOSC".
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.
	**KONTROLKA**		Do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz piekarnika.
	**FUNZIONI SPECIALI**	 **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**	Przygotowywanie pieczeni z nadzieniem lub porcji mięsa na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. Podczas pieczenia przy włączonej funkcji ECO oświetlenie piekarnika jest wyłączone, ale można je tymczasowo włączyć, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zapewnić maksymalną wydajność zużycia energii, zaleca się nieotwieranie drzwiczek podczas cyklu pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**		Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz nadziewanych ciast stosować natomiast poziom 1. lub 2. Nagrzać wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.
	**PIECZ. KONWEKCYJNE**		Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 3. poziomu. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
	**TERMOOBIEG**		Do równoczesnego przygotowywania różnych typów potraw w takiej samej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciast) na dwóch poziomach. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 3. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu 1. i 4. oraz wstępne nagrzanie 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.
	**USTAWIENIA**	Ustawianie wyświetlacza (język, czas, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**CHLEB/PIZZA**	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzać wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE**	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.

TABELE PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		Tak	2 / 3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	160-180	30-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, szarlotka)		-	3	160-200	30-85	Ociekacz / blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	160-200	35-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty / Babeczki		Tak	3	170-180	15-45	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160-170	20-45	Poziom 4: ruszt Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Ciasto ptysiowe		Tak	3	180-200	30-40	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	180-190	35-45	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	110-150	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	90	130-150	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb / Pizza / Focaccia		Tak	1 / 2	190-250	15-50	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	190-250	20-50	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Chleb	(Chleb)	Tak	2	180-220	30-50	Ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
Pizza	(Pizza)	Tak	2	220-250	15-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	3	250	10-15	Poziom 3: ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-4	250	10-20	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Słone tarty (tarty warzywne, quiche lorraine)		Tak	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	180-190	45-60	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie / Słone paluszki		Tak	3	190-200	20-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	180-190	20-40	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagna / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanka		Tak	3	190-200	45-55	Blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	3	190-200	80-110	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	3	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	3	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty		-	5	3 (wysoki)	3-6	Ruszt
Filety / steki rybne		-	4	2 (średni)	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia)
						Poziom 3: ociekacz z wodą
Kiełbaski / Kebaby / Żeberka / Hamburgery		-	5	2-3 (średni - wysoki)	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia)
						Poziom 4: ociekacz z wodą
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2	2 (średni)	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: ociekacz z wodą
				3 (wysoki)	80-110	Poziom 2: rożen
						Poziom 1: ociekacz z wodą
Rostbef krwisty 1 kg		-	3	2 (średni)	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
Udziec jagnięcy / Golonka		-	3	2 (średni)	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	2 (średni)	45-55	Ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	3 (wysoki)	10-15	Blacha na ruszcie
Lasagne i Mięsa		Tak	1-4	200	50-100*	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Mięsa i Ziemniaki		Tak	1-4	200	45-100*	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Ryby i Warzywa		Tak	1-4	180	30-50*	Poziom 4: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Pieczenie 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 przybliżony. Potrawę można wyjąć z piekarnika w różnym czasie - zależnie od indywidualnych preferencji.

PRZETESTOWANE RECEPTURY (zgodnie z IEC 50304/60350:2009-03 i DIN 3360-12:07:07)

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Szarlotka, ciasto drożdżowe w formie		Tak	3	170	15-25	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	20-30	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Ciasteczka		Tak	3	170	20-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	30-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: ociekacz
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Biszkopt beztłuszczowy		Tak	2	170	30-40	Tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dwa jabłeczniki		Tak	2 / 3	185	55-75	Tortownica na ruszcie
		Tak	1-4	175	75-95	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tosty**		-	5	3 (wysoki)	3-6	Ruszt
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery**		-	5	3 (wysoki)	18-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia)
						Poziom 4: ociekacz z wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Szarlotka, ciasto drożdżowe w formie		Tak	3	180	30-40	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	160	55-65	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: ociekacz
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa		-	2	170	110-150	Poziom 2: ociekacz
DIN 3360-12:07 Załącznik C						
Placek		Tak	3	170	35-45	Ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-4	170	40-50	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: ociekacz

Tabela pieczenia zawiera sugestie dotyczące funkcji i optymalnych temperatur dla uzyskania najlepszych wyników przyrządzania potraw. Podczas pieczenia z wykorzystaniem gorącego powietrza na jednym poziomie zaleca się umieszczać potrawy na 3. poziomie oraz ustawić taką samą temperaturę jak dla funkcji "TERMOOBIEG".

** Podczas grillowania zaleca się zostawić 3-4 cm wolnej przestrzeni od przedniej krawędzi grilla, aby ułatwić wyjmowanie.

Wskazówki podane w tabeli dotyczą pieczenia bez użycia prowadnic.

Klasa efektywności energetycznej (zgodnie z EN50304).
Testy przeprowadzać zgodnie z odpowiednią tabelą.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "TERMOOBIEG" można 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.