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 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").
- To urządzenie spełnia wymagania projektowania ekologicznego rozporządzeń europejskich nr 65/2014 i 66/2014 zgodnie z europejską normą EN 60350-1.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa:

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

Elektroniczny programator nie działa:

- 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 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. 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 urządzenie od zasilania elektrycznego**

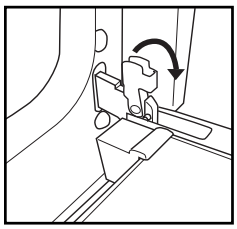
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

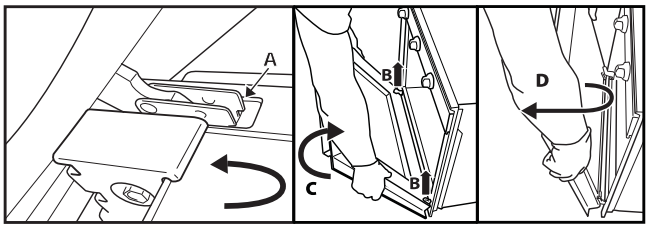
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



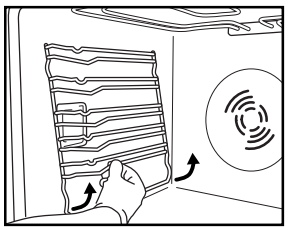
Rys. 1



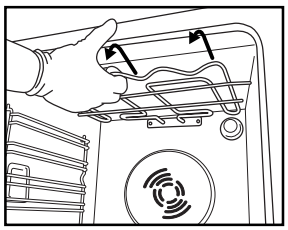
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

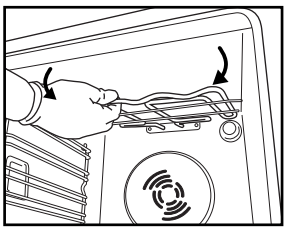
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

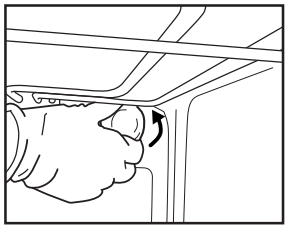
WYMIANA ŻARÓWKI

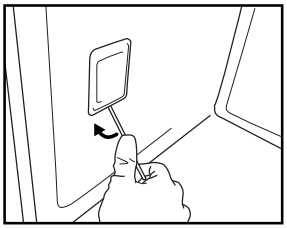
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

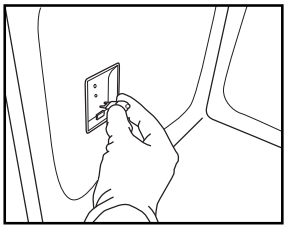
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

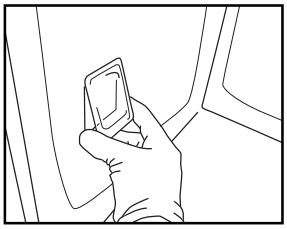
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

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:

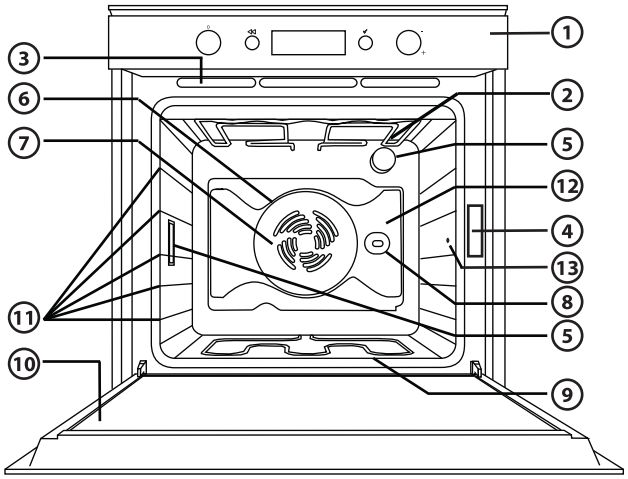
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40 W/230 V, typ E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr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

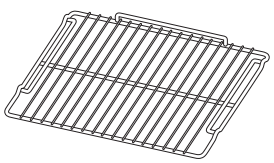


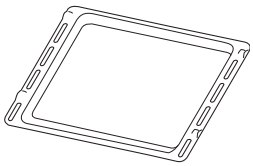
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampka
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest w zestawie)
9. Grzałka dolna (ukryta)
10. Drzwi
11. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu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

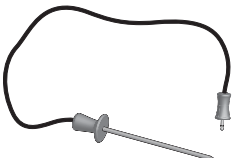
UWAGA:

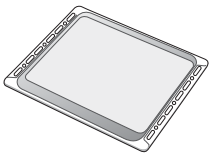
- Podczas pieczenia wentylator chłodzący może się uruchamiać co jakiś czas, aby zmniejszyć pobór energii elektrycznej.
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może przez pewien czas nadal pracować.
- Otwarcie drzwi piekarnika podczas pieczenia powoduje wyłączenie grzałek.

AKCESORIA W ZESTAWIE


rys. A


rys. B


rys. C


rys. D

A. RUSZT: służy do pieczenia potraw lub jako półka, na której można umieścić formy, blachy bądź inne naczynia przeznaczone do pieczenia w piekarniku.

B. BLACHA-OCIEKACZ: służy do zbierania spływającego tłuszczu, gdy jest umieszczona pod rusztem, lub jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, placków itp.

C. SONDA DO MIĘSA: służy do pomiaru temperatury wewnętrznej potraw podczas pieczenia.

D. BLACHA DO PIECZENIA: służy do pieczenia chleba i ciast oraz mięsa, ryb w folii itd.

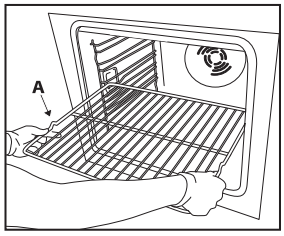
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

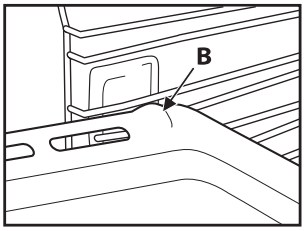
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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



rys. 1



rys. 2

OPIS PANELU STEROWANIA

PROGRAMATOR ELEKTRONICZNY



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

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

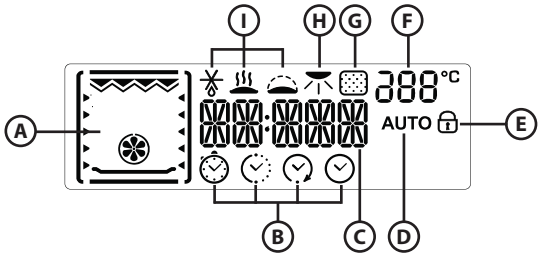
3. **PRZYCISK ⏮:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **PRZYCISK ✓:** wybór oraz potwierdzanie ustawień

LISTA FUNKCJI

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

UWAGA: lista oraz opis funkcji znajdują się w tabeli na stronie 82.

OPIS WYŚWIETLACZA

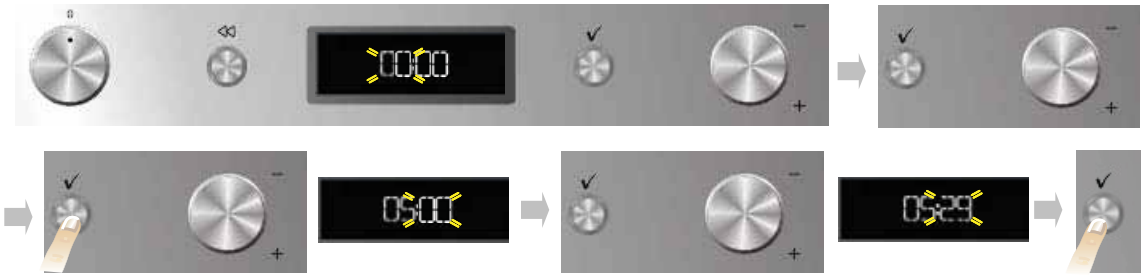


- **A.** Ilustracja aktywnych elementów grzejnych różnych funkcji pieczenia
- **B.** Symbole funkcji czasowych: programator czasowy, czas pieczenia, godzina zakończenia pieczenia, godzina
- **C.** Informacje dotyczące wybranych funkcji
- **D.** Wybrana automatyczna funkcja CHLEB/PIZZA
- **E.** Wskaźnik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

URUCHAMIANIE PIEKARNIKA — USTAWIANIE JĘZYKA

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

USTAWIANIE ZEGARA



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

1. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlona zostanie poprawna godzina.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu zamigają dwie cyfry minut.
3. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlona zostanie poprawna wartość minut.
4. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.

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

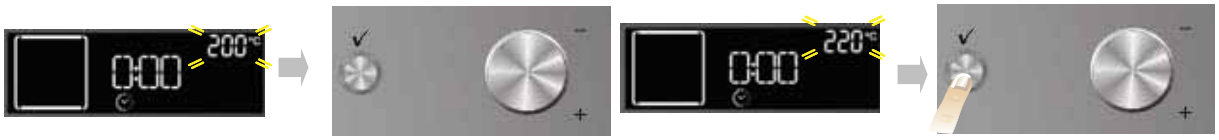
WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



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

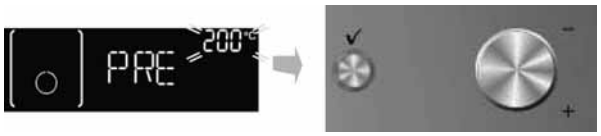
USTAWIANIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA

Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:



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

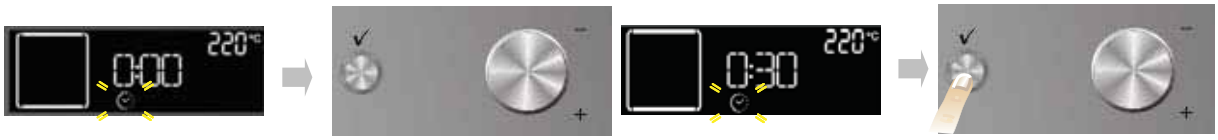
SZYBKIE NAGRZEWANIE



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji, aby wybrać funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Potwierdzić przyciskiem ⊘: na wyświetlaczu pojawią się ustawienia.
3. Jeśli wskazana temperatura jest zgodna z wymaganiami, nacisnąć przycisk ⊘. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z instrukcjami w poprzednich tematach. Na wyświetlaczu pojawi się słowo **PRE**. Po osiągnięciu nastawionej temperatury na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość (np. 200°C) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia konwencjonalnego ▭.
   W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy ją wybrać za pomocą pokrętła wyboru funkcji.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

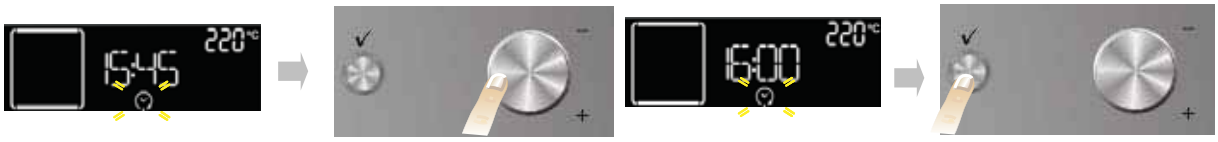
Funkcja ta pozwala na pieczenie przez określony czas z zakresu od 1 minuty do maksymalnego czasu dozwolonego dla wybranej funkcji. Po upływie tego czasu piekarnik wyłącza się automatycznie.



1. Po potwierdzeniu temperatury zamiga symbol .
2. Obrócić pokrętło regulacji, aby wyświetlić żądany czas pieczenia.
3. Aby potwierdzić czas pieczenia, nacisnąć przycisk ⊘.

USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA/OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA PIECZENIA

WAŻNE: opcja opóźnionego rozpoczęcia pieczenia nie jest dostępna w przypadku następujących funkcji: FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE), CHLEB/PIZZA.
UWAGA: w przypadku tego ustawienia wybrana temperatura zostaje osiągnięta w bardziej stopniowy sposób, stąd czas pieczenia jest nieznacznie dłuższy niż podany w tabeli pieczenia.
Można ustawić żądaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 15:45) i miga symbol .



Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:
1. Pokrętłem nawigacji ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć (np. 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ⊘. zamigają dwie kropki godziny zakończenia pieczenia, sygnalizując, że ustawienie zostało wprowadzone poprawnie.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia tak, aby zakończyło się o ustawionej godzinie.

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

PROGRAMATOR CZASOWY



Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna na przykład do kontrolowania czasu gotowania makaronu. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.
1. Pokrętło wyboru funkcji musi być ustawione na zero. Obracać pokrętło nawigacji, aż wyświetlony zostanie żądany czas.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć odliczanie w dół. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "KONIEC" i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, nacisnąć przycisk ⊘. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

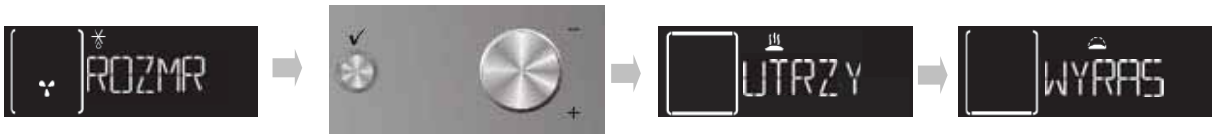
BLOKADA PRZYCISKÓW



Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków i pokręteł na panelu sterowania. Aby ją włączyć, należy jednocześnie nacisnąć przyciski ⏮ oraz ⊘ i przytrzymać je przez co najmniej 3 sekundy. Jeśli blokada jest aktywna, działanie przycisków jest zablokowane, a na wyświetlaczu widoczny jest symbol klucza. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, piekarnik można wyłączyć, ustawiając pokrętło na 0 (zero). W takiej sytuacji jednak konieczne jest ponowne ustawienie wcześniej wybranej funkcji.

WYBIERANIE FUNKCJI SPECJALNYCH

Obrócić pokrętło wyboru funkcji do pozycji ✨, aby przejść do podmenu zawierającego funkcje specjalne. W celu wyszukania, wybrania i uruchomienia jednej z tych funkcji należy:



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji ✨: na wyświetlaczu pojawi się napis "ROZMRAZANIE" oraz odpowiadający tej funkcji symbol.
2. Obracanie pokrętłem nawigacji umożliwia przejrzenie dostępnych funkcji: ROZMRAZANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE, ECO TERMOOBIEG.
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby potwierdzić.

PRZYRUMIENIANIE

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



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

WYBIERANIE FUNKCJI CHLEB/PIZZA

Obrócić wskaźnik pokrętła wyboru funkcji do pozycji 🍞, aby przejść do podmenu zawierającego automatyczne funkcje pieczenia "chleb" i "pizza".

Chleb



1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji 🍞: pojawi się napis "CHLEB" oraz AUTO.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać tę funkcję.
3. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (z przedziału od 180°C do 220°C) i potwierdzić ją przyciskiem ⊘.
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądany czas pieczenia i nacisnąć przycisk ⊘, aby rozpocząć pieczenie.

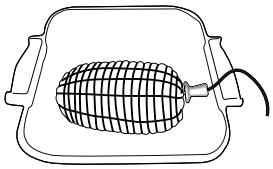
Pizza



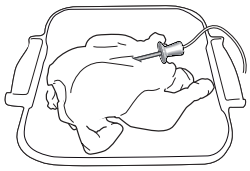
1. Ustawić pokrętło wyboru funkcji w pozycji 🍞: pojawi się napis "CHLEB". Aby wybrać funkcję "PIZZA", należy:
2. Obrócić pokrętło nawigacji: na wyświetlaczu pojawi się napis "PIZZA".
3. Nacisnąć przycisk ⊘, aby wybrać tę funkcję.
4. Pokrętłem nawigacji ustawić żądaną temperaturę (z przedziału od 250°C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

SONDA DO MIĘSA

Sonda do mięsa umożliwia dokładny pomiar temperatury (do 100°C) podczas pieczenia, co pozwala osiągać optymalne efekty kulinarne.
Piekarnik umożliwia ustawienie żądanej temperatury wewnętrznej, odpowiedniej dla pieczonej potrawy. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, konieczne jest właściwe umieszczenie sondy. Sondę należy wsunąć do końca w najbardziej mięsistą część mięsa, unikając kości i tłuszczu (rys. 1). W przypadku drobiu sondę należy wsunąć z boku, w środek piersi, uważając, aby jej końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni (rys. 2).
W przypadku mięsa o nieregularnej grubości należy przed wyjęciem z piekarnika sprawdzić, czy zostało poprawnie wypieczone. Podłączyć końcówkę sondy do złącza w otworze w ściance piekarnika, po prawej stronie.



rys. 1



rys. 2

Funkcja pieczenia z użyciem sondy do mięsa

Po włożeniu sondy do mięsa temperatura wnętrza jest utrzymywana zgodnie ze zdefiniowaną funkcją, ale proces pieczenia zostanie zakończony, gdy mierzona temperatura osiągnie ustawioną przez użytkownika wartość docelową sondy do mięsa.
Tryb pieczenia z sondą do mięsa nie posiada osobnego menu. Niezależnie od wybranej funkcji, zawsze można przełączyć z trybu tradycyjnego na tryb pieczenia z użyciem sondy do mięsa. W tym celu wystarczy podłączyć sondę.
Po wykryciu sondy do mięsa emitowany zostaje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 3 sekundy pojawia się napis "SONDA DO MIESA". Następnie ponownie wyświetlane są bieżące informacje.



Jeśli pokrętło wyboru funkcji nie jest ustawione na tryb czuwania lub lampki, na wyświetlaczu pojawia się ogólna informacja o funkcjach pieczenia oraz temperatura ustawiona dla sondy do mięsa.



Jeśli sonda do mięsa została włożona i została wykryta w chwili uruchomienia danej funkcji (nagrzewanie wstępne, grill, funkcje specjalne, przyrumienianie), ale nie została włączona funkcja sondy, pieczenie rozpocznie się dopiero po wyjęciu sondy. Zostanie wyemitowany sygnał alarmu i wyświetlony następujący komunikat:



Ponieważ zakończenie pieczenia uzależnione jest od temperatury ustawionej dla sondy do mięsa, w przypadku tej funkcji nie można ustawić programatora czasowego, a zatem nie można również ustawić opóźnienia rozpoczęcia.
Po wybraniu funkcji pieczenia należy ustawić temperaturę piekarnika (u góry, po prawej stronie wyświetlacza), obracając pokrętło +/-, i potwierdzić przyciskiem ③. Można teraz zmienić wartość dla sondy do mięsa (u dołu, po prawej stronie wyświetlacza): obrócić pokrętło +/- i potwierdzić przyciskiem ③, aby rozpocząć pieczenie. Temperaturę piekarnika i sondy do mięsa można zmienić w dowolnym momencie podczas pieczenia. Aby zmienić temperaturę piekarnika, wystarczy obrócić pokrętło +/-. Aby zmienić temperaturę sondy do mięsa, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk ③, wybrać wartość pokrętłem +/- i potwierdzić przyciskiem ③. Domyślną wartością sondy do mięsa jest 70°C. Można ją ustawić z dokładnością do 1°C.

W przypadku wykrycia sondy na początku lub w trakcie działania funkcji wszystkie etapy nagrzewania wstępnego zostają pominięte i wykonywana jest pierwsza faza pieczenia wybranej funkcji. Lampka świeci aż do momentu usunięcia sondy do mięsa (do chwili, gdy przestanie być wykrywana).
Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pracy, na wyświetlaczu pojawią się minuty pieczenia i licznik będzie zwiększał wartość aż do momentu, gdy użytkownik zatrzyma funkcję lub ponownie włoży sondę do mięsa.
Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się migający napis "KONIEC".

USTAWIENIA

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

Język

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

Zegar

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

Eco

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

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

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wyświetlić napis TON.
2. Nacisnąć przycisk ⊘, aby przejść do tego ustawienia (WŁ./WYŁ.).
3. Obrócić pokrętło nawigacji, aby wybrać żądane ustawienie, i potwierdzić naciskając przycisk ⊘.

Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

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

TABELA Z OPISEM FUNKCJI

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI			
0		**OFF**	Zatrzymanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
		**LAMP (OŚWIETLENIE)**	Włączenie lub wyłączenie oświetlenia wnętrza piekarnika.
	**SPECIALS (SPECJALNE)**	 **ROZMRAZANIE**	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
		 **UTRZYM. W CIEPLE**	Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np. mięs, potraw smażonych, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
		 **WYRASTANIE**	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować jakość wyrastania, funkcja nie włączy się, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Ciasto należy umieścić na 2. półce. 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. Aby zapewnić niskie zużycie energii, nie należy otwierać drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się umieszczanie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		**CONVENTIONAL (STATYCZNE)**	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Należy używać 3. półki. Do pieczenia pizz, tart warzywnych i mięsnych oraz ciast z mokrym nadzieniem należy natomiast używać poziomu 1. lub 2. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy go wstępnie nagrzać.
		**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 (PIECZENIE MAXI)**	Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 3. poziomu w zależności od wielkości mięsa. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia. Zaleca się podlewanie mięsa od czasu do czasu w celu zapobieżenia jego wysuszeniu.

POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
	**GRILL**	Do pieczenia plastrów mięsa, szaszłyków, kiełbasek; do zapiekania warzyw oraz przyrumieniania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na poziomie 4. lub 5. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na 3. lub 4. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBO GRILL	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na 1. lub 2. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
	**SETTINGS (USTAWIENIA)**	Służy do konfigurowania ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb ekologiczny).
	**CHLEB/PIZZA**	Do pieczenia pizzy i chleba różnego rodzaju i różnej wielkości. Ta funkcja zawiera dwa programy ze zdefiniowanymi ustawieniami. Wystarczy wskazać żądane wartości (temperatura i czas), a piekarnik wykona automatycznie cykl pieczenia. Umieścić ciasto na drugiej półce po nagrzaniu piekarnika.
	**FAST PREHEATING (SZYBKIE NAGRZEWANIE)**	Do szybkiego wstępnego 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
Pieczone potrawy nadziewane		-	3	200	80-120*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	3	200	50-100*	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

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

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

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	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
		Tak	1-4	160	40-50	Półka 4: blacha do pieczenia Półka 1: blacha-ociekacz/blacha do pieczenia

W tabeli podano zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich przepisów. Jeśli pieczenie ma przebiegać tylko na jednej półce z użyciem termoobiegu, należy umieścić potrawę na drugiej półce i wybrać temperaturę zalecaną dla funkcji "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 wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "TERMOOBIEG", można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, a pozostawić te, które wymagają dłuższego pieczenia.

Desery

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

Mięso

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości 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 blachy-ociekacza, która będzie zbierała ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

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

Pizza

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

Funkcja przeznaczona do wyrastania ciasta (tylko w niektórych modelach)

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. W przypadku użycia tej funkcji czas wyrastania skraca się o około jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) wynosi około jednej godziny.