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

Utylizacja urządzeń AGD

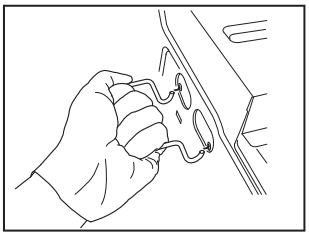
- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.

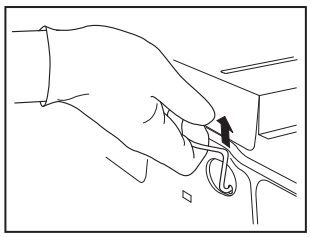
Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

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.
Aby bezpiecznie przemieścić piekarnik, należy użyć uchwytu dostarczonego wraz z zestawem akcesoriów.

1. Solidnie umieścić uchwyt w otworach bocznych (rys. 1).
2. Unieść uchwyt, jak pokazano na rys. 2.


Rys. 1


Rys. 2

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 ELEKTRYCZNE (dostępne tylko w niektórych modelach)

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.
- Piekarnik jest zaprogramowany do działania przy poborze mocy powyżej 2,5 kW (wskazanym wartością WYSOKA w ustawieniach), co jest zgodne ze źródłami zasilania o mocy powyżej 3 kW w gospodarstwach domowych. Jeśli w gospodarstwie domowym moc zasilania jest niższa, należy zmniejszyć to ustawienie (wartość NISKA w ustawieniach). W tabeli poniżej przedstawiono zalecane ustawienia zasilania elektrycznego dla różnych krajów.

Kraj	Ustawienie
Niemcy	Wysoka
Hiszpania	Niska
Finlandia	Wysoka
Francja	Wysoka
Włochy	Niska
Holandia	Wysoka
Norwegia	Wysoka
Szwecja	Wysoka
Wielka Brytania	Niska
Belgia	Wysoka

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

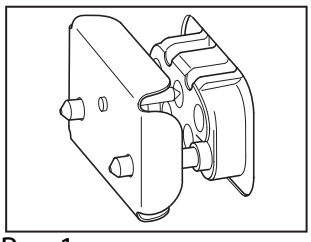
- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię ochronną oraz nalepki z akcesoriów, płyty indukcyjnej i naczynia do gotowania.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika. Umieścić płytę indukcyjną na trzecim poziomie i podłączyć ją. Umieścić naczynie do gotowania na płycie indukcyjnej i napełnić je 200 g wody. Wybrać funkcję Wykończenie powierzchni i włączyć piekarnik na około godzinę, aby wyeliminować zapach i opary materiałów izolacyjnych oraz smaru ochronnego.

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.
- Nie nalewać wody na płytę indukcyjną po włożeniu jej do środka piekarnika lub rozgrzaniu; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię lub szybę.
- Płytę indukcyjną należy ostrożnie wkładać i wyjmować, aby uniknąć przypadkowych uszkodzeń szyby lub wtyczki elektrycznej.
- Przed użyciem piekarnika w trybie standardowym (bez indukcji) należy całkowicie wyjąć płytę indukcyjną z piekarnika. Pozostawienie płyty indukcyjnej w piekarniku może spowodować jego uszkodzenie.

Po eksploatacji:

- Jeśli wymagane jest oczyszczenie płyty indukcyjnej, przed wyjęciem należy zaczekać na jej ostygnięcie. Po wyjęciu płyty indukcyjnej z piekarnika należy użyć dostarczonej osłony gniazdka, aby uniknąć gromadzenia się kurzu w gniazdku elektrycznym (rys. 1).



Rys. 1

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 2012/19/WE (WEEE) o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Funkcje indukcji nie wymagają podgrzewania wstępnego.
- Podczas pieczenia w trybie indukcji należy używać dostarczonego naczynia do gotowania, które zapewnia maksymalną oszczędność energii.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- W trybie standardowym (bez indukcji) wyłączyć piekarnik na 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".

Płyta indukcyjna nie działa:

- Płyty indukcyjnej należy używać tylko na trzecim poziomie po upewnieniu się, że jest ona właściwie ułożona i w pełni podłączona.
- Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik. Sprawdzić, czy nieprawidłowość nie znikła.

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.

Płyta indukcyjna:

- Gdy płyta jest chłodna w dotyku, użyć gąbki oraz odpowiedniego detergentu w płynie do piekarników lub płyt kuchennych. Płyty indukcyjnej nie można myć w zmywarce.

Wewnętrzne gniazdko elektryczne:

- Zdjąć metalową osłonę wtyczki. Umyć wtyczkę wilgotną gąbką. Nie używać metalowych ani ostrych narzędzi.

Naczynie do gotowania:

- Naczynie można myć w zmywarce. Można także użyć miękkiej gąbki oraz odpowiedniego detergentu w płynie.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

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

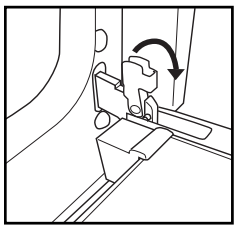
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

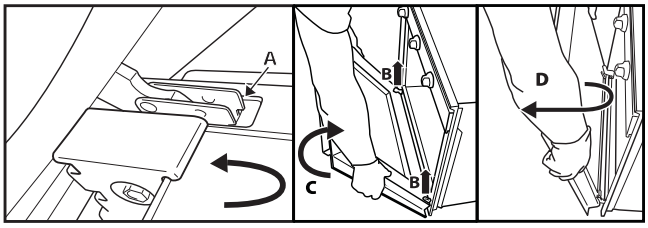
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwiczek:

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



Rys. 1

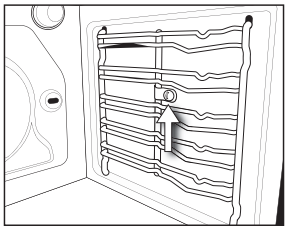


Rys. 2

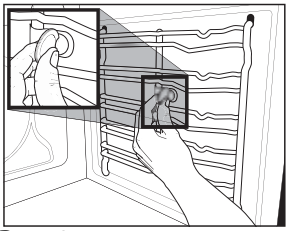
ZDEJMOWANIE KRATOWNIC BOCZNYCH

Kratownice uchwytów akcesoriów są wyposażone w dwie śruby mocujące (rys. 1) zapewniające optymalną stabilność.

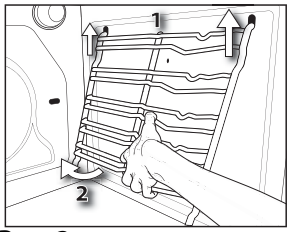
1. Za pomocą monety lub odpowiedniego narzędzia zdjąć śruby i płytki mocujące po obu stronach.
2. Zdjąć kratownice, podnosząc je (1) i obracając (2), jak pokazano na rys. 3.



Rys. 1



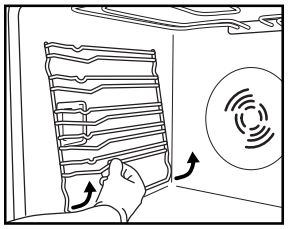
Rys. 2



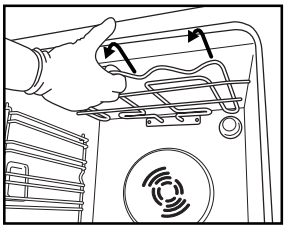
Rys. 3

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

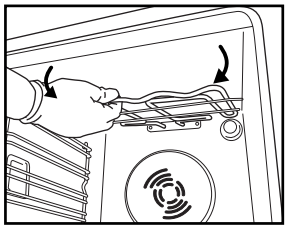
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 4)
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 5) i obniżyć ją (rys. 6).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 4



Rys. 5



Rys. 6

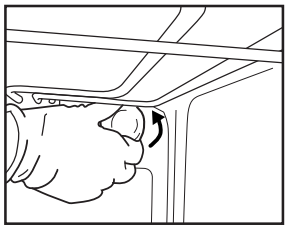
WYMIANA ŻARÓWKI

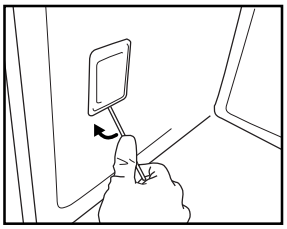
Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

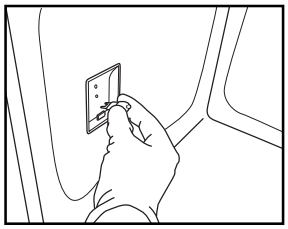
1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Odkręcić klosz (rys. 7), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

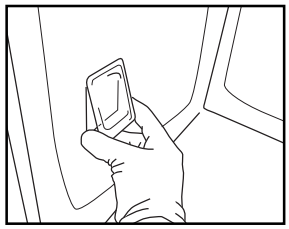
Aby wymienić boczną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego
2. Wyjąć boczne prowadnice półek, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone (rys. 4)
3. Podważyć płaskim śrubokrętem i wyjąć klosz (rys. 8)
4. Wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) (rys. 9).
5. Z powrotem nałożyć klosz i docisnąć do ścianki, aby zaskoczył i zamknął się prawidłowo (rys. 10)
6. Z powrotem zamontować boczne prowadnice półek.
7. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.


Rys. 7


Rys. 8


Rys. 9


Rys. 10

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:

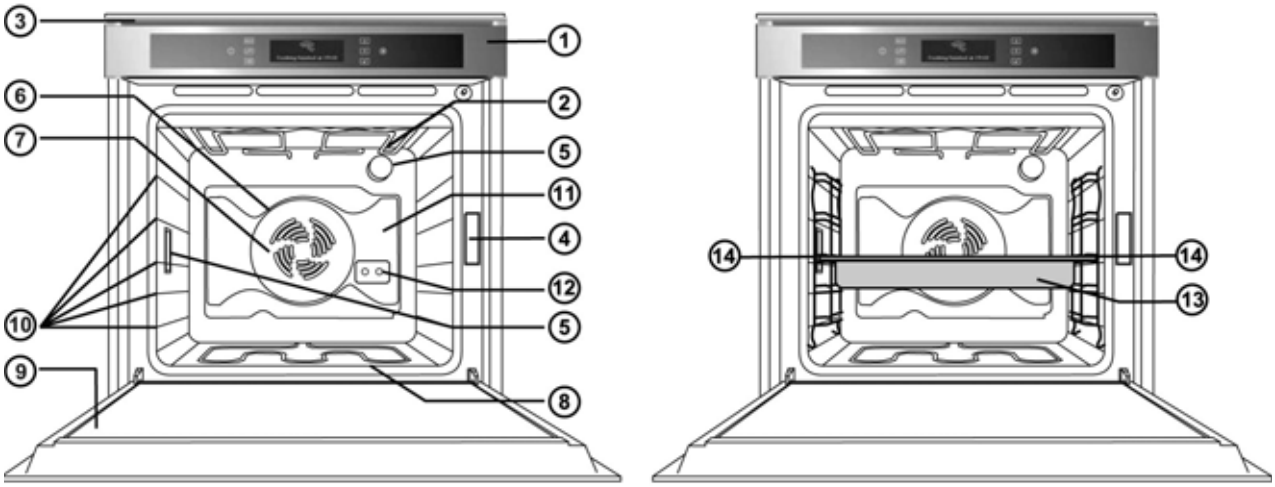
- **W razie stosowania żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękami. Na żarówce pozostają odciski palców, co może doprowadzić do późniejszego jej uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika, jeśli klosz nie jest z powrotem zainstalowany.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI

Na tylnej ścianie piekarnika indukcyjnego znajduje się gniazdko elektryczne, które po podłączeniu zapewnia zasilanie grzałki wewnątrz płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna jest przeznaczona do użytku z naczyniem do gotowania indukcyjnego dostarczonym wraz z piekarnikiem. Dzięki płycie indukcyjnej i odpowiedniemu naczyniu można poprawić wydajność pieczenia i ograniczyć zużycie energii.

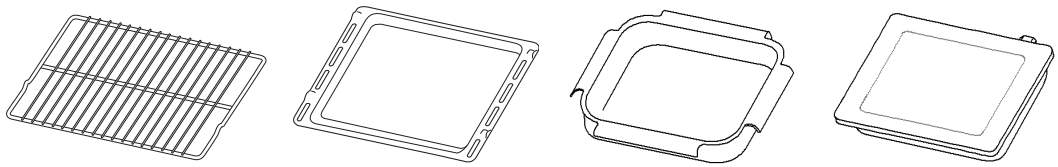


1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Żarówki
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Położenie półek (liczba półek wskazana jest z przodu piekarnika)
11. Ścianka tylna
12. Gniazdko elektryczne (wewnątrz piekarnika)
13. Płyta indukcyjna
14. Położenie płyty indukcyjnej

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 nadal pracować przez pewien czas.
- Po otwarciu drzwi piekarnika podczas pieczenia grzałki się wyłączają.

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. TACKA DO OCIEKANIA: służy do zbierania spływającego tłuszczu, gdy jest umieszczona pod rusztem, lub jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, placków itp.

C. NACZYNIE DO GOTOWANIA: jest przeznaczone do użytku z płytą indukcyjną i należy je umieścić w położeniu oznaczonym na szybie płyty indukcyjnej.

D. PŁYTA INDUKCYJNA: należy jej używać tylko w trybie indukcji, umieszczając ją na trzecim poziomie i upewniając się, że wtyczka jest w pełni włożona do gniazdka elektrycznego (patrz „Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika").

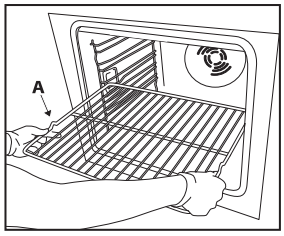
Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NA ZAMÓWIENIE

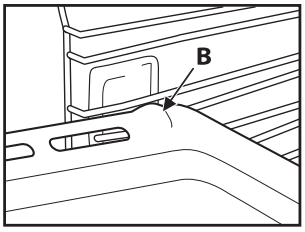
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

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).



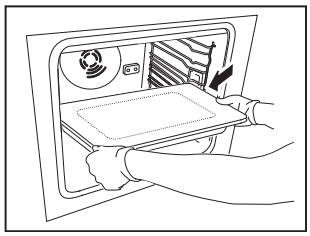
Rys.1



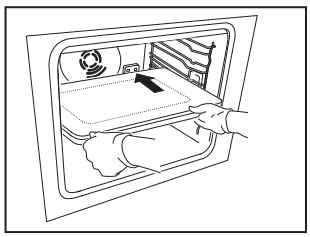
Rys.2

PŁYTA INDUKCYJNA:

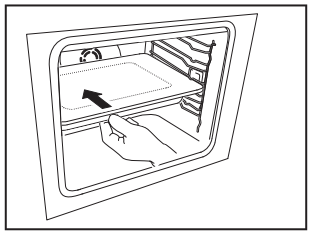
Płytę indukcyjną należy umieścić na trzecim poziomie, aby umożliwić podłączenie wtyczki elektrycznej do gniazdka.



Rys. 1



Rys. 2

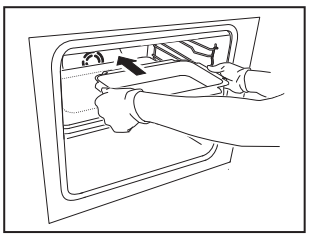


Rys. 3

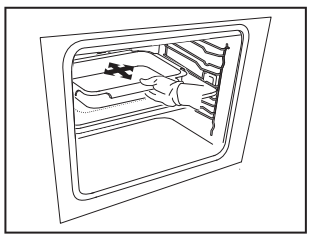
1. Przy użyciu obu rąk umieścić płytę indukcyjną na trzecim poziomie (rys. 1).
2. Dosunąć płytę indukcyjną obiema rękami w kierunku gniazdka elektrycznego (rys. 2).
3. Upewnić się, że wtyczka jest osadzona w gniazdku, mocno dociskając do niej płytę indukcyjną (rys. 3).

NACZYNIE DO GOTOWANIA:

Umieścić naczynie do gotowania na płycie indukcyjnej, tak aby dno naczynia znajdowało się między prostokątnymi oznaczeniami na szybie płyty indukcyjnej.



Rys. 4



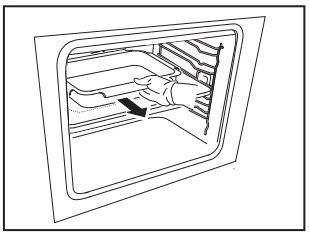
Rys. 5

1. Przy użyciu obu rąk umieścić naczynie do gotowania na płycie indukcyjnej (rys. 4).
2. Umieścić naczynie do gotowania pośrodku między oznaczeniami na szybie (rys. 5).

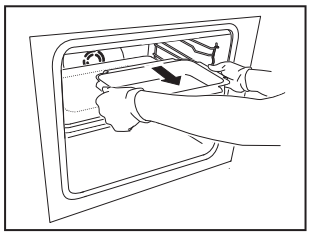
WYJMOWANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA I PŁYTY INDUKCYJNEJ

WYJMOWANIE NACZYNIA DO GOTOWANIA:

WAŻNE: Naczynie do gotowania indukcyjnego może osiągnąć wysoką temperaturę. Należy je przesuwać wyłącznie w rękawicach kuchennych.



Rys. 1

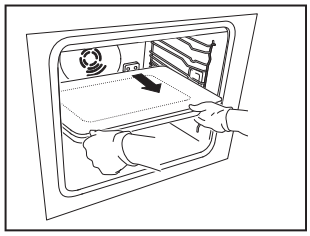


Rys. 2

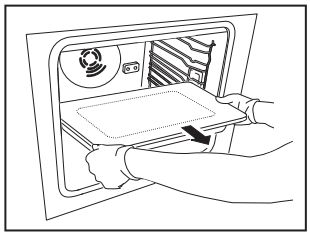
1. Chwycić obiema rękami przedni uchwyt naczynia i częściowo je wysunąć (rys. 1).
2. Użyć uchwytów bocznych, aby mocniej chwycić naczynie, i wysunąć je całkowicie (rys. 2).

WYJMOWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ:

WAŻNE: Aby zapewnić solidne połączenie elektryczne, płytę należy mocno włożyć, a jej rozłączenie wymaga dodatkowej siły. Nie należy wyjmować płyty indukcyjnej, gdy znajduje się na niej naczynie do gotowania lub inne wyposażenie.
Gdy płyta indukcyjna lub piekarnik są gorące, należy zawsze używać rękawic kuchennych.



Rys. 3



Rys. 4

1. Chwycić obiema rękami płytę indukcyjną i wyjąć ją. Odłączenie płyty od gniazda wymaga użycia dodatkowej siły (rys. 3).
2. Wyjąć płytę indukcyjną obiema rękami i odłożyć ją, unikając wszelkich uszkodzeń szyby lub wtyczki elektrycznej (rys. 4).

OPIS PANELU STEROWANIA



PRZYCISKI DOTYKOWE aby je włączyć, wystarczy dotknąć odpowiedniego symbolu (nie trzeba ich mocno wciskać).

⏻ Włączenie/Wyłączenie (po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania w celu wyłączenia piekarnika, rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Tego dźwięku nie można wyłączyć).

MENU Wejście do MENU głównego lub powrót do ekranu początkowego

Bezpośrednie przejście do MENU indukcji

powrót do poprzedniego ekranu

△ ▽ Przewijanie funkcji/opcji oraz zmiana fabrycznie ustawionych wartości

✓ wybór oraz potwierdzanie ustawień

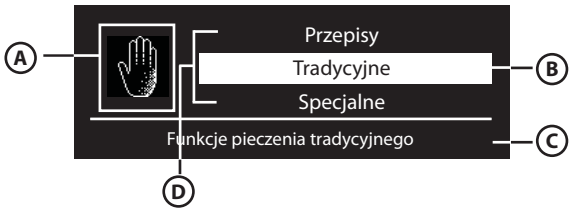
⏵ Włączenie pieczenia

LISTA FUNKCJI

Po włączeniu piekarnika i naciśnięciu symbolu ⏻ na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje.



Naciśnięcie dowolnego klawisza spowoduje pominięcie komunikatu.
UWAGA: Pierwszy komunikat o indukcji można wyłączyć lub włączyć w menu ustawień.
Jeśli płyta indukcyjna jest już prawidłowo podłączona, pierwszy komunikat o indukcji nie będzie wyświetlany po włączeniu piekarnika.
Po pominięciu pierwszego komunikatu o indukcji zostaną wyświetlone następujące informacje:



A. Symbol podświetlonej funkcji
B. Podświetloną funkcję można wybrać, naciskając przycisk ✓
C. Opis podświetlonej funkcji
D. Dodatkowe informacje dostępne do wyboru

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji i wciśnięciu przycisku ✓ na wyświetlaczu pojawiają się dalsze opcje oraz szczegóły związane z daną funkcją



Do przechodzenia między poszczególnymi polami służą przyciski strzałek △ i ▽: kursor przemieszcza się po wartościach, które można zmieniać, zgodnie z wyżej opisaną kolejnością. Nacisnąć ✓, aby wybrać wartość, zmienić ją △ ▽, a następnie potwierdzić przyciskiem ✓.
UWAGA: W trybie indukcji można regulować tylko strefy 3 i 4.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM – WYBÓR JĘZYKA ORAZ USTAWIANIE ZEGARA

Aby zapewnić prawidłową pracę piekarnika, po pierwszym włączeniu należy wybrać żądany język oraz ustawić aktualną godzinę.
W tym celu należy:

1. Nacisnąć ⏻: na wyświetlaczu pojawi się lista z pierwszymi trzema dostępnymi językami.
2. Przyciskami △ oraz ▽ można przewijać listę.
3. Po podświetleniu żądanego języka nacisnąć przycisk ✓, aby go wybrać.
   Po ustawieniu języka na wyświetlaczu będzie migać godzina 12:00.
4. Ustawić godzinę przyciskami △ oraz ▽. Aby cyfry przewijały się szybciej, nacisnąć i przytrzymać przycisk
5. Potwierdzić ustawienie, naciskając ✓: na wyświetlaczu pojawia się lista funkcji

WYBÓR FUNKCJI PIECZENIA



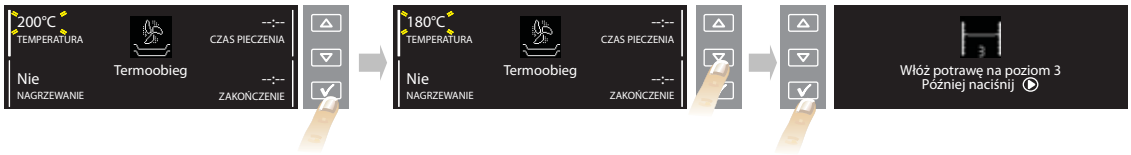
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk ⏻. Na wyświetlaczu pojawią się funkcje pieczenia.

2. Korzystając z przycisków [△] [▽], można przeglądać różne możliwości: funkcja, którą można wybrać, jest podświetlona na biało pośrodku ekranu.
   UWAGA: Lista oraz opis funkcji – patrz tabela na stronie 45 oraz 50.
   Jeśli płyta indukcyjna jest już prawidłowo podłączona, a także przy każdym włożeniu płyty indukcyjnej, w menu głównym dostępne będą tylko funkcje i ustawienia indukcji.
   Jeśli płyta indukcyjna nie jest podłączona do piekarnika, dostępne będą MENU funkcji standardowych i funkcji indukcji.
   Po włożeniu lub wyjęciu płyty indukcyjnej na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący o poprawnym podłączeniu lub odłączeniu.



3. Wybrać funkcję, wciskając przycisk [✓]: ustawienia pieczenia pojawią się na ekranie Jeśli fabrycznie ustawione wartości odpowiadają żądanym ustawieniom, nacisnąć przycisk ⏵. W przeciwnym razie należy wykonać poniższe czynności, aby je zmienić.

USTAWIENIE TEMPERATURY/MOCY GRILLA (tylko funkcje standardowe)



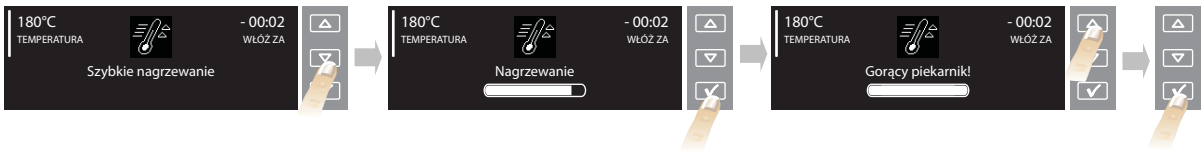
Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:
1. Sprawdzić, czy kursor znajduje się obok wartości temperatury (pole 1) i nacisnąć przycisk [✓], aby wybrać parametr, który ma zostać zmieniony: wartość temperatury zacznie migać.
2. Naciskać przyciski [△] [▽] do momentu osiągnięcia żądanej wartości.
3. Nacisnąć przycisk [✓], aby potwierdzić, a następnie nacisnąć przycisk ⏵. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę.
4. Nacisnąć ⏵, aby rozpocząć pieczenie. Ustawioną temperaturę można zmienić również podczas pieczenia. Należy wtedy wykonać tę samą procedurę.
5. Po zakończeniu pieczenia pojawi się odpowiedni komunikat. W tym momencie można wyłączyć piekarnik przyciskiem ⏻ lub przedłużyć pieczenie, wciskając przycisk [△]. Po wyłączeniu na wyświetlaczu pojawi się pasek chłodzenia, informujący o temperaturze wewnątrz piekarnika.
   Uwaga: w trybie indukcji temperatura jest automatycznie regulowana przez piekarnik i nie trzeba jej ustawiać ręcznie.

NAGRZEWANIE PIEKARNIKA (tylko funkcje standardowe)



Aby nagrzać piekarnik przed włożeniem do niego potrawy, należy w następujący sposób zmienić domyślne ustawienia piekarnika:
1. Za pomocą przycisków [△] i [▽] ustawić kursor obok opcji nagrzewania.
2. Nacisnąć przycisk [✓], aby wybrać parametr: komunikat „Nie" miga na wyświetlaczu.
3. Zmienić parametr, naciskając przycisk [△] lub [▽]: na ekranie pojawi się komunikat „Tak".
4. Potwierdzić wybór przyciskiem [✓].
   Uwaga: w trybie indukcji rozgrzanie piekarnika nie jest wymagane. W trybie indukcji wszystkie operacje związane z pieczeniem należy rozpoczynać przy zimnym piekarniku.

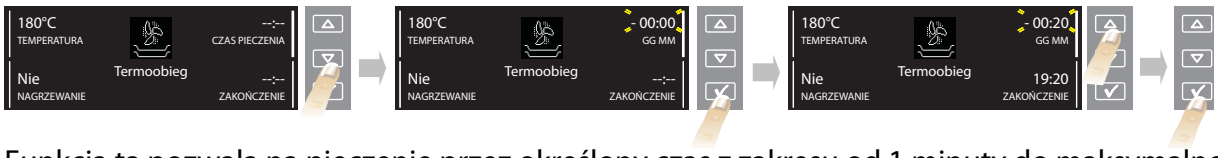
SZYBKIE NAGRZEWANIE (tylko funkcje standardowe)



Aby szybko nagrzać piekarnik przed włożeniem potrawy, należy w następujący sposób zmienić domyślne ustawienia piekarnika:

1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania przyciskami △ ▽.
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: ustawienia pojawiają się na ekranie.
3. Jeśli zaproponowana temperatura jest odpowiednia, nacisnąć przycisk ▶, aby ją zmienić - patrz poprzednie rozdziały Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
   Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego ▭. W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.
4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, nacisnąć MENU i wybrać żądaną funkcję

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. Aby ustawić funkcję, przy użyciu przycisków △ ▽ umieścić kursor obok komunikatu Czas pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr; na ekranie zacznie migać czas „00:00".
3. Zmieniać wartość przyciskami △ oraz ▽, dopóki nie wyświetli się żądany czas pieczenia
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.

PRZYRUMIENIANIE (tylko funkcje standardowe)

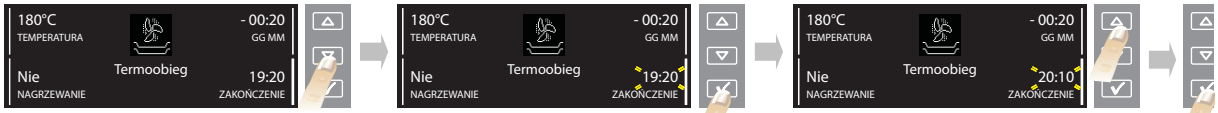
Po zakończeniu pieczenia, w przypadku niektórych funkcji wyświetlana jest propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć tylko wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.



Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „^ przedłużyć, ✓ przyrumienić". Po naciśnięciu przycisku ✓ piekarnik rozpoczyna fazę przyrumieniania, która trwa 5 minut. Funkcję tę można wykonać tylko raz.

USTAWIANIE GODZINY ZAKOŃCZENIA/OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA 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. **To ustawienie jest dostępne tylko wtedy, gdy w przypadku wybranej funkcji nie jest wymagane wstępne nagrzewanie piekarnika.**



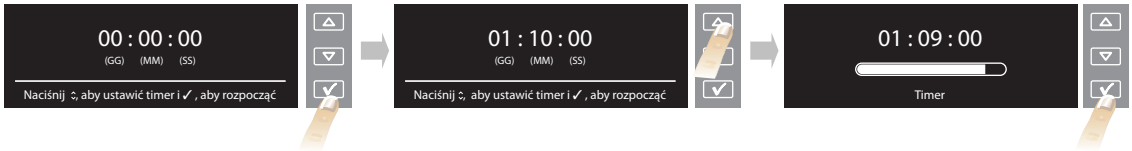
Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się godzina zakończenia pieczenia (np. 19:20). Aby opóźnić zakończenie pieczenia, zmieniając (opóźniając) godzinę jego rozpoczęcia, należy:

1. Za pomocą przycisków △ ▽ umieścić kursor obok godziny zakończenia pieczenia.
2. Nacisnąć przycisk ✓, aby wybrać parametr: godzina zakończenia pieczenia zacznie migać.
3. Przyciskami △ oraz ▽ zmieniać godzinę zakończenia pieczenia aż do osiągnięcia żądanej wartości
4. Potwierdzić wybraną wartość przyciskiem ✓.
5. Nacisnąć przycisk ▶. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę.
6. Nacisnąć przycisk ▶, aby włączyć funkcję Piekarnik rozpocznie pieczenie po upływie czasu obliczonego w taki sposób, aby zostało zakończone o ustawionej godzinie (np. w przypadku potrawy wymagającej 20 minut pieczenia i ustawienia godziny zakończenia na 20:10 piekarnik rozpocznie pieczenie o godzinie 19:50).

UWAGA: podczas oczekiwania na rozpoczęcie pieczenia można rozpocząć program, wciskając przycisk ▶.

W każdym momencie pieczenia można zmienić ustawione wartości (temperatura, ustawienie grilla, czas pieczenia) za pomocą przycisków [△] [▽] oraz przycisku [✓]. Postępować zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

MINUTNIK



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 1 godzina i 30 minut.

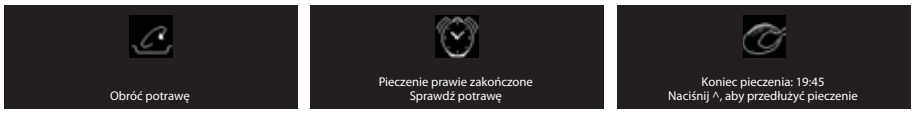
1. Jeśli piekarnik jest wyłączony, nacisnąć przycisk [✓]: na wyświetlaczu pojawi się czas „00:00:00".
2. Przyciskami [△] oraz [▽] wybrać żądany czas
3. Nacisnąć przycisk [✓], aby rozpocząć odliczanie w dół. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się czas „00:00:00" i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. W tym momencie można przedłużyć czas (postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami) lub wyłączyć minutnik (naciskając przycisk [✓]). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.

PRZEPISY

Dzięki technologii „Sixth sense" można korzystać z 30 gotowych przepisów o idealnie dobranych temperaturach pieczenia.
Wystarczy użyć składników i przygotować potrawę zgodnie z przepisem. Następnie należy wykonać następujące czynności:



1. Wybrać „PRZEPISY" przyciskami [△] [▽], a następnie potwierdzić wybór przyciskiem [✓].
2. Wybrać żądaną potrawę spośród proponowanych.
3. Potwierdzić wybraną potrawę przyciskiem [✓].
4. Wybrać żądany przepis przyciskami [△] [▽].
5. Potwierdzić przyciskiem [✓]: na wyświetlaczu pojawi się informacja o orientacyjnym czasie pieczenia.
6. Włożyć potrawę i nacisnąć przycisk ⏵. Na wyświetlaczu pojawi się sugestia dotycząca poziomu, na którym należy umieścić potrawę.
7. Nacisnąć przycisk ⏵, aby rozpocząć pieczenie Aby opóźnić czas rozpoczęcia pieczenia, patrz odpowiedni temat.



UWAGA: niektóre potrawy wymagają obrócenia lub pomieszania w połowie pieczenia: piekarnik wyemituje wówczas sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się informacja o rodzaju wymaganej czynności.
Początkowo wskazany czas pieczenia jest wyłącznie orientacyjny: może zostać automatycznie przedłużony podczas pieczenia.
Krótko przed końcem czasu pieczenia piekarnik zasygnalizuje konieczność sprawdzenia, czy potrawa jest dopieczona w zadowalającym stopniu. Jeśli nie jest, po upływie czasu pieczenia można ręcznie przedłużyć pieczenie przyciskami [△] [▽].

FUNKCJE INDUKCJI

Dzięki technologii ogrzewania indukcyjnego piekarnik oferuje kilka funkcji pieczenia (patrz tabela Opis funkcji), które gwarantują doskonałe wyniki ze względu na bardzo szybki proces gotowania i niewielkie zużycie energii.

Aby uzyskać optymalną wydajność, płyty indukcyjnej należy używać w połączeniu z dostarczonym naczyniem ze stali nierdzewnej (informacje na temat wkładania płyty indukcyjnej i naczynia do gotowania można znaleźć w rozdziale **Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika**).
Aby rozpocząć korzystanie z funkcji indukcji i innych, należy przejść do menu głównego (patrz **Wybieranie funkcji pieczenia** lub naciśnij ikonę bezpośredniego dostępu do indukcji).
Aby można było uzyskać dostęp do funkcji indukcji w interfejsie użytkownika, płyta indukcyjna musi być prawidłowo włożona do piekarnika.
Jeżeli wymagany jest cykl gotowania indukcyjnego, ale płyta indukcyjna lub naczynie do gotowania nie zostały umieszczone w piekarniku, urządzenie wykryje brak jednego z tych akcesoriów i wyświetli komunikat o konieczności włożenia tych elementów przed kontynuowaniem:





1. Wybrać funkcje indukcji przyciskami △ ▽, a następnie potwierdzić wybór przyciskiem ✓ lub nacisnąć przycisk ⌨.
2. Z listy propozycji wybrać kategorię potrawy, która będzie przygotowywana, i zatwierdzić wybór przyciskiem ✓.
3. Po wybraniu kategorii potrawy można wybrać z menu podrzędnego podkategorię lub masę potrawy za pomocą przycisków △ ▽, a następnie zatwierdzić wybór przyciskiem ✓.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.
5. Włożyć potrawę do piekarnika i nacisnąć przycisk ⏵.

Funkcje indukcyjne 6th Sense

Niektóre funkcje pieczenia (Pieczeń, Pieczony drób i Ryba) są wspomagane technologią 6th Sense. Technologia 6th Sense proponuje czas przygotowywania potrawy w zależności od jej masy. Czas pieczenia można dostosować do osobistych preferencji. W przypadku niektórych potraw stosowane są warianty krwiste (szczegółowe informacje można znaleźć w tabelach pieczenia indukcyjnego).

USTAWIENIA

1. Aby zmienić niektóre parametry wyświetlacza, przyciskami △ ▽ wybrać „USTAWIENIA" z menu głównego.
2. Potwierdzić przyciskiem ✓: na wyświetlaczu pojawiają się parametry, które można zmieniać (język, głośność sygnału dźwiękowego, jasność wyświetlacza, czas, tryb eko, zasilanie, pierwszy komunikat o indukcji).
3. Przyciskami △ ▽ wybrać ustawienie, które ma zostać zmienione.
4. Nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.
5. Aby zmienić parametr, postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
6. Nacisnąć przycisk ✓. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat potwierdzający wybór.

UWAGA: Jeśli wybrana jest funkcja ECOMODE (energooszczędna), ekran zostaje wyłączony po kilku minutach i widnieje na nim zegar. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu i włączyć oświetlenie wewnętrzne, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk lub obrócić którymkolwiek pokrętłem. Jeżeli podczas pieczenia włączony jest TRYB EKO, oświetlenie piekarnika zostanie wyłączone po minucie od rozpoczęcia pieczenia i włączone ponownie po każdym działaniu użytkownika. Jeśli funkcja ta nie jest aktywna (Wyłączony), po kilku minutach zmniejsza się jedynie jasność wyświetlacza.

BLOKADA PRZYCISKÓW

Funkcja ta pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków 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 pojawia się stosowny komunikat oraz symbol 🔒. Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Aby ją wyłączyć, należy ponownie wykonać wyżej opisane czynności. Gdy blokada przed dziećmi jest włączona, można wyłączyć piekarnik przyciskiem ⏻.

TABELA OPISÓW FUNKCJI

MENU GŁÓWNE		
	**USTAWIENIA**	Konfigurowanie ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, tryb eko).
	**PRZEPISY**	Możliwość wyboru spośród 30 różnych przepisów ustawionych fabrycznie (patrz załączona książka kucharska). Piekarnik automatycznie ustawia optymalną temperaturę, funkcję oraz czas pieczenia. Należy dokładnie przestrzegać zaleceń dotyczących przygotowania, akcesoriów oraz poziomów pieczenia, podanych w książce kucharskiej.
	**TRADYCYJNE**	Patrz FUNKCJE TRADYCYJNE.
	**SPECJALNE**	Patrz FUNKCJE SPECJALNE.
	**FUNKCJE INDUKCJI**	Patrz FUNKCJE INDUKCJI.
FUNKCJE TRADYCYJNE		
	**SZYBKIE NAGRZEWANIE WSTĘPNE**	Do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika.
	**KONWENCJONALNE**	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. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**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.
	**TERMOOBIEG**	Do jednoczesnego pieczenia na kilku półkach (maks. trzech) potraw wymagających 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 2. poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać 1. i 4. poziomu, a w przypadku pieczenia na trzech półkach – 1., 3. i 5. poziomu. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**PIECZENIE KONWEKCYJNE**	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce należy użyć trzeciej półki. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

SPECIALS (Specjalne)			
	**ROZMRAŻANIE**		Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
	**UTRZYMYWANIE 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.
	**DANIA GOTOWE**		Do pieczenia gotowych dań przechowywanych w temperaturze otoczenia lub w chłodziarce (kruche ciasteczka, gotowe ciasta do pieczenia, bułeczki, pierwsze dania oraz produkty piekarnicze). Funkcja ta delikatnie i szybko piecze potrawy. Można jej używać również do odgrzewania wcześniej przygotowanych dań. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu mrożonek. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
	**PIECZENIE MAXI**		Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Warto od czasu do czasu podlewać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
	**MROŻONKI**	**Lasagne**	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Korzystać z 2. lub 3. poziomu pieczenia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
		Pizza	
		Strudel	
		Frytki	
		Chleb	
		Własne	Można indywidualnie ustawić temperaturę w zakresie od 50 do 250°C, odpowiednio do różnych typów produktów.
	**ECO TERMOOBIEG**		Do pieczenia na jednym poziomie nadziewanych pieczeni i mięs pociętych na kawałki. Funkcja ta wykorzystuje przerywany, delikatny nadmuch wentylatora, zapobiegający nadmiernemu przesychaniu potraw. W przypadku tej funkcji ECO podczas pieczenia oświetlenie pozostaje wyłączone. Można je tymczasowo włączyć ponownie, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby maksymalnie zwiększyć wydajność energetyczną zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

FUNKCJE INDUKCJI				
	RODZAJE POTRAW	Pieczeń	Pieczeń wołowa 4 kroki: od 0,6 do 2 kg	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla różnych kategorii masy (patrz wyświetlacz piekarnika) Piekarnik umożliwia pieczenie mięsa dowolnego rodzaju (wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, żeberek, jagnięciny itd.). Funkcja „wykończenie z wierzchu" zapewnia wysoki poziom przyrumienienia powierzchni.
			Pieczeń 3 kroki: od 1 do 4 kg	
			filet/kawałek	
		Pieczony drób	W całości 5 kroków: od 0,6 do 3 kg	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla różnych kategorii masy (patrz wyświetlacz piekarnika) Piekarnik umożliwia pieczenie drobiu dowolnego rodzaju (kurczaka, indyka, kaczki itd.). Funkcja „wykończenie z wierzchu" zapewnia wysoki poziom przyrumienienia powierzchni.
			filet/kawałek	
		Ryby	W całości 3 kroków: od 0,2 do 1 kg	Funkcja automatycznie dobiera najlepszą temperaturę oraz tryb pieczenia dla różnych kategorii masy (patrz wyświetlacz piekarnika) Piekarnik umożliwia pieczenie ryb dowolnego rodzaju (miecznika, labraksa, morlesza itd.).
			filet/kawałek	
		Warzywa	Warzywa pieczone	Funkcja ta doskonale sprawdza się w przypadku pieczenia różnych warzyw z opcją pieczenia lub gotowania warzyw nadziewanych innymi składnikami, takimi jak mięso, ser i beszamel.
			Warzywa faszerowane	
		Ciastka/ bułeczki	Bułeczki	Funkcja ta idealnie nadaje się do pieczenia różnych ciastek i bułeczek – od klasycznych herbatników po ciasteczka nadziewane dżemem, czekoladą lub innymi składnikami. Funkcję tę należy wybrać, jeżeli wymagane jest wyrośnięcie ciasta.
			Ciastka	
		Ciasta	Ciasta słodkie	Funkcja ta idealnie nadaje się do pieczenia słodkich lub słonych ciast i zapiekanek. Mogą to być klasyczne tarty owocowe lub różne słone zapiekanki, takie jak quiche lorraine.
			Słone ciasto/ zapiekanka	
		Pizza	Cienka pizza	Ta funkcja znakomicie nadaje się do pieczenia wszystkich rodzajów pizzy.
			Gruba pizza	
		Chleb tradycyjny		Funkcja ta doskonale sprawdza się podczas pieczenia pizzy niezależnie od jej smaku, kształtu i aromatu.
		Patelnia/danie główne		Ta funkcja znakomicie nadaje się do pieczenia różnych potraw na bazie makaronu, sosu, śmietany, mięsa i warzyw (np. lasagne).
	OSOBISTE	Mała moc		Funkcja ta doskonale nadaje się do przygotowywania nietypowych potraw. Funkcja oferuje trzy poziomy mocy dla połączenia grilla i pojemnika – niski, średni i wysoki. Poziomy można przełączać w dowolnym momencie przygotowywania potrawy.
		Średnia moc		
		Duża moc		

FUNKCJE INDUKCJI				
	PODGRZEWANIE	-		Funkcja ta znakomicie ułatwia utrzymywanie odpowiedniej temperatury i chrupkości świeżo upieczonych potraw, a także ułatwia delikatne odgrzewanie wcześniej przygotowanych dań.
	**WYKOŃCZENIE**	Wykończenie powierzchni	Niski grill	Funkcje te umożliwiają przygotowanie do końca każdej potrawy, która wymaga grillowania lub zapiekania. Dzięki trzem poziomom grilla można sterować mocą i szybkością w tym trybie pieczenia. Podczas wykańczania powierzchni taca nie działa.
			Średni grill	
			Wysoki grill	
		Wykończenie dolnej części	Mała moc	Funkcje te umożliwiają przygotowanie do końca każdej potrawy, która wymaga tylko podstawowego źródła ciepła. Dzięki trzem poziomom tacy indukcyjnej można sterować mocą i szybkością wykończenia dolnej części. Podczas wykańczania podstawy grill nie działa.
			Średnia moc	
			Duża moc	

Przepis z naczyniem do gotowania (dostarczonym)	**Funkcja**	**Nagrzewanie**	**Poziom tacy**	**Temperatura**	**Zakres czasu (min.–maks.) NISKI***		**Zakres czasu (min.–maks.) WYSOKI***	
Lasagne	Patelnia/główne	Brak	3	Automatyczne	30	45	30	45
Makaron/cannelloni		Brak	3	Automatyczne	30	45	30	45
Krwisty rostbef 48° (0,6–0,8 kg)	Pieczeń wołowa	Brak	3	Automatyczne	30	35	25	35
Krwisty rostbef 48° (0,9–1,2 kg)		Brak	3	Automatyczne	40	55	30	40
Krwisty rostbef 48° (1,3–1,5 kg)		Brak	3	Automatyczne	40	65	45	55
Krwisty rostbef 48° (1,6–2 kg)		Brak	3	Automatyczne	65	80	55	70
Pieczeń wieprzowa/ cielęca (1–2 kg)	Mięso pieczone w całości	Brak	3	Automatyczne	60	80	55	70
Pieczeń wieprzowa/ cielęca (2–3 kg)		Brak	3	Automatyczne	65	85	60	75
Pieczeń wieprzowa/ cielęca (3–4 kg)		Brak	3	Automatyczne	70	90	65	80
Żeberka wieprzowe	Mięso pieczone – filet/kawałek	Brak	3	Automatyczne	25	45	25	35
Pieczony kurczak (0,6–0,8 kg)	Drób pieczony w całości	Brak	3	Automatyczne	35	45	25	35
Pieczony kurczak (0,9–1,2 kg)		Brak	3	Automatyczne	65	80	40	50
Pieczony kurczak (1,3–1,5 kg)		Brak	3	Automatyczne	75	95	55	70
Pieczony kurczak (1,6–2 kg)		Brak	3	Automatyczne	85	110	65	120
Pieczony kurczak (2–3 kg)		Brak	3	Automatyczne	120	155	105	130

Przepis z naczyniem do gotowania (dostarczonym)	Funkcja	Nagrze-wanie	Poziom tacy	Temperatura	Zakres czasu (min.–maks.) NISKI*		Zakres czasu (min.–maks.) WYSOKI*	
Udka z kurczaka	Drób pieczony – filet/kawałek	Brak	3	Automatyczne	35	50	30	35
Udka kurczaka z ziemniakami		Brak	3	Automatyczne	35	50	30	35
Pstrąg (0,2–0,4 kg)	Ryby w całości	Brak	3	Automatyczne	35	35	15	25
Pstrąg (0,5–0,8 kg)		Brak	3	Automatyczne	35	45	25	35
Pstrąg (0,8–1,0 kg)		Brak	3	Automatyczne	45	45	35	45
Dorsz	Ryba – filet/kawałek	Brak	3	Automatyczne	20	35	20	30
Pieczone ziemniaki	Warzywa pieczone	Brak	3	Automatyczne	35	45	25	35
Bukiet warzyw		Brak	3	Automatyczne	35	45	25	35
Cukinia faszerowania	Warzywa faszerowane	Brak	3	Automatyczne	20	30	20	30
Pomidory faszerowane		Brak	3	Automatyczne	20	30	20	30
Ciasteczka	Ciastka – bułeczki	Brak	3	Automatyczne	25	35	25	35
Biszkopt/sablè	Ciastka	Brak	3	Automatyczne	15	25	15	25
Tarta owocowa	Wypieki i ciasta	Brak	3	Automatyczne	30	40	25	35
Quiche lorraine	Ciastka słone	Brak	3	Automatyczne	35	45	25	35
Chleb tradycyjny	Bread (Chleb)	Brak	3	Automatyczne	30	40	30	40
Pizza domowa	Gruba pizza	Brak	3	Automatyczne	30	40	25	30
Chrupka pizza	Cienka pizza	Brak	3	Automatyczne	20	25	15	20

* Na początku cyklu pieczenia wyświetlany jest orientacyjny czas. Czas pieczenia można dostosować do osobistych preferencji oraz różnych mięs i ryb. W przypadku pieczeni wołowej wskazany czas pieczenia dotyczy krwistego rostbefu.

Odpowiedni zakres czasu można znaleźć w tabeli (w zależności od ustawienia mocy NISKA/WYSOKA). Więcej informacji podano w rozdziale Podłączenie elektryczne. Jeśli ustawienie Podłączenie elektryczne jest niedostępne, domyślne ustawienie mocy to WYSOKA.

Kraj	Ustawienie
Niemcy	Wysoka
Hiszpania	Niska
Finlandia	Wysoka
Francja	Wysoka
Włochy	Niska
Holandia	Wysoka
Norwegia	Wysoka
Szwecja	Wysoka
Wielka Brytania	Niska
Belgia	Wysoka

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (oddołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Ciasta drożdżowe		-	2/3	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-180	30-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		-	3	160-200	35-90	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		-	1-4	160-200	40-90	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
Biszkopty/Tarty		-	3	170-180	20-45	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	160-170	20-45	Poziom 4: kosz
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Ptysie		-	3	180-200	30-40	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	180-190	35-45	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Bezy		-	3	90	110-150	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	90	140-160	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	90	140-160*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Chleb/pizza/ focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	190-250	20-50	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (oddołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Tarty (tarta warzywna, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Tortownica na ruszcie
		-	1-4	180-190	45-70	Poziom 4: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tortownica na ruszcie
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Poziom 5: tortownica na ruszcie
						Poziom 3: tortownica na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania lub blacha do ciast + tortownica
Nadziewane ciasto francuskie/ Francuskie pasztеciki mięsno-warzywne		-	3	190-200	20-30	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-4	180-190	20-40	Poziom 4: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Poziom 5: naczynie na ruszcie
						Poziom 3: naczynie na ruszcie
						Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Lasagne/Makaron zapiekany/ Cannelloni/ Zapiekanki		-	3	190-200	45-65	Ociekacz lub forma na ruszcie
Baranina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Ociekacz lub forma na ruszcie
Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Ociekacz lub forma na ruszcie
Indyk/Gęś 3 kg		-	2	190-200	80-130	Ociekacz lub forma na ruszcie
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		-	3	180-200	40-60	Ociekacz lub forma na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		-	2	180-200	50-60	Forma na ruszcie
Tosty		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
Filety/kawałki ryb		-	4	Średnia	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia)
						Poziom 3: ociekacz napełniony wodą
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	5	Średnia-Wysoka	15-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę w połowie pieczenia)
						Poziom 4: ociekacz napełniony wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	Średnia	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia)
						Poziom 1: ociekacz napełniony wodą
		-	2	Wysoka	60-80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poziom 1: ociekacz napełniony wodą

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Półka (oddołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
Krwisty rostbef 1 kg		-	3	Średnia	35-50	Forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy/ golonka		-	3	Średnia	60-90	Ociekacz lub forma na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	3	Średnia	45-55	Tacka do ociekania lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	3	Wysoka	10-25	Ociekacz lub forma na ruszcie
Lasagne i mięso		-	1-4	200	50-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Mięso i ziemniaki		-	1-4	200	45-100*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Ryba i warzywa		-	1-4	180	30-50*	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Pełne danie: Tarta (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: naczynie na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub naczynie na ruszcie
Mrożona pizza		-	3	Autom.	10-15	Tacka do ociekania/blacha do ciast lub ruszt
		-	1-4	Autom.	15-20	Poziom 4: naczynie na ruszcie Poziom 1: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
		-	1-3-5	Autom.	20-30	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 3: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast Poziom 1: naczynie na ruszcie
		-	1-3-4-5	Autom.	20-30	Poziom 5: naczynie na ruszcie Poziom 4: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast Poziom 3: tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast Poziom 1: naczynie na ruszcie
Nadziewane pieczenie		-	3	200	80-120*	Ociekacz lub forma na ruszcie
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnię)		-	3	200	50-100*	Ociekacz lub forma 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 wstępne	Poziom pieczenia (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Kruche ciastka		-	3	170	15-30	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	25-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Ciasteczka		-	3	170	25-35	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	30-40	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Forma do ciasta na ruszcie
		-	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		-	2/3	185	70-90	Forma do ciasta na ruszcie
		-	1-4	175	75-95	Poziom 4: forma do ciasta na ruszcie
						Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Tost**		-	5	Wysoka	3-6	Ruszt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	Wysoka	18-30	Poziom 5: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 4: blacha-ociekacz napełniona wodą
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jabłecznik, ciasto drożdżowe		-	3	180	35-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	55-65	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pieczeń wieprzowa	XL	-	2	170	110-150	Poziom 2: blacha-ociekacz

DIN 3360-12:07 załącznik C						
Placek		-	3	170	35-45	Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia
		-	1-4	160	40-50	Poziom 4: blacha do pieczenia
						Poziom 1: blacha-ociekacz/ blacha do pieczenia

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

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

** W przypadku grillowania 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.

Zużycie energii i czas nagrzewania wstępnego

Należy wybrać funkcję i wykonać test koniecznie z włączoną opcją „Preheating" (Nagrzewanie wstępne) – „Preheating yes" (Nagrzewanie wstępne tak).

Test precyzji regulacji

Należy wybrać funkcję i wykonać test koniecznie przy wyłączonej opcji „Preheating" (Nagrzewanie wstępne) (gdy nagrzewanie wstępne jest włączone, piekarnik celowo wytwarza wahania temperatury).

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 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 funkcji „PIECZ. KONWEKCYJNE". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

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

Pizza

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

Funkcja Wyrastanie

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.

Pieczenie w trybie indukcji

- Aby zapewnić jednolitą temperaturę pieczenia, naczynie do gotowania należy umieścić pośrodku płyty indukcyjnej.
- Płytę indukcyjną można wyciągnąć, aby sprawdzić lub zamieszać potrawę. W tym czasie drzwiczki mogą być otwarte.
- W przypadku potraw mięsnych lub rybnych zaleca się stosowanie papieru do pieczenia, ponieważ zapewnia on optymalne wyniki, a także ułatwia szybkie czyszczenie płyty indukcyjnej, zwłaszcza w przypadku używania sosów.
- Podczas korzystania z funkcji mięsa pieczonego i kurczaka pieczonego w całości nie trzeba obracać mięsa.
- **Informacja dotycząca funkcji „Rostbef": zaleca się obrócenie mięsa po 15 minutach pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie powierzchni. Po upieczeniu mięsa zgodnie z własnymi preferencjami należy wyjąć je z piekarnika i pozostawić do przestygnięcia.**
- W przypadku zapiekanek owocowych i innych delikatnych potraw zaleca się nakłucie spodu wypieku przed napełnieniem, co pozwoli uniknąć formowania się pęcherzy powietrza i ułatwi stygnięcie potrawy w naczyniu do gotowania.
- Dodatki do pizzy należy dodawać zależnie od wysokości wyrośniętego ciasta oraz ilości sosu.
- Pizzę z bardzo cienkim spodem i niewielką ilością dodatków można piec na zimno. W przeciwnym wypadku zaleca się położenie dodatków w odpowiednim momencie w trakcie pieczenia lub pod koniec.
- W przypadku delikatnych potraw, takich jak ciasta, zaleca się odczekać na wystygnięcie naczynia do gotowania przed włożeniem innej potrawy, jeżeli naczynie było niedawno używane.
- W przypadku większych potraw można po prostu kontynuować pieczenie (dotyczy to np. pizzy i pieczeni).
- W przypadku pieczonych warzyw i niewielkich kawałków mięsa zaleca się mieszanie potrawy w celu jednolitego przyrumienienia. Masa wskazana dla kategorii dotyczy pojedynczego kawałka, a nie masy łącznej (oznacza to, że w ramach kategorii 0,6–0,8 kg można upiec kilka porcji o masie 600 g).