

## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### **BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB 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:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi miejscowymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- 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 odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- 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 nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, ani przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy, chyba że obsługują one urządzenie pod nadzorem lub po uprzednim przeszkoleniu w zakresie prawidłowej obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy urządzenia. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- 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 nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno 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 podgrzewać ani nie 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 używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie pozostawiać 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.

#### **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, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

## MONTAŻ

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów należy się skontaktować z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przed montażem.

### **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 zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

### **PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA**

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

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) 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 o drzwi i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Pilnować, aby przewody elektryczne innych urządzeń nie stykały się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przygniecione przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.


## OCHRONA ŚRODOWISKA



### **Utylizacja opakowania**

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

### **Utylizacja urządzenia**

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zadbanie o prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynia się do ograniczenia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzkie, który mógłby wystąpić w przypadku nieodpowiedniej utylizacji.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **Oszczędzanie energii**

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

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

## INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

### **Piekarnik nie działa:**

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

### **Nie można otworzyć drzwi:**

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

### **Elektroniczny programator nie działa:**

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy się skontaktować z najbliższym autoryzowanym serwisem. Pracownikowi serwisu należy podać numer wyświetlany po literze "F".

## **SERWIS TECHNICZNY**

### **Przed skontaktowaniem się z serwisem:**

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale "Rozwiązywanie problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

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

Należy podać:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

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

## **CZYSZCZENIE**

### **OSTRZEŻENIE**

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

### **Zewnętrzne części piekarnika**

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

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

### **Wnętrze piekarnika**

**WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szyby w drzwiach.**

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

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

### **Akcesoria:**

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

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

**WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.**

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobiegu z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zaczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

## **! OSTRZEŻENIE**

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać na zimnym urządzeniu.
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

### **DEMONTAŻ DRZWI**

#### **Abi zdjąć 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), zwalniając je z obsady (D) (rys. 2).

#### **Ponowny montaż drzwi:**

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

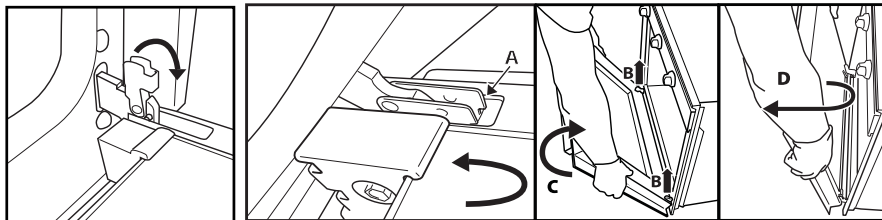
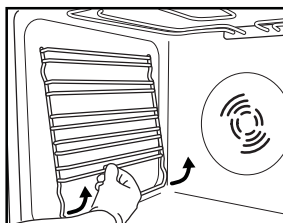


Fig. 1

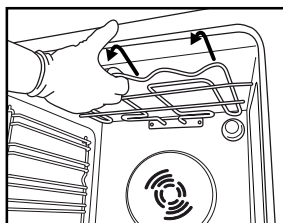
Rys. 2

### **OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)**

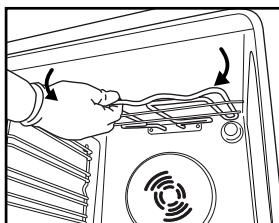
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i obniżyć ją (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

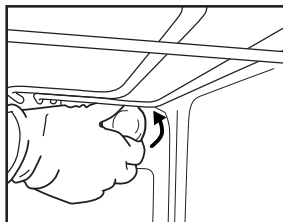


Rys. 5

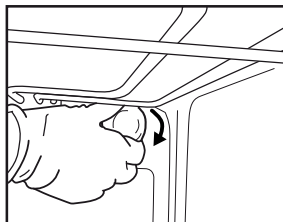
### **WYMIANA ŻARÓWKI**

#### **Abi 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 (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



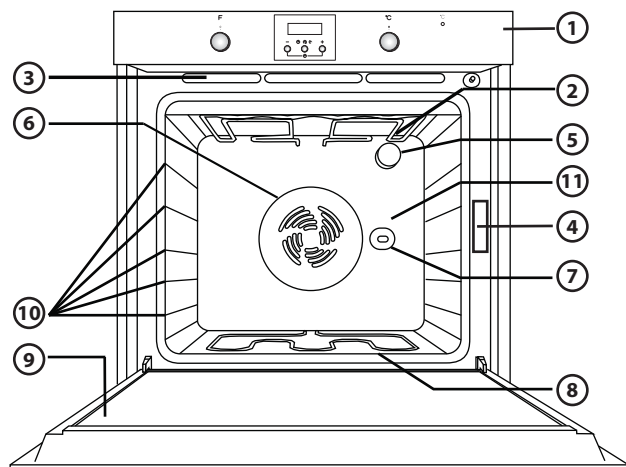
Rys. 7

#### **UWAGA:**

- Stosować wyłącznie żarówki 25–40W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

**WAŻNE:**

- Nie uruchamiać piekarnika, jeśli kłosz nie jest z powrotem zainstalowany.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA****PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ ROZDZIAŁ DOTYCZĄCY MONTAŻU**

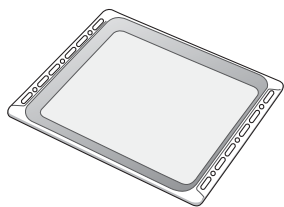
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Lampka
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli dotyczy)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

**UWAGA:**

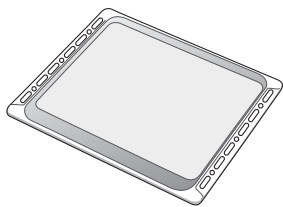
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może przez pewien czas nadal pracować.
- Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

## **KOMPATYBILNE AKCESORIA**

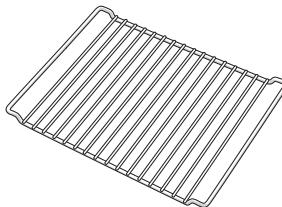
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



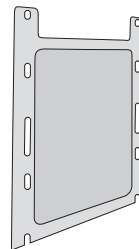
Rys. 1



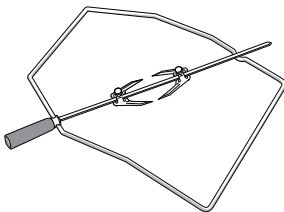
Rys. 2



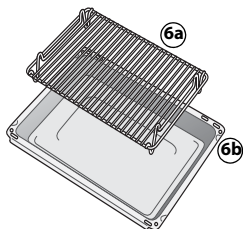
Rys. 3



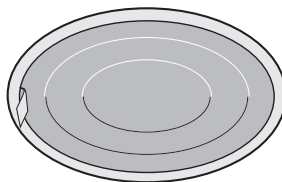
Rys. 4



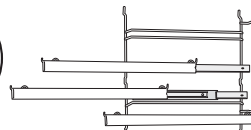
Rys. 5



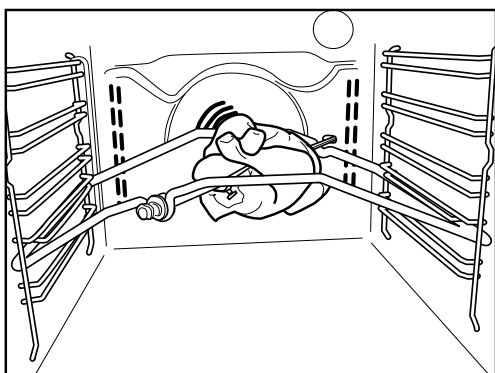
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

### **Blacha-ociekacz (rys. 1)**

Przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności. Należy ją podkładać pod ruszt lub używać jako blachy do pieczenia mięs, kurczaków, ryb itp. z warzywami lub bez. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy włączyć na blachę nieco wody.

### **Blacha do pieczenia (rys. 2)**

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

### **Ruszt (rys. 3)**

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń i form do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.

### **Boczne panele katalityczne (rys. 4)**

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

### **Rożen (rys. 5)**

Rożna należy używać zgodnie z rys. 9. Dodatkowe porady znajdują się również w rozdziale "Porady i wskazówki".

### **Zestaw do grillowania (rys. 6)**

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i włączyć funkcję grillowania.

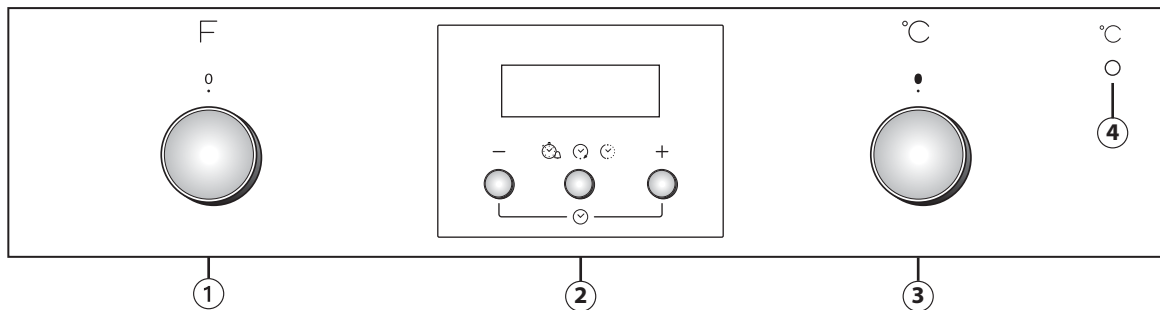
### **Filtr przeciwtłuszczowy (rys. 7)**

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zawiesić na tylnej ścianie komory piekarnika, przed wentylatorem. Można go myć w zmywarce i używać podczas pieczenia z termoobiegiem.

### **Prowadnice półek (rys. 8)**

Umożliwiają wysuwanie do połowy rusztów oraz blach podczas pieczenia. Pasują do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

## OPIS PANELU STEROWANIA



Pokręta są chowane. Naciśnij na środku pokręta, a wyskoczy.

Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

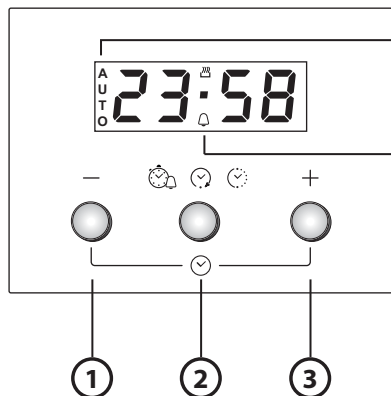
1. Pokręto wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokręto termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu

### JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

- Ustawić pokręto wyboru funkcji na żądaną funkcję.  
Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokręto termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę.  
Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury.

Po zakończeniu pieczenia obrócić pokręta w pozycję "0".

### UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk - : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
  - a. Programator czasowy
  - b. Czas pieczenia
  - c. Ustawienie czasu końca pieczenia
3. Przycisk + : służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

- A.** Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego
- B.** Symbol **AUTO** potwierdza, że zostało wprowadzone ustawienie

### Pierwsze użycie piekarnika

Ustawianie godziny i sygnału akustycznego.



Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na ekranie widoczny jest komunikat **AUTO** i miga wartość 0.00. Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski - i +: środkowa kropka zacznie migać. Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -. Po wybraniu odpowiedniej wartości nacisnąć środkowy przycisk. Na ekranie pojawi się komunikat "ton 1". Aby wybrać odpowiedni dźwięk, nacisnąć przycisk -. Po wybraniu odpowiedniego dźwięku nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, postępować zgodnie z opisem powyżej.

### Ustawianie programatora czasowego



Aby ustawić programator czasowy, nacisnąć i przytrzymać środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ustawić programator czasowy za pomocą przycisku + (najdłuższy możliwy do zaprogramowania czas to 23 godziny i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na ekranie jest widoczna godzina i podświetlony symbol dzwonka potwierdzający ustawienie programatora czasowego. Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je, nacisnąć ponownie środkowy przycisk.













## Ustawianie czasu pieczenia

Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, nacisnąć środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ponownie nacisnąć środkowy przycisk: na ekranie kolejno wyświetlany jest komunikat  i wartość 0.00 oraz miga napis **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + i - (najdłuższy możliwy do ustawienia czas to 10 godzin). Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis **AUTO** potwierdzający ustawienie. Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia i zmienić go w razie potrzeby, nacisnąć środkowy przycisk i przytrzymać przez 2 sekundy, a następnie nacisnąć go ponownie. Po upływie określonego czasu symbol  znika z ekranu, rozlega się dźwięk alarmu i na wyświetlaczu miga napis **AUTO**. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Obrócić pokrętkę funkcji i temperatury do pozycji zerowej oraz nacisnąć środkowy przycisk i przytrzymać przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.



















## Opóźnianie czasu zakończenia pieczenia

Po wybraniu czasu pieczenia nacisnąć środkowy przycisk: na ekranie zostaje wyświetlony komunikat **End** oraz miga czas zakończenia pieczenia i napis **AUTO**. Nacisnąć przycisk +, aby wyświetlić czas zakończenia pieczenia. Pieczenie można opóźnić o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę, symbol  znika z ekranu, natomiast napis **AUTO** pozostaje podświetlony, co potwierdza ustawienie. Aby wyświetlić czas końca pieczenia i zmienić go w razie potrzeby, nacisnąć środkowy przycisk, a następnie dwukrotnie nacisnąć go ponownie. Po zakończeniu odliczania zostaje podświetlony symbol , a piekarnik kontynuuje działanie w wybranym trybie pieczenia.


## TABELA OPISU FUNKCJI

| POKRĘTKO WYBORU FUNKCJI  |                                    |  |
|--|------------------------------------|--|
|    | <b>WYŁĄCZONY</b>                   | Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.  |
|    | <b>OŚWIETLENIE</b>                 | Włączenie lub wyłączenie oświetlenia piekarnika.   |
|    | <b>KONWENCJONALNE</b>              | Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.  |
|   | <b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b>       | Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać poziomu drugiego i czwartego. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.                                      |
|  | <b>GRILL</b>                       | Do pieczenia plastrów mięsa, szaszłyków, kiełbasek; do zapiekania warzyw oraz przyrumieniania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący tłuszcz. Umieścić blachę na trzecim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3–5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.                                    |
|  | <b>TURBO GRILL</b>                 | Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b>                 | Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.  |
|  | <b>DÓŁ + PIECZENIE KONWEKCYJNE</b> | Do pieczenia na jednym poziomie owoców, ciast, warzyw, pizzy, drobiu itp.  |
|  | <b>TERMOOBIEG</b>                  | Do pieczenia różnych potraw w jednej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciasta) na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. W przypadku użycia jednej półki zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i trzeciego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.   |
|  | <b>GRZANIE OD DOŁU</b>             | Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcja służy także do powolnego pieczenia, na przykład warzyw i potraw duszonych, na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.   |

## TABELA PIECZENIA

| Przepis  | Funkcja   | Nagrzewanie wstępne | Półka (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Aksesoria  |
|--|---|---------------------|-----------------|------------------|------------|--|
| Ciasta drożdżowe   |    | Tak                 | 2               | 150-175          | 35-90      | Forma do ciasta na ruszcie   |
|  |    | Tak                 | 1-3             | 150-170          | 30-90      | Półka 3: forma do ciasta na ruszcie<br>Półka 1: forma do ciasta na ruszcie   |
| Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)             |    | Tak                 | 2               | 150-190          | 30-85      | Blacha-ociekacz/blacha do pieczenia lub forma do ciasta na ruszcie           |
|  |    | Tak                 | 1-3             | 150-190          | 35-90      | Półka 3: forma do ciasta na ruszcie<br>Półka 1: forma do ciasta na ruszcie   |
| Ciastka/tarteletki   |    | Tak                 | 2               | 160-175          | 20-45      | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia  |
|  |    | Tak                 | 1-3             | 150-175          | 20-45      | Półka 3: ruszt<br>Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia             |
| Ptysie   |    | Tak                 | 2               | 175-200          | 30-40      | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia  |
|  |    | Tak                 | 1-3             | 170-190          | 35-45      | Półka 3: blacha na ruszcie<br>Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Bezy   |    | Tak                 | 2               | 100              | 110-150    | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia  |
|  |  | Tak                 | 1-3             | 100              | 130-150    | Półka 3: blacha na ruszcie<br>Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Chleb / pizza / focaccia                                     |  | Tak                 | 2               | 190-250          | 12-50      | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia  |
|  |  | Tak                 | 1-3             | 190-250          | 25-50      | Półka 1: blacha na ruszcie<br>Półka 3: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Mrożona pizza  |  | Tak                 | 2               | 250              | 10-15      | Półka 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt                     |
|  |  | Tak                 | 1-3             | 250              | 10-20      | Półka 3: blacha na ruszcie<br>Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |
| Tarty "na słońcu" (tarta warzywna, quiche)                   |  | Tak                 | 2               | 175-200          | 40-50      | Forma do ciasta na ruszcie   |
|  |  | Tak                 | 1-3             | 175-190          | 55-65      | Półka 3: forma do ciasta na ruszcie<br>Półka 1: forma do ciasta na ruszcie   |
| Nadziewane ciasto francuskie/przekąski z ciasta francuskiego |  | Tak                 | 2               | 175-200          | 20-30      | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia  |
|  |  | Tak                 | 1-3             | 175-200          | 25-45      | Półka 3: blacha na ruszcie<br>Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia |

| Przepis  | Funkcja   | Nagrzewanie wstępne | Półka (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Aksesoria   |
|--|---|---------------------|-----------------|------------------|------------|---|
| Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanka    |    | Tak                 | 2               | 200              | 45-55      | Blacha na ruszcie   |
| Baranina / cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg |    | Tak                 | 2               | 200              | 80-110     | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie   |
| Kurczak / królik / kaczka 1 kg                     |    | Tak                 | 2               | 200              | 50-100     | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie   |
| Indyk / gęś 3 kg                                   |    | Tak                 | 1/2             | 200              | 80-130     | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie   |
| Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)           |    | Tak                 | 2               | 175-200          | 40-60      | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie   |
| Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)  |    | Tak                 | 2               | 175-200          | 50-60      | Blacha na ruszcie   |
| Tosty  |    | Tak                 | 4               | 200              | 2-5        | grill   |
| Filety/kawałki ryb                                 |    | Tak                 | 4               | 200              | 20-30      | Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)                                      |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą  |
| Kiełbaski/szaszłyki/kotlety/hamburgery             |    | Tak                 | 4               | 200              | 30-40      | Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)                                      |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 3: blacha-ociekacz napełniona wodą  |
| Kurczak pieczony 1–1,3 kg                          |   | -                   | 2               | 200              | 55-70      | Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)   |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą  |
| Kurczak pieczony 1–1,3 kg                          |  | -                   | 2               | 200              | 60-80      | Półka 2: rożen  |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 1: blacha-ociekacz napełniona wodą  |
| Krwisty rostbef 1 kg                               |  | -                   | 2               | 200              | 35-45      | Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)                     |
| Udziec jagnięcy / golonka                          |  | -                   | 2               | 200              | 60-90      | Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| Pieczone ziemniaki                                 |  | -                   | 2               | 200              | 45-55      | Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) |
| Zapiekane warzywa                                  |  | -                   | 2               | 200              | 20-30      | Blacha na ruszcie   |
| Lasagne i mięso                                    |  | Tak                 | 1-3             | 200              | 50-100     | Półka 3: blacha na ruszcie  |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie  |
| Mięso i ziemniaki                                  |  | Tak                 | 1-3             | 200              | 45-100     | Półka 3: blacha na ruszcie  |
|  |   |                     |                 |                  |            | Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie  |

| Przepis        | Funkcja   | Nagrzewanie wstępne | Półka (od dołu) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Aksesoria  |
|----------------|---|---------------------|-----------------|------------------|------------|--|
| Ryba i warzywa |  | Tak                 | 1-3             | 175              | 30-50      | Półka 3: blacha na ruszcie<br>Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie |

Czasy podane w tabeli dotyczą funkcji pieczenia z opóźnieniem (jeśli dostępna). Czas pieczenia może być dłuższy, w zależności od potrawy.

**UWAGA:** Symbole funkcji pieczenia mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych na rysunku.

**UWAGA:** temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

## PORADY I WSKAZÓWKI

### Jak czytać tabelę 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 niższe sugerowane wartości, a dopiero jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, zmienić na wyższe. 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 lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać podanych w tabeli pieczenia zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy wstępnie rozgrzać piekarnik.

### Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Potrawę wymagającą krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej i pozostawić tę wymagającą dłuższego pieczenia.

### Ciasta

- Delikatne ciasta należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwekcyjnego tylko na jednym poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, należy wbić drewniany patyczek w środek ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- W przypadku stosowania form z nieprzywierającą powłoką ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, należy następnym razem użyć niższej temperatury oraz zmniejszyć ilość płynu w cieście i delikatniej je mieszać.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, należy następnym razem użyć niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed umieszczeniem nadzienia.

### Mięso

- Można stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia 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 efekty 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 ociekający sok — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

### Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Umożliwia równomierne pieczenie dużych kawałków mięsa i drobiu. Nabić mięso na szpikulec różna, obwiązuje 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 pierwszej półce blachy-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwył, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i którego należy użyć po pieczeniu w celu wyjęcia mięsa z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

### Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia posypać pizzę mozzarellą.

### Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.