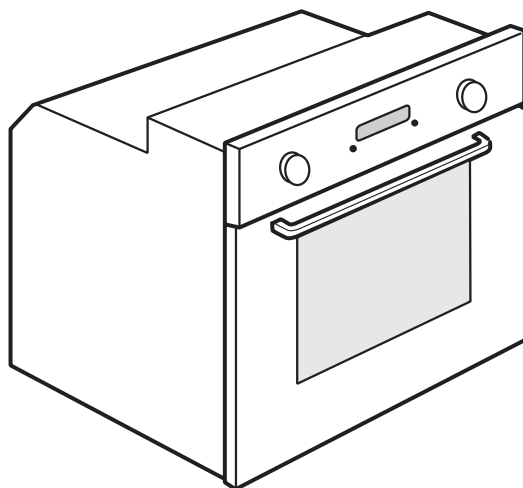


(Tutaj przykleić naklejkę gwarancyjną)

SERVICE



0000 000 00000



PL

Instrukcja użytkowania i konserwacji

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać je w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

Niniejsza instrukcja oraz samo urządzenie dostarczają ważnych ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. 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 po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujście gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub opuszczone.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **UWAGA:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączającego, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz budynków.

⚠ Nie przechowywać substancji łatwopalnych ani wybuchowych (np. benzyny lub pojemników aerosolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Urządzenie musi być przytrzymywane oraz montowane przez co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne – ryzyko skażenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody (jeśli występują) i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem.

Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed wstawieniem urządzenia przyciąć szafkę i usunąć trociny i wióry.

Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna – ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli urządzenie jest zainstalowane pod blatem roboczym, nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy nim a górną krawędzią piekarnika - ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy ani adapterów. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia, będąc mokrym lub na bosą.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli zostało ono uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją, należy upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♻. Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu pieczenia, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu określone w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 65/2014 i jest zgodne z normą europejską EN 60350-1.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa:

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

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
- **WAŻNE:** podczas 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. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami opisanymi w "Instrukcji rozwiązywania 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 technicznym.

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** (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej 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 należy stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką z mikrofibry.

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, można 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 szybę w drzwiach piekarnika.

- 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 drzwiczkach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Drzwiczki piekarnika mogą zostać zdemontowane, aby ułatwić jego czyszczenie (patrz KONSERWACJA).
- Górną 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 skropliny 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, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.
- Resztki żywności mogą być łatwo usunięte 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 Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zaczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie za pomocą gąbki usunąć ewentualne resztki żywności.

Cykl czyszczenia piekarników z funkcją pirolizy (jeśli dostępna):

OSTRZEŻENIE

- Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy.
- W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Funkcja ta pozwala na usunięcie zabrudzeń, jakie powstały podczas pieczenia, poprzez podgrzanie ich do temperatury ok. 500°C. Zabrudzenia spalają się wytwarzając osady, które po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną gąbką. Nie włączać funkcji czyszczenia pirolitycznego po każdym pieczeniu, lecz jedynie w razie dużej ilości zabrudzeń lub dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas nagrzewania i pieczenia.

- Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne powinny być wyłączone.
- Przed włączeniem pirolizy należy wyjąć akcesoria z urządzenia.
Urządzenie jest wyposażone w dwie funkcje pirolizy:

1. Cykl energooszczędny (PIROLIZA EXPRESS/ECO): zużywa około 25% mniej energii niż cykl standardowy. Używaj tej funkcji regularnie (po dwóch-trzech razach użycia piekarnika do pieczenia mięsa).
 2. Cykl standardowy (PIROLIZA): jest odpowiedni do czyszczenia nawet bardzo zabrudzonego piekarnika.
- Po kilkukrotnym użyciu piekarnika, w zależności od stopnia zabrudzenia, zostaje wyświetlony komunikat zalecający użycie cyklu samoczyszczenia.

UWAGA: Podczas trwania automatycznego czyszczenia (pirolizy) drzwi są zablokowane. Nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

! OSTRZEŻENIE

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

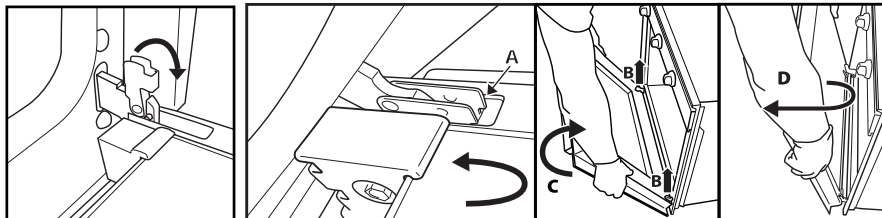
DEMONTAŻ DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Unieść do oporu dwa zaczepty 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 drzwiczki:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
3. Opuścić zaczepty po obu stronach.
4. Zamknąć drzwiczki.

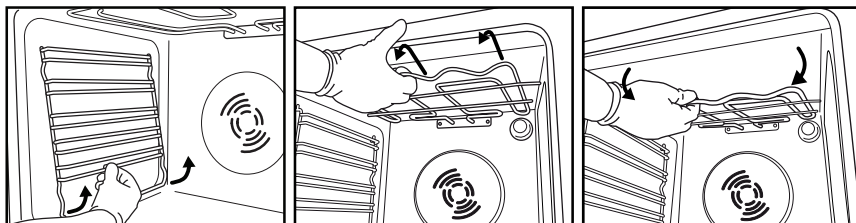


Rys. 1

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

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

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Rys. 6

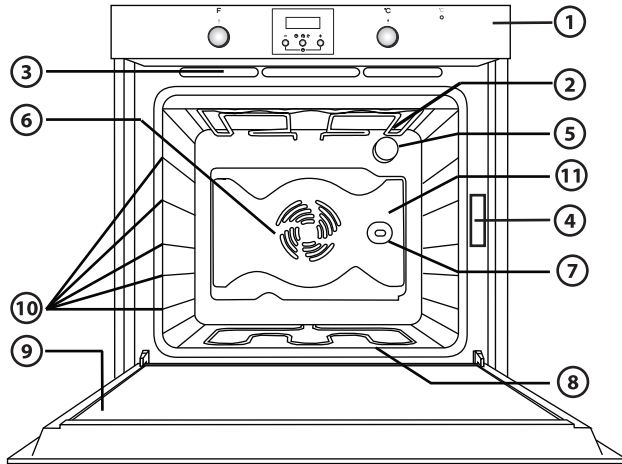
Rys. 7

UWAGA:

- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- 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 przypadku używania żarówek halogenowych nie łąpać ich palcami, ponieważ odcisk palca może prowadzić do uszkodzenia.
- Nie uruchamiać piekarnika przed ponownym zainstalowaniem klosza.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA**PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI**

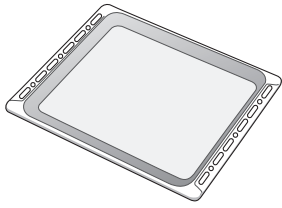
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna / grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Światło
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwiczki
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

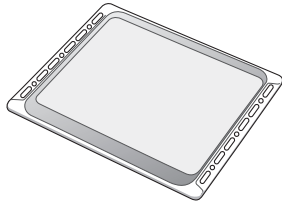
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

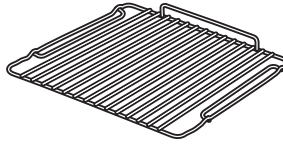
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



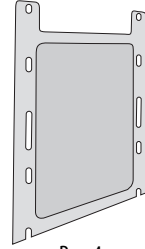
Rys. 1



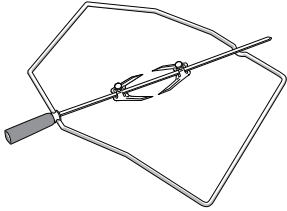
Rys. 2



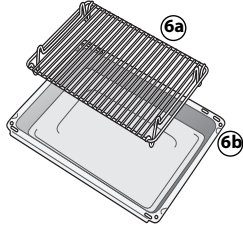
Rys. 3



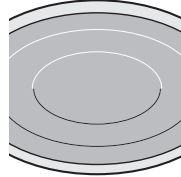
Rys. 4



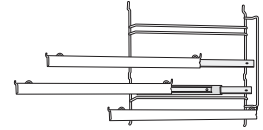
Rys. 5



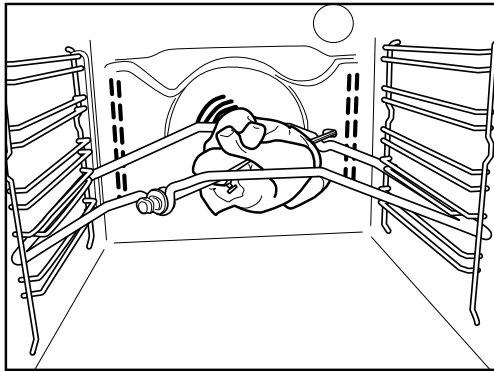
Rys. 6



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 tackę nieco wody.

Blacha do pieczenia (rys. 2)

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

Ruszt (rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawa 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.

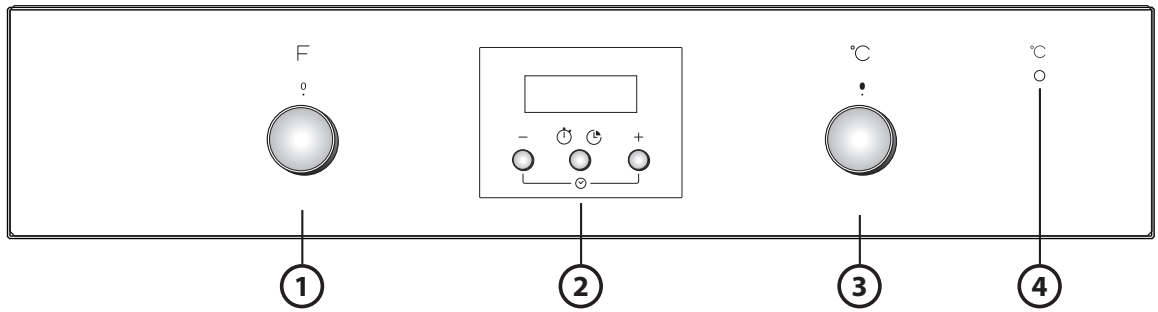
Filtr przeciw tłuszczowy (rys. 7)

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 tac podczas pieczenia. Pasują do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA



UWAGA:

- Urządzenie może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.
- Pokręta w tym piekarniku są wysuwane, wysuną się po naciśnięciu ich na środku.
- w zależności od modelu.

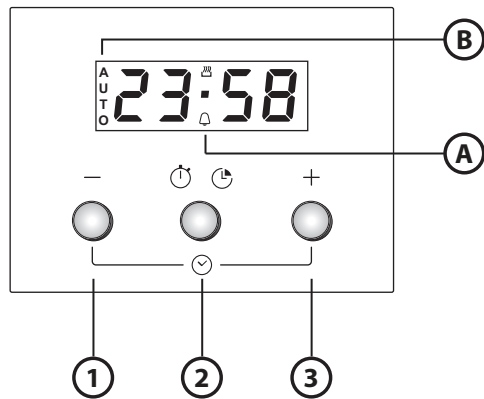
1. Pokręto wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokręto termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

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

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokręta na "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
3. Przycisk +: służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

A. Symbol wskazuje, że funkcja programatora czasowego jest włączona.

B. Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało wprowadzone

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 +: zacznie migać kropka na środku. Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + and -. 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. Wartość programatora czasowego należy ustawić przyciskiem + (maksymalna programowana wartość to 23 godzin 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 pokręto funkcji i temperatury do pozycji zerowej oraz nacisnąć środkowy przycisk i przytrzymać przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

TABELA OPISU FUNKCJI










































FUNKCJA		OPIS
	WYŁĄCZONY	Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
	OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	Włączenie oświetlenia piekarnika.
	PIECZENIE TRADYCYJNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. W przypadku pieczenia tylko na jednym poziomie, używać 2. półki, a w przypadku pieczenia na dwóch poziomach, używać 1. i 3. półki. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.
	GRILL	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. 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.
	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 pierwszym lub drugim poziomie i włączyć do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Wraz z tą funkcją można stosować rożen, jeśli jest w zestawie.
	ROZMRAŻANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

TABELA GOTOWANIA

Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/ blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/ tarteletki		Tak	3	170-180	15-40	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	90	130-150	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Chleb/ pizza/ focaccia		Tak	2	190-250	15-50	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-45	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Poziom 2: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine)		Tak	2	175-200	40-50	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	180-190	40-55	Poziom 3: tortownica na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie

Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z pikantnego ciasta		Tak	3	180-200	20-30	Blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	180-190	20-40	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia) Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Lasagne / Makaron zapiekany / Cannelloni / Tarty		Tak	2	190-200	40-65	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	2	190-200	90-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	2	190-200	65-85	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1 / 2	190-200	140-180	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	2	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Toast		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrót potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski / Szaszłyki / Żeberka / Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Poziom 4: ruszt (obrót potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Poziom 2: ruszt (obrót potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Pieczony kurczak 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Poziom 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-50	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrót potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrót potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrót potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lazania i mięso		Tak	1-3	200	50-100*	Poziom 3: blacha na ruszcie (w razie potrzeby zamienić poziomy po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Rozgrzewanie	Półka (od dołu)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Aksesoria
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100*	Poziom 3: blacha na ruszcie (w razie potrzeby zamienić poziomy po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-3	180	30-50*	Poziom 3: blacha na ruszcie (zmienić poziomy w połowie pieczenia)
						Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

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

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.

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

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

Jednoczesne przygotowywanie różnych potraw

Korzystając z funkcji „CONVECTION BAKE” (PIECZ. KONWEKCYJNE) można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury pieczenia (np.: ryby i warzywa), na różnych poziomach. W razie potrzeby zamienić poziomy po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, 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 zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu 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 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 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 tacki do ociekania, która będzie zbierała ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna (kurczaka należy obwiązać sznurkiem) i upewnić się, że jest unieruchomione, a następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ściance piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zredukować ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blacha-ociekacza, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyty, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Nasmarować blachę niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.



40001163914/B

PL



Zastrzeżony znak towarowy Whirlpool®/Znak towarowy TM Whirlpool, USA