



Instrukcja użytkowania PIEKARNIK PAROWY

OCS8478G / BO4CS2T2-42

OCS8678G / BO6SA2T2-42

Stosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

Twój piekarnik

Wprowadzenie	4
Panel sterowania	5
Opis	6
Prowadnice / Prowadnice teleskopowe	6
Akcesoria	7
Drzwi	8
Wentylator chłodzący	8
Ekran dotykowy	9
Główne ekrany	10
Wyświetlacz ustawień funkcji	12
Ekran oczekiwania	13

Pierwsze użycie

Pierwsze użycie	14
-----------------	----

Działanie

Korzystanie z menu "Plus".	17
Otwieranie klawiatury	19

Użytkowanie

Funkcja piekarnika	20
Funkcja pary	22
Korzystanie z funkcji "Dodatkowe"	26
Functions table	30
Culisensor	35
Dodawanie pary	37
Opóźniony start	38
Piecznienie etapowe	40
Włączanie rusztu	42
Funkcje dodatkowe	42
Ustawienia	46

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia	49
Funkcja czyszczenia parowego	49
Czyszczenie filtra zbiornika na wodę	50
Odkamienianie	50
Demontaż i czyszczenie prowadnic	51
Wymiana żarówki w piekarniku	52
Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika	53
Demontaż i montaż szyby drzwiczek piekarnika	54

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne	55
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	57
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulacje z powodu wyboru piekarnika parowego ASKO.

Ten produkt został zaprojektowany tak, aby zapewnić prostą obsługę i optymalną przyjazność dla użytkownika.

Piekarnik posiada szeroki zakres ustawień, dzięki czemu można za każdym razem wybrać odpowiednią metodę pieczenia.

Niniejsza instrukcja pokazuje, w jaki sposób można najlepiej wykorzystać to urządzenie. Oprócz informacji dotyczących obsługi piekarnika, znajdują się tu również informacje ogólne, które mogą być przydatne podczas korzystania z urządzenia.

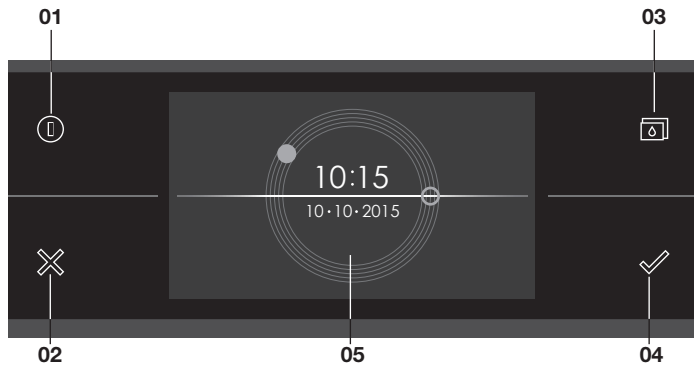


Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

Przeczytaj niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

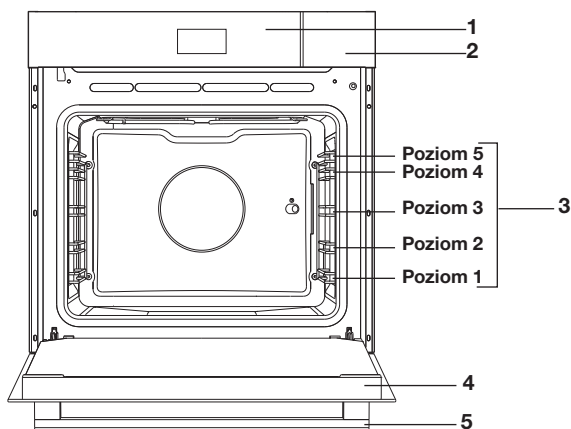
Panel sterowania



01. Przycisk włączania/wyłączania; używać do:
- włączenia urządzenia.
 - włączenia urządzenia.
 - wyłączenia urządzenia. Trzymaj przycisk "włączanie/wyłączanie" wciśnięty do momentu wyłączenia się urządzenia.
02. Przycisk X; służy do:
- powrotu o jeden krok do tyłu w menu.
 - zamknięcia lub odpowiedzi "Nie" na wyskakujące menu.
 - zamknięcia lub anulowania menu lub funkcji.
03. Przycisk zbiornika wody; służy do:
- otworzenia zaworu zbiornika wody.
04. Przycisk potwierdzenia; użyć do:
- potwierdzenia ustawień.
 - rozpoczęcia funkcji.
 - zamknięcia lub odpowiedzi "Tak" na wyskakującym okienku.
05. Ekran dotykowy/wyświetlacz

Opis

1. Panel sterowania
2. Pokrywa zbiornika wody
3. Poziomy piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Uchwyt drzwiczek



Prowadnice / Prowadnice teleskopowe

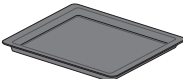

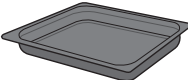
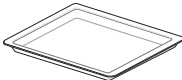
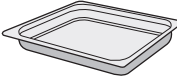
- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieść kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy prowadnicami.
- W zależności od modelu, niektóre poziomy mogą być wyposażone w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe.
 - Wsuń całkowicie prowadnice teleskopowe z komory piekarnika i umieść na nich kratkę / blachę do pieczenia / naczynie do gotowania na parze.
Następnie wsuń kratkę / blachę / naczynie do gotowania na prowadnicach z powrotem do komory piekarnika.
 - Zamknij drzwi piekarnika dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte z powrotem do komory piekarnika.

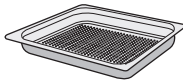
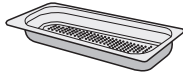
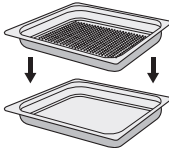

Akcesoria

Do urządzenia dołączone są różne akcesoria, w zależności od modelu. Używaj tylko oryginalnych akcesoriów, są one specjalnie dostosowane do Twojego urządzenia. Upewnij się, że wszystkie używane akcesoria są w stanie wytrzymać ustawienia temperatury wybranej funkcji piekarnika.

Uwaga: nie wszystkie akcesoria są odpowiednie/dostępne dla każdego urządzenia (może się to również różnić w zależności od kraju). Przy zakupie należy zawsze podawać dokładny numer identyfikacyjny urządzenia. Więcej informacji o akcesoriach opcjonalnych można znaleźć w broszurach handlowych lub w Internecie.

Uwaga: nigdy nie umieszczaj akcesoriów na spodzie piekarnika!

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	<p>Emaliowana blacha do pieczenia; używana do ciast i ciastek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie używać emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami! • Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	<p>Kratka do piekarnika; używana głównie do grillowania. Na kratce można również umieścić naczynie do gotowania na parze lub garnek z potrawą.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kratka do piekarnika jest wyposażona w kołek zabezpieczający. Podnieś lekko kratkę z przodu, aby wysunąć ją z piekarnika. • Nie używaj kratki z funkcjami mikrofalowymi!
	<p>Głęboka emaliowana blacha do pieczenia; służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie umieszczaj głębokiej blachy na najniższym poziomie podczas procesu pieczenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy jest ona używana jako taca ociekowa podczas grillowania, pieczenia lub opiekania z rożna (jeśli jest dostępne). • Nie używaj głębokiej emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami! • Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	<p>Szklana brytfanna; do stosowania do funkcji mikrofalowych i do pieczenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	<p>Nieperforowane naczynie do gotowania na parze; głębokość 40 mm (przydatne do zbierania wilgoci podczas gotowania na parze).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uwaga: przy temperaturach powyżej 180°C mogą wystąpić przebarwienia! Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie piekarnika.

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	<p>Perforowane naczynie do gotowania na parze; głębokość 40 mm (przydatne przy funkcji pary).</p> <ul style="list-style-type: none"> Uwaga: przy temperaturach powyżej 180°C mogą wystąpić przebarwienia! Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie piekarnika.
	<p>Perforowane naczynie do gotowania na parze; 1/3GN. Perforowane naczynie do gotowania na parze; 1/2GN.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uwaga: przy temperaturach powyżej 180°C mogą wystąpić przebarwienia! Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie piekarnika.
	<ul style="list-style-type: none"> Naczynia do gotowania na parze mogą być używane jednocześnie na dwóch poziomach. Umieść perforowane naczynie do gotowania na parze na środku piekarnika, a nieperforowane naczynie do gotowania na parze jeden poziom poniżej perforowanego naczynia do gotowania na parze. Do gotowania na parze można umieścić perforowane naczynie do gotowania na parze w nieperforowanym naczyniu do gotowania na parze. Można ich używać razem tylko na poziomie z teleskopowymi prowadnicami.
	<p>Culisensor; może być używany do pomiaru temperatury rdzenia potrawy. Gdy pożądana temperatura zostanie osiągnięta, proces pieczenia zostanie automatycznie zatrzymany.</p>

Drzwi

- Wyłączniki drzwiowe przerywają pracę piekarnika, gdy drzwi zostaną otwarte podczas użytkowania. Piekarnik kontynuuje pracę, gdy drzwi zostaną zamknięte.
- Ten piekarnik jest wyposażony w "System miękkiego zamykania drzwi". Podczas zamykania drzwi piekarnika system ten spowalnia ruch od pewnego kąta i cicho domyka drzwi.

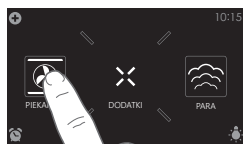
Wentylator chłodzący

- Urządzenie jest wyposażone w wentylator chłodzący, który chłodzi obudowę i panel sterowania.

Ekran dotykowy

- Obsługuj ekran dotykowy piekarnika dotykając go lub przesuwając.
- Kliknij wyświetlacz, aby utworzyć funkcję lub dostosować ustawienie.
- Przeciągnij palcem po wyświetlaczu, aby uzyskać dalsze informacje/pokazać opcje lub dostosować ustawienie.

Kliknięcie:



Przeciągnięcie:



Aby uzyskać najlepszą reakcję, dotknij przycisków główną częścią palca. Każdorazowe dotknięcie przycisku w trakcie korzystania z niego zabrzmi krótkim dźwiękiem (chyba że jest to wyłączone w ustawieniach).

Główne ekrany

Wyświetlacz początkowy



Menu Plus (01)

- Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus. Zawartość tego menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.

Piekarnik (02)

- Naciśnij na "PIEKARNIK", aby otworzyć menu funkcji piekarnika.

Timer do gotowania jajek (03)

- Naciśnij na symbol minutnika, aby otworzyć menu timera do gotowania jajek. Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika.
 - Najdłuższy możliwy czas alarmu wynosi 24 godziny.
 - Po wyłączeniu timera do gotowania jajek pojawia się okienko i sygnał dźwiękowy.
 - Dotknij przycisku X, przycisku potwierdzenia lub wyświetlacza, aby wyłączyć sygnał i zamknąć wyskakujące okienko. Dźwięk ustanie automatycznie po około 1 minucie.

Dodatkowe (04)

- Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.

Godzina (05)

- W tym miejscu pokazana jest godzina.

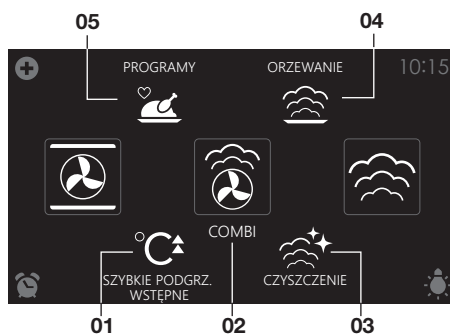
Pieczenie z parą (06)

- Naciśnij na "PARA", aby otworzyć menu funkcji pary.

Oświetlenie (07)

- Naciśnij symbol "lampki", aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
- Światło piekarnika zapala się również po otwarciu drzwi piekarnika lub rozpoczęciu pieczenia. Światło piekarnika będzie się automatycznie ściemniać (chyba że zostało to ustawione w ustawieniach).

Wyświetlacz funkcji dodatkowych



Szybkie nagrzewanie (01)

- Naciśnij na "SZYBKIE NAGRZEWAJNE", aby otworzyć funkcję szybkiego nagrzewania.

Konwekcja (02)

- Naciśnij na "KONWEKCJA", aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego

Czyszczenie (03)

- Naciśnij na "CZYSZCZENIE", aby otworzyć funkcję czyszczenia.

Podgrzewanie (04)

- Naciśnij na "PODGRZEWANIE", aby otworzyć menu funkcji podgrzewania. Tutaj można znaleźć funkcje podgrzewania talerzy, regeneracji, rozmrażania i utrzymywania ciepła.

Programy (05)

- Naciśnij na “PROGRAMY”, aby otworzyć menu programów. Tutaj znajdują się programy ulubione i automatyczne.

Wyświetlacz ustawień funkcji



Wybieranie funkcji (01)

- Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją lub przesuń palcem po symbolu, aby wybrać funkcję (patrz również “Otwieranie klawiatury”).

Ustawianie temperatury (02)

- Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją temperatury lub przesuń palcem po wskaźniku temperatury, aby wybrać temperaturę (patrz również “Otwieranie klawiatury”).

Czas pieczenia (03)

- Naciśnij na symbol czasu pieczenia, jeśli chcesz ustawić czas pieczenia. Jeśli czas pieczenia jest już podany, należy go ustawić.
- Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją czasu lub przesuń palcem po funkcji czasu, aby ją ustawić (patrz również “Otwieranie klawiatury”).

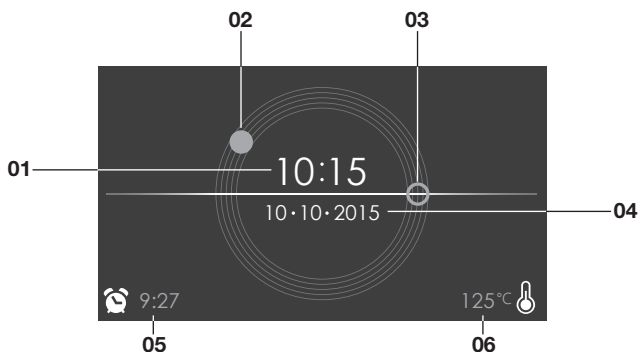
Programy (04)

- Naciśnij na “PROGRAMY”, aby otworzyć menu programów. Tutaj znajdują się programy ulubione i automatyczne.

Zakładka informacyjna (05)

- W dolnej zakładce wyświetlacza pojawia się nazwa wybranej funkcji. Naciśnij zakładkę, aby uzyskać więcej informacji na temat wybranej funkcji.

Ekran oczekiwania



Wyświetlanie czasu (cyfrowe/01)

- Aktualna godzina.

Wyświetlanie czasu (analogowe/02 i 03)

- Aktualna godzina.
- Wskazówka godzinowa zegara analogowego jest oznaczona “zamkniętym” okręgiem (02), a wskazówka minutowa “otwartym” okręgiem (03).

Wyświetlanie daty (04)

- Aktualna data.

Wyświetlacz timera do gotowania jajek (05)

- Odliczający zegar odmierzania czasu.

Wyświetlanie malejącej temperatury (06)

- Rzeczywista temperatura w piekarniku (ciepło odpadowe).

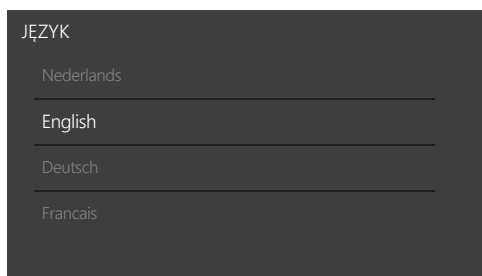
Pierwsze użycie

- Wyczyść wnętrze piekarnika i akcesoria przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych itp.
- Podczas pierwszego użycia piekarnik będzie wydzielało dziwny zapach; jest to normalne. Podczas pierwszego użycia należy zapewnić dobrą wentylację.



Gdy urządzenie jest podłączone po raz pierwszy lub po podłączeniu, gdy urządzenie było odłączone od sieci elektrycznej przez dłuższy czas, należy ustawić „Język”, „Czas”, „Datę” i „Twardość wody”.

Ustawianie języka

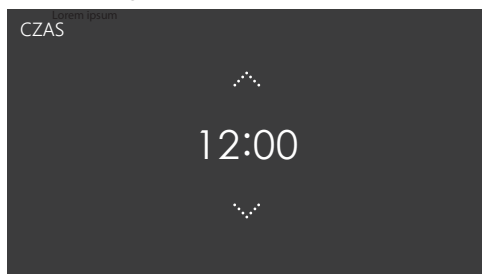


Ustaw żądany język, w którym będą wyświetlane teksty na wyświetlaczu urządzenia. Standardowo wybrana jest opcja „English” (język angielski).

1. Przeciągnij na wyświetlaczu, aby wyświetlić wszystkie języki.
2. Stuknij jeden z języków, aby go wybrać.
3. Naciśnij przycisk potwierdzający, aby zapisać ustawiony język.



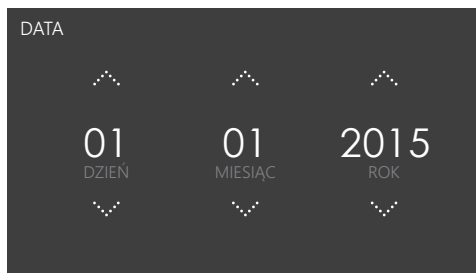
Ustawianie godziny



1. Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją czasu lub przesuń palcem po funkcji czasu, aby ją ustawić.
2. Aby szybko wprowadzić godzinę, dotknij na środku wyświetlacza czasu; pojawi się klawiatura, na której można wpisać żadaną godzinę (patrz rozdział "Otwieranie klawiatury").
3. Naciśnij przycisk potwierdzający, aby zapisać ustawiony czas.



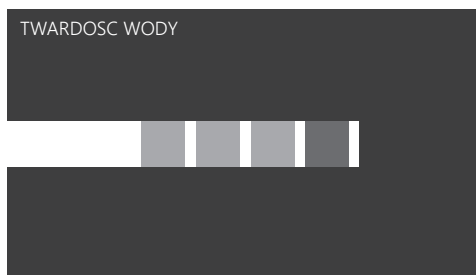
Ustawianie daty



1. Naciśnij na strzałki nad i pod ustawieniem dnia, miesiąca lub roku, lub przesuń palcem po ustawieniu dnia, miesiąca lub roku, aby je ustawić.
2. Naciśnij przycisk potwierdzający, aby zapisać ustawioną datę. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.



Ustawianie twardości wody



Twardość wody musi być ustawiona przed pierwszym użyciem. Jeśli woda jest bardziej miękka lub twarda niż ustawiona domyślnie, można zmienić ustawiony poziom twardości.

Sprawdzanie twardości wody

Twardość wody można zmierzyć za pomocą papierowego paska testowego dostarczonego wraz z urządzeniem. Aby uzyskać informacje na temat twardości wody w danym regionie, skontaktuj się z lokalnym zarządem wodociągów.

Używanie papierowego paska testowego

Zanurz pasek testowy w wodzie na 1 sekundę. Odczekaj 1 minutę i odczytaj liczbę kresek na papierowym pasku testowym. Sprawdź w tabeli, czy ustawiona twardość wody jest prawidłowa.

Ustawianie twardości wody

1. Porównaj pasek testowy z obrazkiem na wyświetlaczu.
2. Naciśnij kreski na wyświetlaczu, aż dopasują się do paska testowego.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać ustawioną twardość wody.



Urządzenie zostało teraz zaprogramowane w taki sposób, że powiadomienie o odkamienianiu będzie się pojawiać zgodnie z rzeczywistą twardością wody.

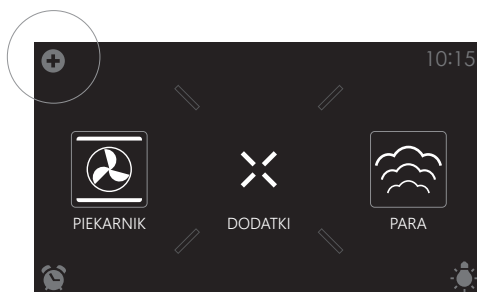
Wyświetlacz	Numer paska testowego/kolor kresek	Rodzaj	PPM	Francuskie stopnie twardości (°df)	Niemieckie stopnie twardości (°dH)
1	4 kreski zielone	Bardzo miękka woda	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 kreska czerwona	Woda miękka	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 kreski czerwone	Raczej twarda woda	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 kreski czerwone	Twarda woda	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 kreski czerwone	Bardzo twarda woda	> 356	> 35	> 20

Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

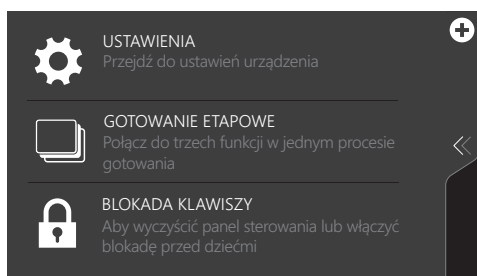


Język, godzinę, datę i twardość wody można ustawić w menu ustawień (patrz rozdział 'Ustawienia'). Menu ustawień można otworzyć z ekranu startowego za pomocą menu plus.

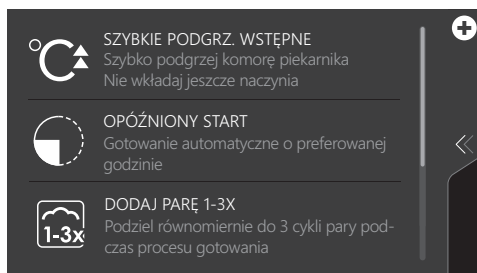
Korzystanie z menu "Plus".



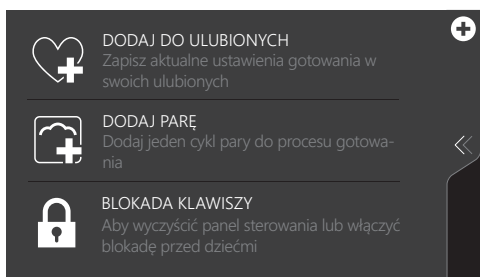
Menu "Plus" zawiera szereg funkcji lub ustawień. Oferowane funkcje plus zależą od aktywnego wyświetlacza.



- Na wyświetlaczu startowym, w menu plus można znaleźć następujące funkcje/menu:
 - **Ustawienia**; ustawianie preferencji (patrz rozdział "Ustawienia").
 - **Pieczenie etapowe**; Łączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia (patrz rozdział "Pieczenie etapowe").
 - **Blokada klawiszy**; Zablokuj wszystkie klawisze, aby wyczyścić panel sterowania lub zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Przytrzymaj przycisk wciśnięty do momentu włączenia blokady przycisków.



- Na wyświetlaczu ustawień funkcji pieczenia, pieczenia z parą lub konwekcyjno-parowego następujące funkcje można znaleźć w menu plus:
 - ▷ **Szybkie nagrzewanie;** Szybkie nagrzewanie przestrzeni pieca do żądanej temperatury w trakcie procesu pieczenia (patrz rozdział “Szybkie nagrzewanie”). Niedostępne w funkcji używania pary.
 - ▷ **Opóźniony start;** Proces pieczenia rozpocznie się automatycznie o ustawionej godzinie.
 - ▷ **Dodaj parę 1-3X;** Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia 1, 2 lub 3 razy (obecne tylko w funkcji piekarnika).
 - ▷ **Pieczenie etapowe;** Łączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia (patrz rozdział “Pieczenie etapowe”).
 - ▷ **Blokada klawiszy;** Zablokuj wszystkie klawisze, aby wyczyścić panel sterowania lub zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Przytrzymaj przycisk wciśnięty do momentu włączenia blokady przycisków.
 - ▷ **Ruszt;** Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu pieczenia.



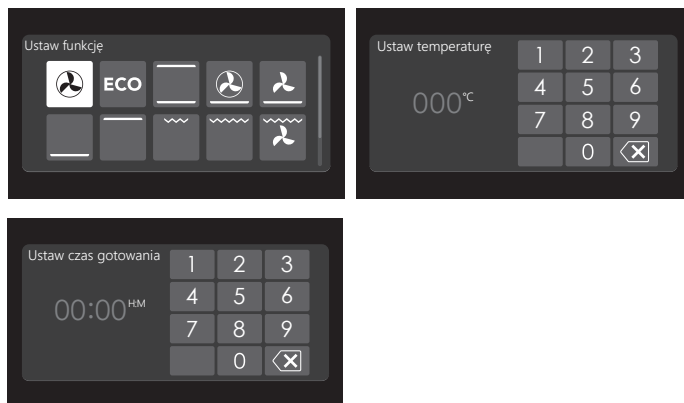
- Gdy funkcja pieczenia, pieczenia z parą lub konwekcyjno-parowego rozpocznie się, następujące funkcje będą dostępne w menu plus:
 - ▷ **Dodaj do ulubionych;** Dodaj ustawienia dla pieczonego dania do ulubionych (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”).
 - ▷ **Dodaj parę;** Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia (obecne tylko w funkcji piekarnika).
 - ▷ **Blokada klawiszy;** Zablokuj wszystkie klawisze, aby wyczyścić panel sterowania lub zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Przytrzymaj przycisk wciśnięty do momentu włączenia blokady przycisków.
 - ▷ **Ruszt;** Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu pieczenia.

Otwieranie klawiatury

Klawiaturę można otworzyć w celu szybkiego wprowadzenia funkcji, temperatury lub czasu pieczenia. Za jej pomocą można wybrać szybkie ustawienie lub wprowadzić wartość.



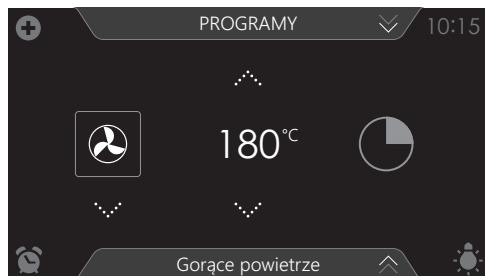
1. Naciśnij w środku symbolu funkcji, temperatury lub czasu pieczenia (aktywnego). Pojawia się klawiatura.



2. Wprowadź lub wyklikaj żadaną wartość.
3. Jeśli ustawiona wartość nie zostanie automatycznie potwierdzona, należy nacisnąć na przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić wpis.

Funkcja piekarnika

Za pomocą funkcji piekarnika można przyrządzać potrawy np. przy użyciu gorącego powietrza, ogrzewania dolnego lub grilla.



- Można wybrać różne funkcje piekarnika.
- Dla każdej funkcji piekarnika można ustawić temperaturę i czas pieczenia.
- Można również wybrać dodatkowe funkcje menu plus, takie jak szybkie nagrzewanie, gotowanie etapowe i opóźniony start. Naciśnij w tym celu symbol plusa. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”.

Korzystanie z funkcji piekarnika

Wybierz funkcję piekarnika odpowiednią do przygotowywanej potrawy. W tym celu zapoznaj się z tabelą funkcji. Możesz również skorzystać z zakładki informacyjnej. Dotknij zakładki na dole wyświetlacza, aby uzyskać więcej informacji na temat wybranej funkcji.

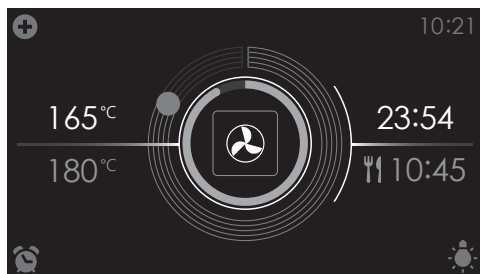
1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij na “PIEKARNIK”, aby otworzyć menu funkcji piekarnika.
4. Wybierz funkcję piekarnika (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Naciśnij symbol “czas pieczenia” i ustaw czas pieczenia (patrz rozdział “Wyświetlanie ustawień funkcji”).



Pieczenie można również rozpocząć bez ustawiania czasu pieczenia. Należy wówczas pominąć krok 6.



7. Za pomocą menu "Plus" wybierz ewentualne ustawienia dodatkowe (np. szybkie nagrzewanie).
8. Rozpocznij gotowanie potrawy przyciskiem potwierdzającym.



- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ aktualną temperaturę (165 °C)
 - ▷ ustawioną temperaturę (180 °C)
 - ▷ wskaźnik czasu (zewnątrzny okrąg)
 - ▷ wskaźnik temperatury (wewnętrzny okrąg)
 - ▷ czas gotowania (23:54)
 - ▷ czas zakończenia (10:45)



- *Podczas pieczenia dotknij na środku wyświetlacza, aby otworzyć wyskakujące okienko z ustawieniami. Dostosuj je w razie potrzeby.*
- *Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub naciskając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w "Ulubionych".*
- *Otwórz opcję "DODAJ DO ULUBIONYCH" w menu plus (patrz "Zapisywanie sposobu gotowania" w rozdziale "Funkcje dodatkowe").*



Wyświetlanie widoku po zakończeniu pieczenia.

Funkcja pary



Ostrzeżenie - Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas funkcji korzystania z pary pozostaw drzwi zamknięte, gdyż w przypadku otwarcia gorąca para może wydostać się na zewnątrz. Kondensacja w piekarniku zwiększy się po otwarciu drzwiczek.



Uwaga: Po każdej funkcji korzystania z pary pozostaw piekarnik do ostygnięcia i osusz wnętrze miękką ściereczką.



Uwaga: System wodny opróżnia się za każdym razem, gdy kończy się funkcja korzystania z pary. Czynność ta jest słyszalna i stanowi część normalnej pracy piekarnika parowego.

Zalety gotowania na parze

- Zdrowe i naturalne, gotowanie na parze zachowuje kolor i smak potrawy. Przy tej metodzie gotowania nie wydzielają się żadne zapachy.
- Gotowanie na parze (duszenie, gotowanie, pieczenie) rozpoczyna się przed osiągnięciem przez komorę piekarnika temperatury 100°C.
- Wolne gotowanie (duszenie, gotowanie, pieczenie) jest możliwe również w niższych temperaturach. Jest zdrowe: witaminy i minerały zostają zachowane, ponieważ tylko niewielka ich część rozpuszcza się w gorącej wilgoci potrawy.
- Podczas gotowania na parze nie jest konieczne dodawanie tłuszczu lub oleju w jakiegokolwiek postaci.
- Para nie rozprowadza zapachu ani smaku, dzięki czemu mięso lub ryby można gotować razem z warzywami.
- Para nadaje się również do blanszowania, rozmrażania i podgrzewania lub utrzymywania ciepła potraw.

Sous-vide

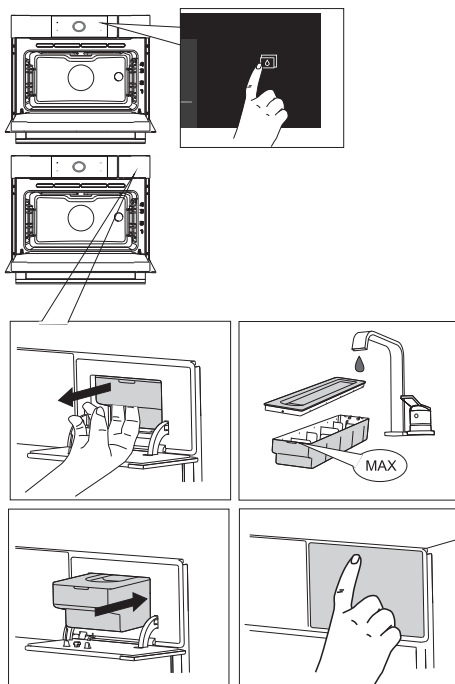
Korzystanie z funkcji gotowania na parze w trybie sous-vide:

- Próżniowe zamykanie
 - Najpierw próżniowo zamknij żywność w plastiku za pomocą maszyny do próżniowego pakowania. Proces ten usuwa większość powietrza z plastikowej torebki. Torebka zachowuje składniki odżywcze i smak podczas gotowania, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste, miękkie i smaczniejsze.

- Gotowanie próżniowe
 - Ugotuj potrawę w odpowiedniej temperaturze i w odpowiednim czasie, używając trybu gotowania na parze Sous-Vide w piekarniku (patrz 'Przepisy i czasy gotowania').
 - Większość potraw może być przechowywana w temperaturze serwowania (około 60°C) przez kilka godzin, co bardzo ułatwia przygotowanie potrawy: wystarczy wyjąć potrawę z piekarnika, gdy jest potrzebna.

Napełnianie zbiornika wody

Przed użyciem funkcji gotowania na parze należy zawsze napełnić zbiornik wody. Należy używać czystej i zimnej wody z kranu, wody butelkowanej bez dodatku minerałów lub wody destylowanej nadającej się do spożycia.



1. Naciśnij przycisk “zbiornik wody”, aby otworzyć pokrywę zbiornika wody.
2. Użyj uchwyty, aby wyjąć zbiornik z piekarnika.
3. Zdejmij pokrywę zbiornika wody i wyczyść zbiornik wody czystą wodą.

4. Napełnij zbiornik wodą aż do znaku “MAX” na zbiorniku (około 1,2 litra).
5. Wsuń zbiornik wody z powrotem do piekarnika, aż usłyszysz kliknięcie (przełącznik pozycji jest aktywny).
6. Zamknij pokrywę zbiornika wody.



Woda pozostała w systemie parowym po zakończeniu pieczenia zostanie wypompowana z powrotem do zbiornika wody. Po użyciu funkcji pary zbiornik wody należy opróżnić, wyczyścić i wysuszyć. Zbiornik wody napełniać tylko bezpośrednio przed użyciem!

Używanie funkcji “Para” w piekarniku

Wybierz funkcję odpowiednią do przygotowywanej potrawy. W tym celu zapoznaj się z tabelą funkcji. Możesz również skorzystać z zakładki informacyjnej. Dotknij zakładki na dole wyświetlacza, aby uzyskać więcej informacji na temat wybranej funkcji.

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij na “PARA”, aby otworzyć menu funkcji pary.



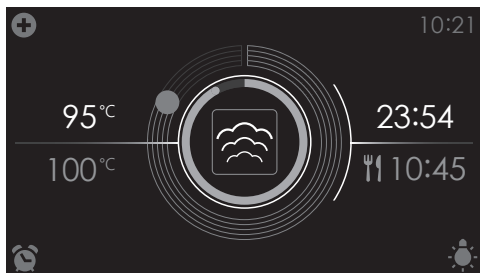
4. Wybierz funkcję pary (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz temperaturę (nie można ustawić dla funkcji “Para”). Patrz rozdział “Wyświetlanie ustawień funkcji”.
6. Naciśnij symbol “czas pieczenia” i wybierz czas pieczenia (patrz rozdział “Wyświetlanie ustawień funkcji”).



Pieczenie można również rozpocząć bez ustawiania czasu pieczenia. Należy wówczas pominąć krok 6.



7. Za pomocą menu “Plus” wybierz ewentualne ustawienia dodatkowe (np. opóźniony start).
8. Rozpocznij pieczenie potrawy przyciskiem “Potwierdzam”.



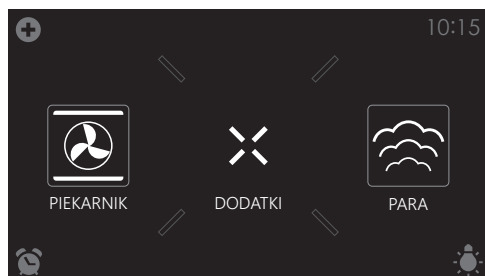
- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ aktualną temperaturę (95 °C)
 - ▷ ustawioną temperaturę (100 °C)
 - ▷ wskaźnik czasu (zewnątrzny okrąg)
 - ▷ wskaźnik temperatury (wewnętrzny okrąg)
 - ▷ czas gotowania (23:54)
 - ▷ czas zakończenia (10:45)



- *Podczas pieczenia dotknij na środku wyświetlacza, aby otworzyć wyskakujące okienko z ustawieniami. Dostosuj je w razie potrzeby.*
- *Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub naciskając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w “Ulubionych”. W tym celu należy otworzyć opcję “DODAJ DO ULUBIONYCH” w menu plus (patrz “Zapisywanie sposobu pieczenia” w rozdziale “Funkcje dodatkowe”).*

Korzystanie z funkcji “Dodatkowe”

Aby otworzyć menu funkcji konwekcyjnej lub szybko rozgrzać piekarnik, należy otworzyć ekran “Dodatkowe”. Można również wybrać program czyszczenia, funkcje podgrzewania lub programy automatyczne.



Naciśnij “DODATKOWE”, aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.



Teraz można wybrać następujące programy:

- Szybkie nagrzewanie
- Konwekcja
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 1
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 2
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 3
- Czyszczenie (patrz rozdział “Czyszczenie”)
 - ▷ Czyszczenie parą wodną
 - ▷ Odkamienianie
- Podgrzewanie (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”):
 - ▷ Regeneracja
 - ▷ Podgrzewanie talerzy
 - ▷ Rozmrażanie
 - ▷ Utrzymywanie ciepła

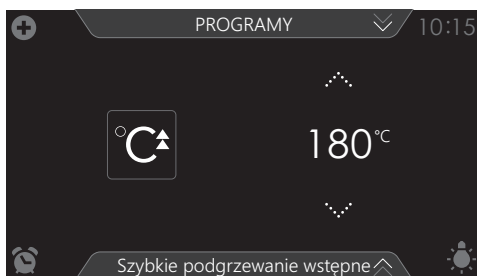
- Programy (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”):
 - Ulubione
 - Programy automatyczne

Szybkie nagrzewanie

Tej funkcji piekarnika należy używać do szybkiego nagrzewania piekarnika. Nie wkładaj naczyń podczas szybkiego nagrzewania. Gdy piekarnik nagrzej się do ustawionej temperatury, nagrzewanie jest zakończone i piekarnik jest gotowy do pieczenia potrawy.

Korzystanie z szybkiego nagrzewania

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Naciśnij “DODATKOWE”, aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
3. Naciśnij na “SZYBKIE NAGRZEWANIE”, aby otworzyć funkcję szybkiego nagrzewania.



4. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Uruchom funkcję szybkiego nagrzewania za pomocą przycisku potwierdzenia.



- *Szybkie nagrzewanie może być również powiązane z procesem pieczenia.*
- *W tym celu w menu plus aktywuj opcję “SZYBKIE NAGRZEWANIE”.*
- *Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się okienko i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.*
- *Czas pieczenia zaczyna być odliczany rosnąco lub malejąco po zamknięciu drzwi.*

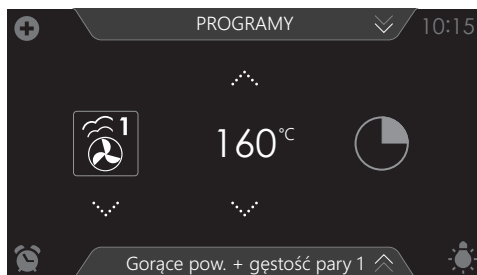
Konwencja

- Można wybrać 3 różne funkcje piekarnika konwekcyjno-parowego.
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 1
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 2
 - ▷ Gorące powietrze + Para poziom 3
- Dla każdej funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego można ustawić temperaturę i czas pieczenia (patrz rozdział “Tabele stosowania pary”).
- Można również aktywować funkcje menu “Plus”, takie jak “pieczenie etapowe” oraz opóźniony start. Naciśnij w tym celu symbol plusa. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”.

Korzystanie z funkcji konwekcja

Wybierz funkcję konwekcji odpowiednią do przygotowywanej potrawy. W tym celu zapoznaj się z tabelą funkcji. Możesz również skorzystać z zakładki informacyjnej. Dotknij zakładki na dole wyświetlacza, aby uzyskać informacje na temat obecnej funkcji.

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij “DODATKOWE”, aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
4. Naciśnij na “KONWEKCYJA”, aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego.



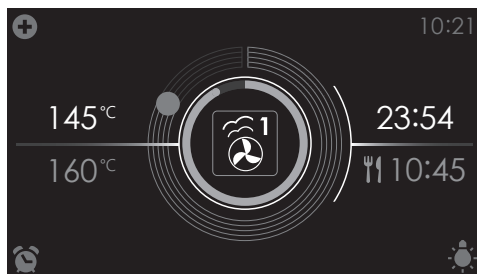
5. Wybierz funkcję konwekcji (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
7. Naciśnij symbol “czas pieczenia” i wybierz czas pieczenia (patrz rozdział “Wyświetlanie ustawień funkcji”).



Pieczenie można również rozpocząć bez ustawiania czasu pieczenia. Należy wówczas pominąć krok 6.



8. Za pomocą przycisku “Plus” wybrać dodatkowe ustawienia.
9. Rozpocznij pieczenie potrawy przyciskiem “Potwierdzam”.




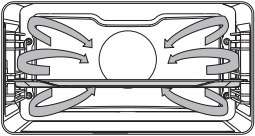

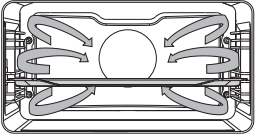

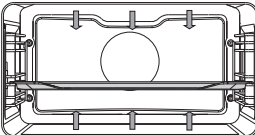
- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ aktualną temperaturę (145 °C)
 - ▷ ustawioną temperaturę (160 °C)
 - ▷ wskaźnik czasu (zewnątrzny okrąg)
 - ▷ wskaźnik temperatury (wewnętrzny okrąg)
 - ▷ czas gotowania (23:54)
 - ▷ czas zakończenia (10:45)


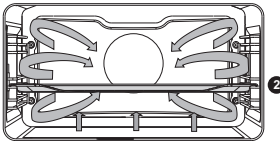

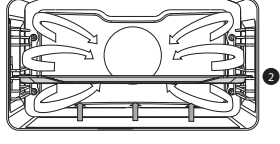

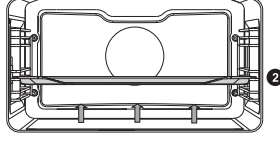

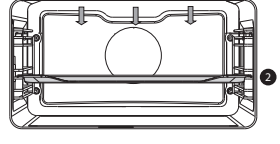



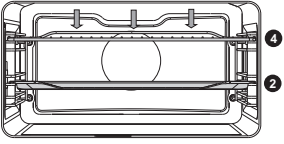

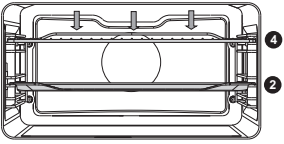

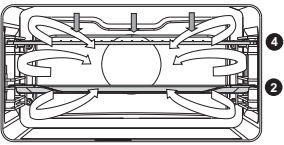
- *Podczas pieczenia dotknij na środku wyświetlacza, aby otworzyć wyskakujące okienko z ustawieniami. Dostosuj je w razie potrzeby.*
- *Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy.*
- *Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub naciskając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w “Ulubionych”. W tym celu należy otworzyć opcję “DODAJ DO ULUBIONYCH” w menu plus (patrz “Zapisywanie sposobu pieczenia” w rozdziale “Funkcje dodatkowe”).*


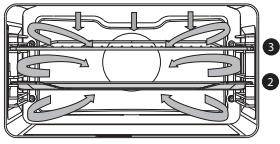

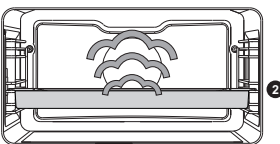

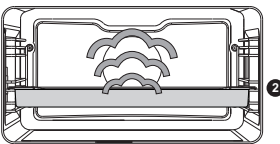

Functions table




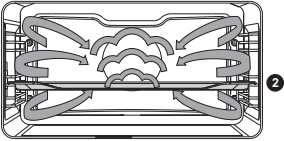




Consult the table to choose the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.



Funkcja	Opis	
Funkcje piekarnika		
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. • Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Gorące powietrze ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza. Gorące powietrze ECO zużywa mniej energii, ale daje taki sam efekt jak ustawienie gorącego powietrza. Pieczenie trwa kilka minut dłużej. • Tryb ten może być używany do pieczenia mięsa i ciast. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • To ustawienie wykorzystuje ciepło resztkowe (grzanie nie jest włączone przez cały czas), aby osiągnąć niskie zużycie energii (zgodnie z klasą energetyczną EN 60350-1). W tym trybie rzeczywista temperatura w piekarniku nie jest wyświetlana. 	
	<p>Górna grzałka + dolna grzałka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego i dolnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do tradycyjnego pieczenia i zapiekania. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	

Funkcja	Opis	
	<p>Gorące powietrze + dolna grzałka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tyłu piekarnika i dolnego elementu grzejnego. • W tym trybie można piec pizzę, wilgotne ciasto, keksy, ciasto na zakwasie i kruche ciasto. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Wentylator + Ogrzewanie dolne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą dolnego elementu grzejnego. Ciepło jest rozpraszane przez wentylator. • Tryb ten może być stosowany do pieczenia ciast z małą ilością zakwasu, jak również do konserwowania owoców i warzyw. • Umieścić niezbyt wysoką blachę do pieczenia w dolnej części piekarnika, tak aby gorące powietrze mogło krążyć również nad górną powierzchnią potrawy. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	
	<p>Ogrzewanie dolne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą dolnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do potraw i wypieków, które wymagają wyrazistego dolnego przypieczenia lub przyrumienienia. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Sugerowana temperatura: 160 °C 	
	<p>Ogrzewanie górne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie tylko za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten można wykorzystać, gdy chcemy upiec górną część potrawy. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 150 °C 	

Funkcja	Opis	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą elementu grillującego. • Tryb ten może być używany do grillowania mniejszej ilości otwartych kanapek, kielbasek piwnych oraz do opiekania chleba. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Maksymalna dopuszczalna temperatura 240 °C. • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Nagrzewanie przez 5 minut. 	
	<p>Duży grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do potraw i wypieków, które wymagają wyrazistego dolnego przypieczenia lub przyrumienienia. Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Maksymalna dopuszczalna temperatura 240 °C. • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Nagrzewanie przez 5 minut. 	
	<p>Duży grill + wentylator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego. Ciepło jest rozprowadzane przez wentylator. • Tryb ten może być używany do grillowania mięsa, ryb i warzyw. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 170 °C • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Nagrzewanie przez 5 minut. 	

Funkcja	Opis	
	<p>Profesjonalne pieczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • To ustawienie posiada automatyczny cykl grzania. • Najpierw mięso jest opiekane w wysokiej temperaturze za pomocą gorącego powietrza i górnego elementu grzejnego. • Następnie potrawa jest powoli pieczona w niskiej, ustawionej temperaturze, za pomocą górnego i dolnego elementu grzejnego. • Funkcja ta jest odpowiednia dla mięsa, drobiu i ryb. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	
Funkcje pary		
	<p>Para</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą pary wodnej. • Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Funkcja pary”. • Para o temperaturze 100 °C jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • Tryb ten może być używany np. do gotowania na parze warzyw, jajek, owoców i ryżu. 	
	<p>Para o niskiej temperaturze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą pary wodnej. • Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Funkcja pary”. • Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • To menu może być używane do gotowania na parze warzyw i ryb, utrzymywania ciepła i rozmrażania potraw 	
	<p>Sous-vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą pary wodnej. • Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Funkcja pary”. • Uszczelniona próżniowo żywność jest wolno gotowana w niskiej temperaturze. • Dzięki tej metodzie smak, witaminy i minerały potrawy zostają zachowane. Dzięki uszczelnieniu próżniowemu potrawa ma dłuższy okres przydatności do spożycia. • Funkcji tej można używać do gotowania warzyw, owoców, mięsa, drobiu i ryb. 	

Funkcja	Opis	
Funkcje pieczenia konwekcyjno-parowego		
 <p>Wysoki 3</p>  <p>Średni 2</p>  <p>Niski 1</p>	<p>KONWEKCJA: Gorące powietrze + Para poziom 1, 2, 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza w połączeniu z parą. • Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • WYSOKI: przygotowywanie eskalopek, steków i mniejszych kawałków mięsa • ŚREDNI: odgrzewanie chłodnych/mrożonych potraw, przygotowywanie fileatów rybnych i warzyw au gratin. • NISKI: pieczenie dużych kawałków mięsa (pieczeń, cały kurczak), pieczenie wyrośniętego ciasta (chleb i bułki), przygotowywanie lasagne itp. W tym trybie należy zawsze upewnić się, że zbiornik wodny jest napełniony świeżą wodą. 	
Dodatkowe funkcje		
	<p>Szybkie nagrzewanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzięki tej funkcji przestrzeń piekarnika szybko osiąga pożądaną temperaturę. Nie należy używać tego ustawienia, gdy w przestrzeni piekarnika znajduje się danie. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	
	<p>Regeneracja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. Dzięki zastosowaniu pary nie dochodzi do utraty jakości. Smak i konsystencja są zachowane tak, jakby potrawa była świeżo ugotowana. Jednocześnie można regenerować różne potrawy. 	
	<p>Podgrzewanie talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej, dzięki czemu serwowane potrawy pozostają dłużej gorące. • Sugerowana temperatura: 60 °C 	
	<p>Rozmrażanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzięki tej funkcji powietrze cyrkuluje za pomocą wentylatora. Powietrze zostanie podgrzane do temperatury 30°C. • Funkcji tej należy używać do rozmrażania zamrożonych potraw. 	

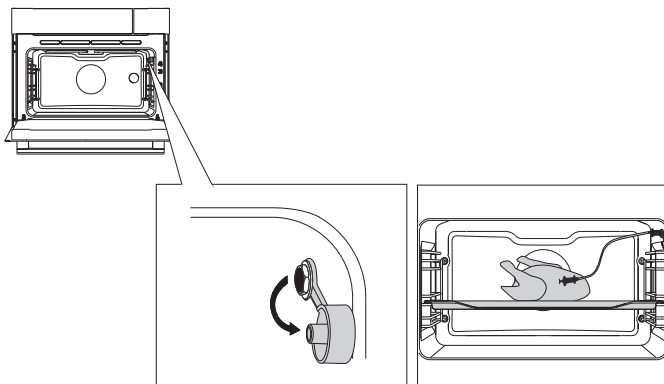
Funkcja	Opis	
	<p>Utrzymywanie ciepła</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. • Sugerowana temperatura: 60 °C 	
	<p>Funkcja czyszczenia parowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Za pomocą tej funkcji i wilgotnej ściereczki można łatwo usunąć tłuszcz i brud ze ścianek piekarnika. • Tej funkcji należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik całkowicie ostygnie. Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • Po namoczeniu resztki jedzenia można usunąć wilgotną ściereczką. 	

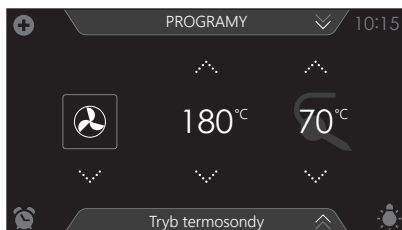
Culisensor

Opiekanie z culisensorem

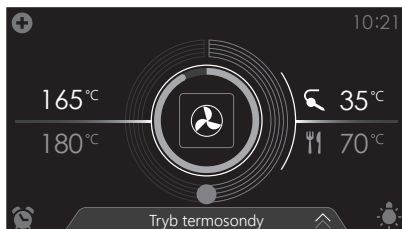
W przypadku opiekania z użyciem czujnika culisensor należy ustawić żadaną temperaturę rdzenia potrawy. Piekarnik będzie się nagrzewał do momentu osiągnięcia temperatury rdzenia potrawy. Culisensor mierzy temperaturę rdzenia potrawy.

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Zdejmij gumową zaślepkę z miejsca przyłącza (przedni górny róg prawej ściany bocznej).
3. Włóż wtyczkę culisensora do przyłącza i całkowicie wsuń culisensor do potrawy.





4. Wybierz funkcję piekarnika, temperaturę i temperaturę rdzenia (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").
5. Rozpocznij gotowanie potrawy przyciskiem potwierdzającym.



- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - aktualną temperaturę (165 °C)
 - ustawioną temperaturę (180 °C)
 - wskaźnik statusu temperatury rdzenia (zewnątrzny okrąg)
 - wskaźnik temperatury (wewnętrzny okrąg)
 - aktualną temperaturę rdzenia (35 °C)
 - ustawioną temperaturę rdzenia (70 °C)
- Proces pieczenia kończy się po osiągnięciu ustawionej temperatury rdzenia. Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub naciskając przycisk.



- **Zawsze wkładaj metalowy czujnik culisensora w całości w potrawę.**
- **Proszę zwrócić uwagę! Po zakończeniu procesu pieczenia należy zawsze założyć gumową zaślepkę na przyłącznie culisensora.**
- **Używaj culisensora tylko w swoim piekarniku.**
- **Upewnij się, że podczas pieczenia czujnik culisensor nie styka się z elementem grzejnym.**
- **Po zakończeniu pieczenia culisensor będzie bardzo gorący. Zachowaj ostrożność! Unikaj oparzeń.**

Dodawanie pary

Para może zostać dodana do procesu pieczenia przed jego rozpoczęciem (Dodaj parę 1-3X) lub podczas pieczenia (Dodaj parę). Obie funkcje znajdują się w menu "Plus" w menu funkcji piekarnika.

Zaleca się dodawanie pary (1-3X) podczas pieczenia:

- mięsa: wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, dziczyzny, drobiu, jagnięciny, ryb, kielbas (pod koniec procesu pieczenia).
- Użycie pary sprawi, że mięso będzie bardziej soczyste i miękkie bez konieczności podlewania.
- chleba, bułek: używaj pary przez pierwsze 5-10 minut pieczenia. Skórka będzie wtedy chrupiąca i ładnie przyrumieniona.
- sufletów warzywnych i owocowych, lazanii, potraw bogatych w skrobię, deserów.
- warzyw, w szczególności ziemniaków, kalafiorów, brokułów, marchwi, cukinii, bakłażana.

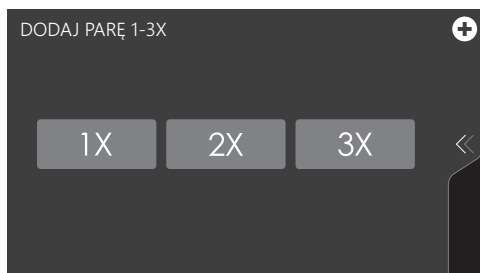
Dodawanie pary 1-3X

Można wybrać do trzech cykli korzystania z pary. Automatyczne cykle są równomiernie rozłożone na cały proces pieczenia. Dlatego ważne jest, aby ustawić czas pieczenia!

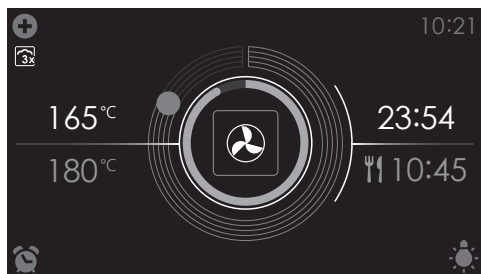


- *Funkcja ta nie jest dostępna bez ustawienia czasu pieczenia.*
- *Jeśli czas pieczenia jest ustawiony zbyt krótko, jedna lub więcej opcji nie jest dostępnych.*

1. Wybierz funkcję piekarnika i ustawić czas pieczenia (patrz rozdział "Ustawianie funkcji - wyświetlacz").
2. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
3. Naciśnij "Dodaj parę 1-3X", aby otworzyć funkcję.



4. Naciśnij 1x, 2x lub 3x, aby wybrać liczbę cykli używania pary.
5. Potwierdzić ustawienie przyciskiem potwierdzenia. Pod symbolem plusa pojawi się mały symbol wskazujący wybraną liczbę cykli używania pary. Symbol (oraz okrąg na zewnętrznym okręgu) zmienia kolor podczas cyklu używania pary.
6. Rozpocznij pieczenie przyciskiem potwierdzającym



Mały symbol oznaczający dodawanie pary (1-3X) jest aktywny.

Dodawanie pary

Dodawanie pary można wybrać podczas pieczenia (po uruchomieniu funkcji). Natychmiast rozpocznie się 1 cykl używania pary.

1. Podczas pieczenia potrawy (przy użyciu funkcji piekarnika) dotknij symbolu plusa, aby otworzyć menu "Plus".
2. Kliknij "Dodaj parę", aby uruchomić cykl używania pary. Natychmiast rozpocznie się cykl używania pary. Pod symbolem plusa pojawi się mały symbol oznaczający, że cykl używania pary został rozpoczęty. Symbol ten zniknie po zakończeniu cyklu używania pary. Następnie można rozpocząć kolejny cykl używania pary.

Opóźniony start

Aby rozpocząć pieczenie w późniejszym czasie, użyj funkcji "opóźnionego startu".

Funkcję opóźnionego startu można wybrać za pomocą menu plus tylko w przypadku funkcji piekarnika. Patrz rozdział "Korzystanie z menu plus".

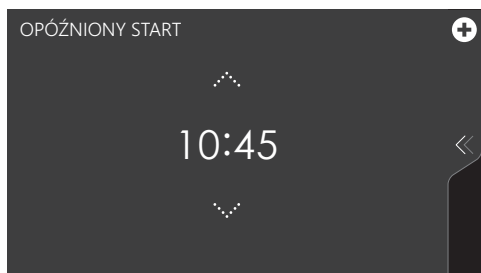
Ustawianie czasu opóźnionego startu

1. Wybierz funkcję, temperaturę i w razie potrzeby ustaw czas gotowania (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").



Można również ustawić opóźniony czas startu bez ustawiania czasu pieczenia.

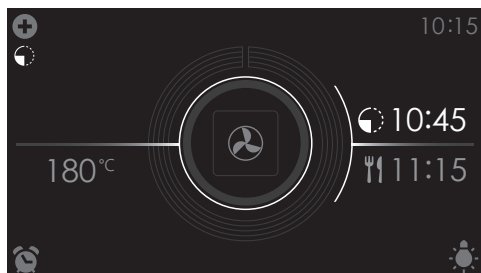
2. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
3. Naciśnij "OPÓŹNIONY START", aby otworzyć funkcję.



4. Wybierz czas rozpoczęcia (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").
5. Potwierdź ustawiony czas startu przyciskiem potwierdzenia. Pod symbolem plusa pojawia się ikona "opóźniony start", co oznacza aktywację. Opóźniony czas startu można wyłączyć, przywracając ustawienie do aktualnego czasu.
6. Rozpocznij pieczenie przyciskiem potwierdzającym



Pieczenie rozpocznie się automatycznie o ustawionej godzinie. Jeśli ustawiony został czas pieczenia, zatrzyma się ono również automatycznie.

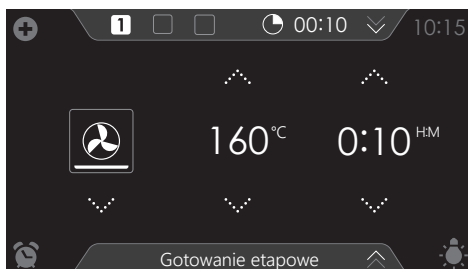


- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ ustawioną temperaturę (180 °C)
 - ▷ czas rozpoczęcia (10:45)
 - ▷ czas zakończenia (11:15) (widoczne tylko wtedy, gdy ustawiony został czas pieczenia!)

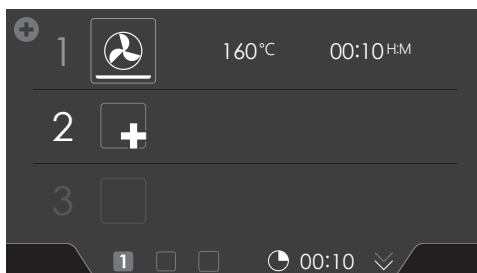
Pieczenie etapowe

- Za pomocą menu plus otwórz menu “Pieczenie etapowe”. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”.
- Funkcja ta pozwala na połączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia.
- Wybierz różne funkcje i ustawienia, aby skomponować proces pieczenia według własnych preferencji.

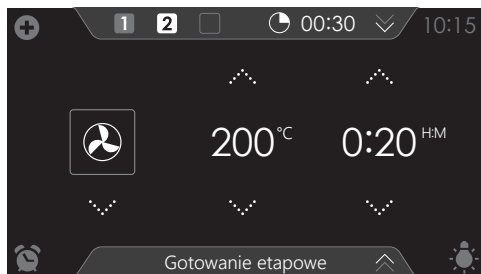
1. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
2. Kliknij “PIECZENIE ETAPOWE”, aby otworzyć funkcję (można ją otworzyć tylko wtedy, gdy nie rozpoczął się jeszcze żaden proces pieczenia). Widoczne są ustawienia etapu 1. W razie potrzeby można je zmienić.



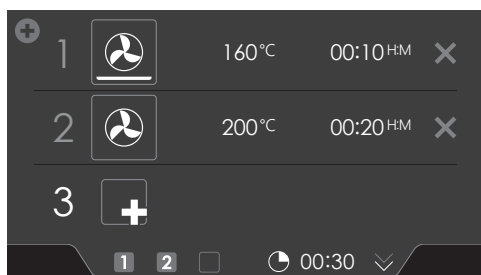
3. Wybierz funkcję (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
4. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz czas gotowania (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Potwierdź ustawienia etapu 1 przyciskiem potwierdzenia.



7. Naciśnij na "2", aby wyświetlić ustawienia etapu 2.
8. W razie potrzeby zmień wartości domyślne etapu 2 (funkcja, temperatura i czas pieczenia) (patrz punkty 3, 4 i 5).



9. Potwierdź ustawienia etapu 2 przyciskiem potwierdzenia.



10. W razie potrzeby naciśnij na "3", aby wyświetlić ustawienia etapu 3.
11. W razie potrzeby zmień wartości domyślne etapu 3 (funkcja, temperatura i czas pieczenia) (patrz punkty 3, 4 i 5).
12. Potwierdź ustawienia etapu 3 przyciskiem potwierdzenia.

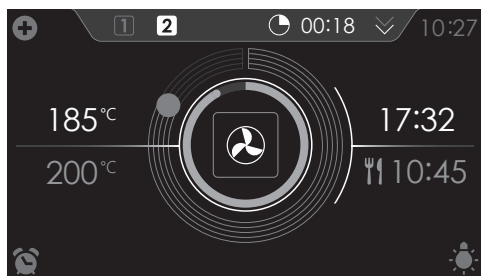


Usuń etap, dotykając krzyżyka obok ustawień. Etap może zostać usunięty tylko wtedy, gdy jeszcze się nie rozpoczęła.

13. Po ponownym naciśnięciu przycisku potwierdzenia piekarnik rozpoczyna pracę zgodnie z etapem 1 (aktywny etap jest wyświetlany w kolorze białym). Po upływie ustawionego czasu zostaje uruchomiony następny etap, czyli etap 2, a następnie etap 3, jeśli został ustawiony.



Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w "Ulubionych". W tym celu należy otworzyć opcję "DODAJ DO ULUBIONYCH" w menu plus (patrz "Zapisywanie sposobu pieczenia" w rozdziale "Funkcje dodatkowe").



- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ aktywny etap (2)
 - ▷ całkowity czas pieczenia (00:18)
 - ▷ aktualną temperaturę (185 °C)
 - ▷ ustawioną temperaturę aktywnego etapu (200 °C)
 - ▷ czas wskaźnika stanu aktywnego etapu (zewnątrzny okrąg)
 - ▷ temperaturę wskaźnika stanu aktywnego etapu (wewnętrzny okrąg)
 - ▷ czas pieczenia aktywnego etapu (17:32)
 - ▷ całkowity czas do zakończenia (10:45)

Włączanie rusztu

Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu pieczenia.

1. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
2. Naciśnij "RUSZT", aby otworzyć funkcję.
3. Po naciśnięciu przycisku potwierdzenia można ustawić temperaturę i czas lub bezpośrednio uruchomić program.

Funkcje dodatkowe

Można wybrać kilka dodatkowych funkcji lub programów.

1. Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.



Można teraz wybrać następujące dodatkowe funkcje i programy:

Podgrzewanie

- Regeneracja
 - Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. Dzięki zastosowaniu pary nie dochodzi do utraty jakości. Smak i konsystencja są zachowane tak, jakby potrawa była świeżo ugotowana. Jednocześnie można regenerować różne potrawy.
- Podgrzewanie talerzy
 - Funkcja ta jest używana, gdy chcesz podgrzać zastawę stołową (talerze, filiżanki), aby serwowane potrawy pozostały dłużej gorące.
 - Wybierając tę funkcję, można określić temperaturę i czas trwania podgrzewania talerzy.
- Rozmrażanie
 - Dzięki tej funkcji powietrze cyrkuluje za pomocą wentylatora. Nie są włączane żadne elementy grzewcze.
 - Użyj tego ustawienia do rozmrażania zamrożonych potraw, takich jak ciasta, chleb i owoce.
- Utrzymywanie ciepła
 - Użyj tej funkcji, aby utrzymać upieczonych już przygotowanych potraw.
 - Wybierając tę funkcję, można określić temperaturę i czas trwania.

Wybór funkcji podgrzewania

1. Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
2. Naciśnij na "PODGRZEWANIE", aby otworzyć menu funkcji podgrzewania.





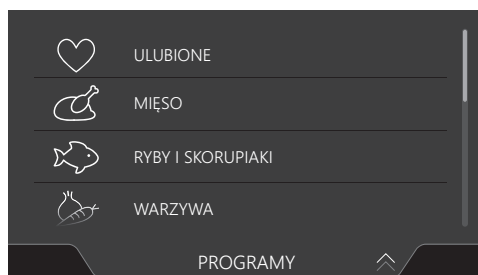
3. Wybierz żadaną funkcję podgrzewania (regeneracja, podgrzewanie talerzy, rozmrażanie lub utrzymywanie ciepła). W razie potrzeby dostosuj ustawienia (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
4. Rozpocznij funkcję przyciskiem potwierdzającym.

Programy:

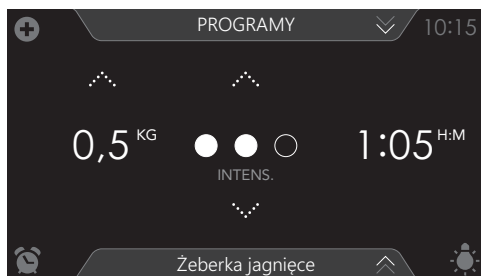
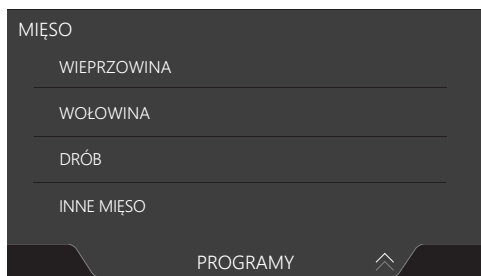
- Ulubione
 - W “ULUBIONYCH” można wybrać własne, zapisane przepisy. Patrz także “Zapisywanie metody pieczenia”.
- Programy automatyczne
 - Możesz używać “programów automatycznych” do pieczenia, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań. Programy są podzielone na kategorie (MIĘSO, WARZYWA itd.).
 - Najpierw należy wybrać kategorię, a następnie samą potrawę z dostępnej listy.

Wybór funkcji programu

1. Naciśnij “DODATKOWE”, aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
2. Naciśnij na “PROGRAMY”, aby otworzyć menu programów



3. Naciśnij na “ULUBIONE” lub jedną z kategorii programów automatycznych.
 - Wybierz jedno z dań zapisanych w “ULUBIONYCH”.
 - Wybierz danie z listy dostępnych programów automatycznych.



4. W razie potrzeby ustaw intensywność i/lub wagę.



Nie we wszystkich programach automatycznych intensywność lub waga nie mogą być regulowane.

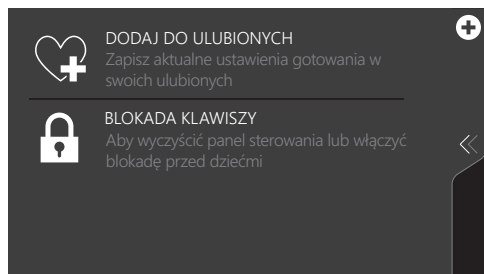


5. Rozpocznij przygotowywanie potrawy przyciskiem potwierdzającym.

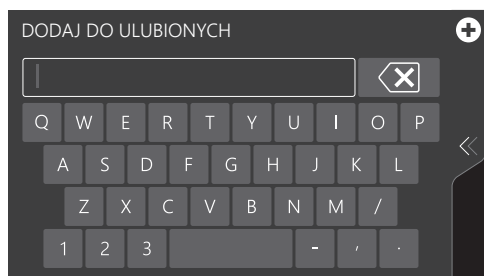
- *Otwórz informacje o wybranym programie za pomocą zakładki informacyjnej. W tej zakładce można przeczytać informacje o wymaganych akcesoriach i poziomie półek w piekarniku. Czasami w tej zakładce można również znaleźć informacje dotyczące przygotowywania potrawy.*
- *W przypadku wielu programów automatycznych czasami istnieje możliwość ręcznej regulacji ustawień. W celu regulacji ustawień należy otworzyć menu plus i nacisnąć "RĘCZNE".*

Zapisywanie metody pieczenia

Funkcja/metoda pieczenia jest aktywna (piekarnik został uruchomiony).



1. Otwórz menu plus i naciśnij na "DODAJ DO ULUBIONYCH".



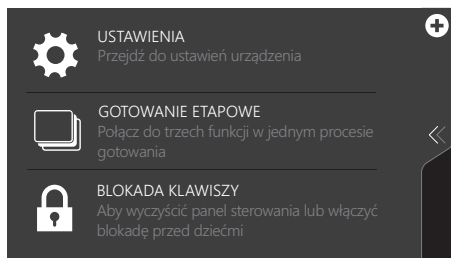
2. Nadaj przygotowywanemu danii nazwę, wybierając odpowiednie litery. Jeśli chcesz usunąć literę, naciśnij na symbol "strzałki z krzyżykiem".
3. Naciśnij na przycisk potwierdzenia, aby zapisać sposób pieczenia.



Programy automatyczne można również zapisać w zakładce "ULUBIONE".

Ustawienia

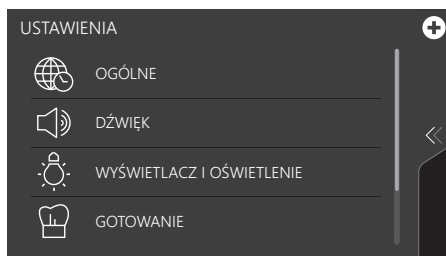
1. Na ekranie startowym naciśnij na symbol plusa.



2. Kliknij na “USTAWIENIA”.

W tym menu dostępne są następujące opcje:

- Ogólne
- Dźwięk
- Wyświetlacz i oświetlenie
- Pieczenie
- System



3. Naciśnij na żądaną kategorię i ustawienie, które ma być zmienione.

- Naciśnij na żądany wybór z listy.
- Dostosuj wartość, dotykając strzałek powyżej i poniżej wartości lub przesuując palcem po wartości.
- Włącz lub wyłącz ustawienie dotykając “Włącz” lub “Wyłącz”.

4. Naciśnij przycisk “Potwierdź”, aby potwierdzić.



USTAWIENIA OGÓLNE

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Język (język ekranu dotykowego)
- Czas (aktualny czas)
- Wyświetlanie godziny (zegar 12 lub 24-godzinny)
- Data (bieżąca data)
- Wyświetlanie daty (data widoczna lub nie na wyświetlaczu w trybie gotowości)

DŹWIĘK

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Dźwięki ogólne (głośność sygnałów dźwiękowych i alarmów)
- Dźwięki klawiszy (głośność dźwięków klawiszy)
- Dźwięk włączania/wyłączania (głośność dźwięku włączania/wyłączania)

WYŚWIETLACZ I OŚWIETLENIE

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Jasność wyświetlacza (regulowana w pięciu poziomach jasności)
- Oświetlenie piekarnika (czas, przez jaki świeci się światło po włączeniu)
- Przejście urządzenia w stan gotowości (czas, po jakim urządzenie przechodzi w stan gotowości po ostatniej operacji)
- Wyłączenie urządzenia (jak długo urządzenie pozostaje w stanie gotowości)
- Animacja włączania/wyłączania (animacja włączania/wyłączania marki)
- Tryb nocny (czas rozpoczęcia i zakończenia dla niższej jasności wyświetlacza)



Jeśli dla ustawienia “WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA” wybrano opcję “Ręczne”, urządzenie nie wyłączy się automatycznie. Gdy urządzenie zostanie wyłączone ręcznie, ustawienie to zostanie przywrócone do ustawień fabrycznych. Jest to obowiązkowa regulacja maksymalnego zużycia energii.

PIECZENIE

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Domyślna intensywność programu (intensywność programów automatycznych)

SYSTEM

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Informacje o urządzeniu (żądanie informacji o urządzeniu)
- Ustawienia fabryczne (powrót do ustawień fabrycznych)

Czyszczenie urządzenia

Piekarnik należy regularnie czyścić, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia, szczególnie na powierzchniach wewnętrznych i zewnętrznych, drzwiach i uszczelce.

- Włącz blokadę przed dziećmi (aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia).
- Powierzchnie zewnętrzne czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem.
- Następnie przetrzyj czystą, wilgotną szmatką i osusz.
- Zachłapania i plamy na powierzchniach wewnętrznych usuwać szmatką z mydłem.
- Następnie przetrzyj czystą, wilgotną szmatką i osusz.



Ważne

- Uważaj, aby do otworów wentylacyjnych nie dostała się woda.
- Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani chemicznych rozpuszczalników.
- Zawsze zwracaj uwagę na to, aby uszczelka drzwi była czysta. Zapobiega to gromadzeniu się brudu i umożliwia prawidłowe zamknięcie drzwiczek.

Funkcja czyszczenia parowego

Za pomocą funkcji czyszczenia parą wodną i wilgotnej ściereczki można łatwo usunąć tłuszcz i brud ze ścianek piekarnika.

Używanie funkcji czyszczenia parą wodną

Funkcji czyszczenia parą wodną należy stosować dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika. Trudniej jest usunąć brud i tłuszcz, gdy piekarnik jest gorący.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
3. Naciśnij na "CZYSZCZENIE", aby otworzyć funkcję czyszczenia.
4. Dotknij przycisku potwierdzenia, aby rozpocząć czyszczenie parowe.



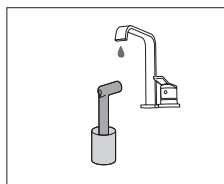
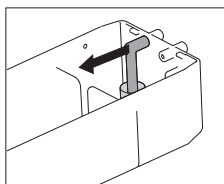
- Podczas czyszczenia nie otwierać drzwi.
- Proces trwa 30 minut.

Resztki jedzenia na emaliowanych ściankach po 30 minutach będą wystarczająco namoczone, aby można je było usunąć wilgotną ściereczką.

Czyszczenie filtra zbiornika na wodę

Jeśli filtr zbiornika na wodę jest zabrudzony, można go wyczyścić pod kranem.

1. Zdejmij rurkę ssącą z filtrem.
2. Wyczyść pod kranem i umieść z powrotem na swoim miejscu.
Upewnij się, że filtr dotyka podstawy zbiornika na wodę.



Odkamienianie

Podczas procesu parowego w systemie parowym może dojść do nagromadzenia się osadu mineralnego. Należy go od czasu do czasu usuwać. Zadanie to należy wykonać po wyświetleniu powiadomienia "Urządzenie wymaga odkamieniania".

Jeśli urządzenie nie zostanie odkamienione po trzech powiadomieniach, funkcje stosowania pary nie będą już dostępne. Tej funkcji należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik całkowicie ostygnie. Proces odkamieniania obejmuje odkamienianie i płukanie. Podczas tego procesu na wyświetlaczu będą pojawiać się powiadomienia z informacjami i prośbami o wykonanie czynności.

1. Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.
2. Naciśnij na "CZYSZCZENIE", aby otworzyć funkcję czyszczenia.
3. Wybierz "Odkamienianie", aby wybrać funkcję.
4. Aby rozpocząć odkamienianie, wciśnij przycisk potwierdzenia.

Uwaga

Zaleca się stosowanie środka NOKALK/DLS do usuwania kamienia. NOKALK/DLS jest niezwykle skutecznym środkiem do usuwania kamienia, opartym wyłącznie na naturalnych, całkowicie biodegradowalnych składnikach. Roztwór nie jest żrący, nie jest agresywny i jest przyjazny dla środowiska.

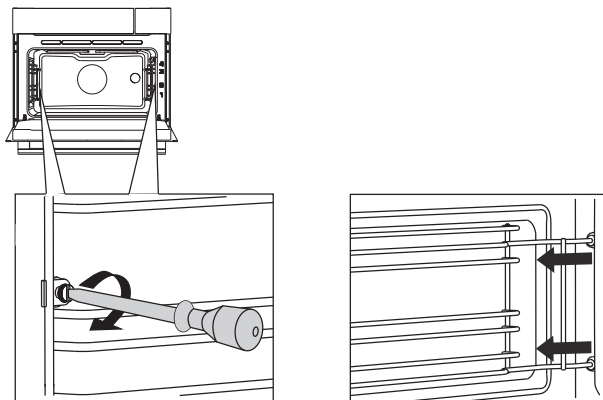
Oprócz skutecznego działania odkamieniającego ma również działanie czyszczące i antybakteryjne, dzięki czemu wewnętrzne elementy urządzenia pozostają w optymalnym stanie higienicznym. Dzięki temu zachowuje się dobry smak potraw i wydłuża się żywotność urządzenia.

- Do procesu gotowania na parze używana jest woda. Woda zawiera wapń i magnez. Ciepło powoduje skraplanie się wody, co pozostawia osad mineralny (nieškodliwy dla ludzi).
- Jeśli cykl odkamieniania zostanie przerwany przed jego zakończeniem, program musi zostać uruchomiony od początku.

Demontaż i czyszczenie prowadnic

Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

- Wykręć śrubę za pomocą śrubokręta.
- Wymij prowadnice z otworów w tylnej ścianie.



Wymiana żarówki w piekarniku



Lampa w tym urządzeniu AGD nadaje się tylko do oświetlenia tego urządzenia. Lampa nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

Żarówki (2x) (halogenowe G9, 230 V, 25 W) są artykułami konsumpcyjnymi i dlatego nie są objęte gwarancją. Aby je wymienić, należy najpierw wyjąć blachę do pieczenia, stelaż piekarnika i prowadnice.

Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

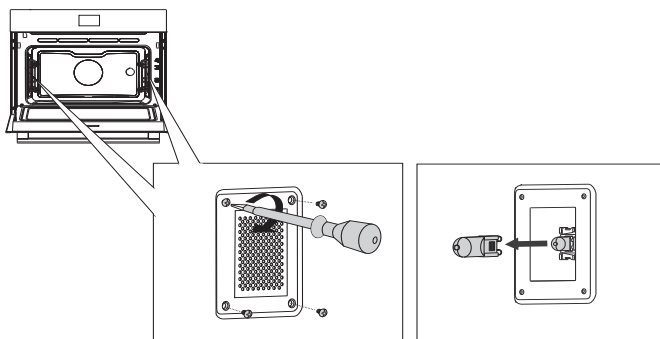
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).



Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.

Uwaga: żarówka może być bardzo gorąca! Przy wyjmowaniu żarówki należy stosować środki ochronne.

1. Wykręć cztery śruby z panelu pokrywy. Zdejmij panel pokrywowy i szybę.
2. Wyjmij żarówkę i zainstaluj nową.
Aby zapobiec poparzeniom, podczas wyjmowania żarówki należy używać środków ochronnych.
3. Nie należy zdejmować uszczelki z panelu pokrywy.
Uszczelka nie powinna się odklejać od panelu pokrywy. Uszczelka musi idealnie pasować do wnęki w ścianie piekarnika.



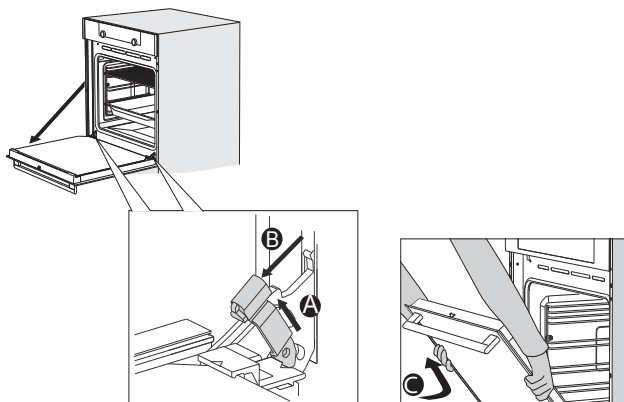
Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika



Trzymaj palce z dala od zawiasów drzwiczek piekarnika. Zawiasy są obciążone sprężyną i ich odskoczenie może spowodować obrażenia. Upewnij się, że zatrzaski zawiasów są prawidłowo założone i blokują zawiasy.

Zdejmij drzwi piekarnika

1. Otwórz drzwi do pozycji pełnego otwarcia.
2. Podnieś oba zatrzaski zawiasów (A) i pociągnij je w kierunku drzwiczek piekarnika (B). Zawiasy zostaną zablokowane w pozycji 45°.
3. Delikatnie zamknij drzwi, aż osiągną kąt 45°.
4. Zdejmij drzwi, podnosząc je i przechylając w kierunku piekarnika (C). Zawiasy muszą wyjść ze szczelin w piekarniku.



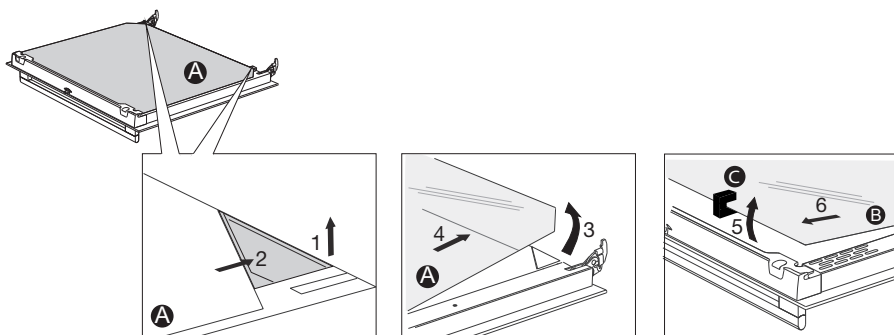
Montaż drzwiczek piekarnika

1. Przytrzymaj drzwi pod kątem około 45° przed piekarnikiem.
2. Włóż zawiasy w szczeliny i upewnij się, że oba są prawidłowo umieszczone.
3. Otwórz drzwi do pozycji pełnego otwarcia.
4. Podnieś oba zatrzaski zawiasów i przesunij je w kierunku piekarnika.
5. Delikatnie zamknij drzwi piekarnika i upewnij się, że zamykają się prawidłowo. *Jeśli drzwi nie otwierają się lub nie zamykają prawidłowo, należy upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone w swoich szczelinach.*

Demontaż i montaż szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną stronę szyby w drzwiach piekarnika można wyczyścić. W tym celu należy ją wyjąć z drzwi piekarnika.

1. Lekko unieś (1) i przesunij (2) zaciski w dolnej lewej i prawej części drzwi, aby zwolnić szybę (A).
2. Chwyć szybę (A) u dołu i delikatnie podnieś (3) i przesunij (4), aby zdjąć ją z górnego wspornika.
3. Wewnętrzną szybę (B) (w zależności od modelu) można wyjąć, ostrożnie podnosząc (5) i przesuwając (6) w celu wyjęcia jej z dolnego wspornika. Usuń również gumowe podkładki dystansowe (C) z wewnętrznej szyby.



Zamontuj szybę w odwrotnej kolejności.

Informacje ogólne

Jeśli masz problemy z piekarnikiem, zapoznaj się z poniższym zestawieniem błędów. Jeśli problemy nie ustąpią, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.

Potrawa pozostaje surowa

- Sprawdź, czy został ustawiony timer i czy został naciśnięty przycisk potwierdzenia.
- Czy drzwi są prawidłowo zamknięte?
- Sprawdź, czy nie przepalił się bezpiecznik i czy nie zadziałał wyłącznik automatyczny.

Potrawa jest niedopieczona lub przypieczona

- Sprawdź, czy ustawiony został prawidłowy czas pieczenia.

Czujniki nie reagują, wyświetlacz jest zablokowany.

- Odłącz urządzenie od zasilania na kilka minut (wykręć bezpiecznik lub wyłącz zasilanie); następnie ponownie podłącz urządzenie i włącz je.

Awaria zasilania może spowodować zresetowanie wyświetlacza.

- Odłącz urządzenie od zasilania na kilka minut (wyjmij wtyczkę z gniazdka lub wyłącz wyłącznik sieciowy); następnie podłącz ponownie urządzenie i włącz je.
- Ponownie ustaw czas.

W piekarniku występuje kondensacja.

- Jest to normalne. Po użyciu wytrzyj piekarnik do czysta.

Wentylator pracuje nadal po wyłączeniu piekarnika.

- Jest to normalne. Wentylator działa jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu piekarnika.

Na drzwiach i na zewnątrz urządzenia wyczuwalny jest przepływ powietrza.

- Jest to normalne.

Z drzwiczek lub otworów wentylacyjnych wydobywa się para.

- Jest to normalne.

Podczas pracy piekarnika, szczególnie w trybie rozmrażania, słychać odgłosy klikania.

- Jest to normalne.

Wyłącznik automatyczny wyłącza się regularnie.

- Należy skontaktować się z serwisantem.

Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, BŁĄD XX... (XX oznacza numer błędu).

- Wystąpiła usterka w module elektronicznym. Odłącz urządzenie od zasilania na kilka minut. Następnie podłącz je ponownie i ustaw aktualny czas.
- Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z serwisantem.

Przechowywanie i naprawa piekarnika

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu. Jeśli konieczna jest konserwacja, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z działem obsługi klienta ASKO.

Podczas rozmowy telefonicznej należy mieć pod ręką następujące informacje:

- Numer modelu i numer seryjny (podane na wewnętrznej stronie drzwi piekarnika)
- Dane dotyczące gwarancji
- Jasny opis problemu.



Jeśli musisz przez jakiś czas przechowywać piekarnik nieużywany, wybierz czyste i suche miejsce, ponieważ kurz i wilgoć mogą uszkodzić urządzenie.

Utylizacja urządzenia i opakowania

Ten produkt jest wykonany z materiałów przyjaznych dla środowiska. Jednak po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie musi zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny. Informacje na ten temat można uzyskać od władz państwowych.

Opakowanie urządzenia może być poddane recyklingowi. Użyto następujących materiałów:

- karton
- folia polietylenowa (PE)
- polistyren wolny od CFC (twarda pianka PS)

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny, zgodnie z przepisami prawa.



Na produkcie znajduje się piktogram kosza na śmieci z krzyżykiem. Wskazuje on, że urządzenia gospodarstwa domowego muszą być utylizowane oddzielnie. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być przetwarzane w ramach normalnego obiegu odpadów. Należy oddać je do specjalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych lub do punktu sprzedaży, który oferuje taką usługę.

Oddzielne zbieranie sprzętu gospodarstwa domowego zapobiega szkodom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiały użyte do produkcji tego urządzenia mogą być poddane recyklingowi, co zapewnia znaczne oszczędności energii i surowców.

Deklaracja zgodności



Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z odpowiednimi dyrektywami, normami i rozporządzeniami europejskimi, jak również ze wszystkimi wymaganiami, o których mowa w normach.



 **ASKO**



878917

pl (08-23)