



Instrukcja użytkowania PIEKARNIK Z MIKROFALĄ

OCM8478G / BO4CM4T2-42

Stosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

Twój piekarnik

Wprowadzenie	4
Panel sterowania	5
Opis	6
Prowadnice / Prowadnice teleskopowe	6
Akcesoria	7
Drzwi	7
Wentylator chłodzący	8
Ekran dotykowy	8
Główne ekrany	9
Wyświetlacz ustawień funkcji	11
Ekran oczekiwania	12

Pierwsze użycie

Pierwsze użycie	13
-----------------	----

Działanie

Korzystanie z menu "Plus".	15
Otwieranie klawiatury	17

Użytkowanie

Funkcja piekarnika	18
Korzystanie z mikrofal	20
Funkcja mikrofalowa	22
Korzystanie z funkcji "Dodatkowe"	24
Tabela funkcji	28
Opóźniony start	32
Pieczenie etapowe	34
Włączanie rusztu	36
Funkcje dodatkowe	37
Ustawienia	41

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia	44
Funkcja czyszczenia parowego	44
Demontaż i czyszczenie prowadnic	45
Wymiana żarówki w piekarniku	46

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne	47
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	49
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulujemy wyboru tej piekarnika z mikrofalą 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.

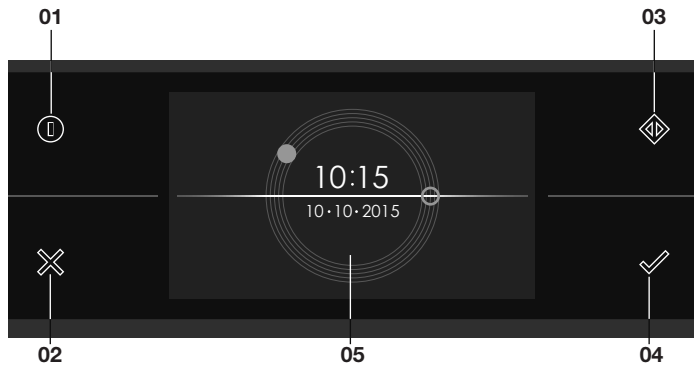


Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

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

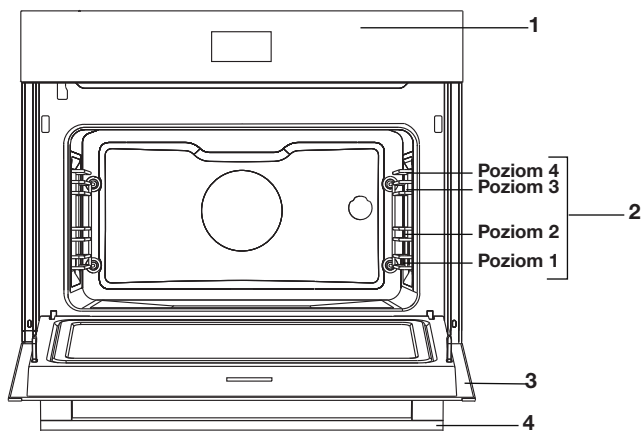
Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

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; użyć do:
- powrotu o jeden krok do tyłu w menu.
 - zamknięcia lub odpowiedzi “Nie” na wyskakującym okienku.
 - zamknięcia lub anulowania menu lub funkcji.
03. Szybki start; używać do:
- bezpośredniego włączenia funkcji mikrofal (z menu startowego lub menu “Dodatkowe” lub różnych menu funkcji). Częstsze dotknięcie wyświetlacza powoduje wydłużenie czasu gotowania. Moc mikrofal i dodatkowe czasy gotowania mogą być regulowane w menu ustawień.
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. Poziomy piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika
4. 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 umieścić 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):	
	Emaliowana blacha do pieczenia; używana do ciast i ciastek. <ul style="list-style-type: none">• Nie używać emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami!• Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	Kratka do piekarnika; używana głównie do grillowania. Na kratce można również umieścić naczynie do gotowania na parze lub garnek z potrawą. <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!
	Głęboka emaliowana blacha do pieczenia; służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. <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.
	Szkłana brytfanna; do stosowania do funkcji mikrofalowych i do pieczenia. <ul style="list-style-type: none">• Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.

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.

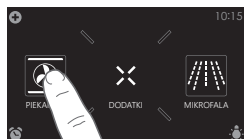
Wentylator chłodzący

- 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:



Przecignięcie:



Aby uzyskać najlepszą reakcję, dotknij przycisków główną częścią palca. Każdorazowe dotknięcie przycisku w trakcie korzystania z niego zabrzmie 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.

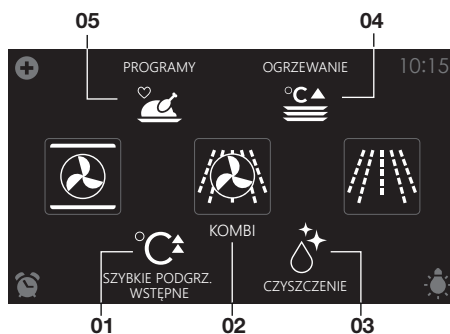
Mikrofalówka (06)

- Naciśnij na “MIKROFALÓWKA”, aby otworzyć funkcję mikrofal.

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 “SZYBKE 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, 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 przesuwaj palcem po symbolu, aby wybrać funkcję (patrz również "Otwieranie klawiatury").

Ustawianie temperatury/mocy (02)

- Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją temperatury/mocy lub przesuwaj palcem po wskaźniku temperatury/mocy, aby wybrać temperaturę albo moc (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 przesuwaj palcem po funkcji czasu, aby ją ustawić (patrz również "Otwieranie klawiatury").

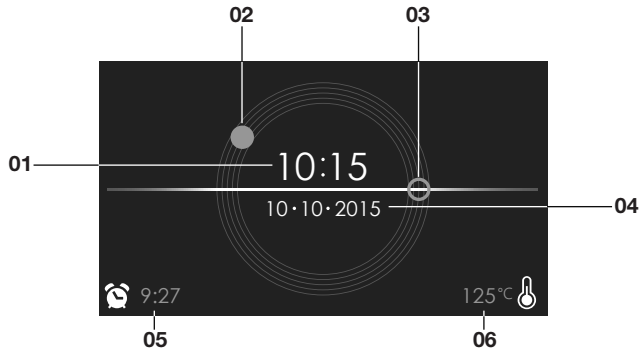
Programy (04)

- 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).

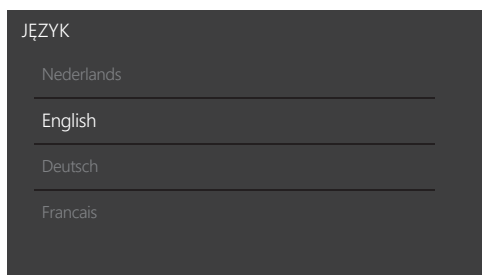
Pierwsze użycie

- Wyczyścić wewnątrz 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 wydzielalo dziwny zapach; jest to normalne. Podczas pierwszego użycia należy zapewnić dobrą wentylację.



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

Ustawianie języka

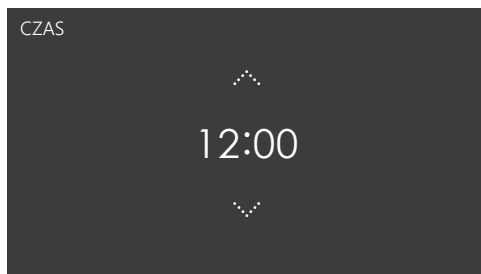


Ustaw żądany język, w którym będą wyświetlane teksty na wyświetlaczu urządzenia. Standardowo wybrana jest opcja “English” (język angielski).



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

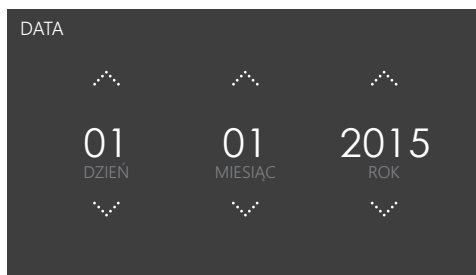
Ustawianie godziny



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 żądaną godzinę (patrz rozdział "Otwieranie klawiatury").
3. Naciśnij przycisk potwierdzający, aby zapisać ustawiony czas.



Ustawianie daty

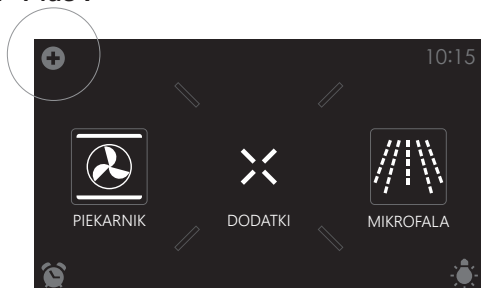


1. Naciśnij na strzałki nad i pod ustawieniem dnia, miesiąca lub roku, lub przesuń palcem po ustawieniu dnia, miesiąca lub roku, aby je ustawić.
 2. Naciśnij przycisk potwierdzający, aby zapisać ustawioną datę.
Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.
- Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

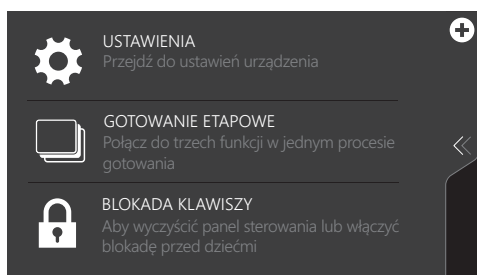


Język, czas i datę można ustawić w menu ustawień (patrz rozdział "Ustawienia"). Menu ustawień można otworzyć z ekranu startowego za pomocą menu plus.

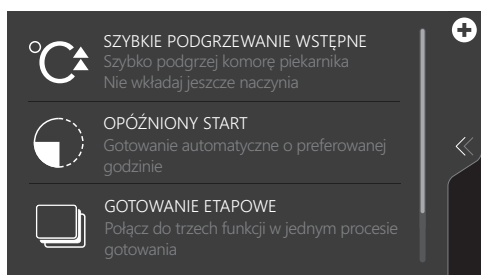
Korzystanie z menu “Plus”.



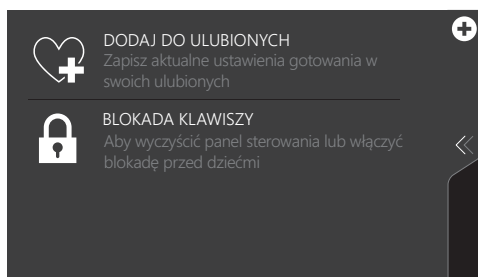
Menu “Plus” zawiera szereg funkcji lub ustawień. Oferowane funkcje plus zależą od aktywnego wyświetlacza.



- 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 funkcję wciśniętą do momentu włączenia blokady przycisków.



- Na wyświetlaczu ustawień funkcji pieczenia, korzystania z mikrofalówki lub konwekcji mikrofalowej następujące funkcje można znaleźć w menu plus:
 - **Szybkie nagrzewanie;** Szybkie nagrzewanie przestrzeni pieca do żądanej temperatury w trakcie procesu pieczenia (patrz rozdział “Szybkie nagrzewanie”). Tylko na wyświetlaczu ustawień funkcji piekarnika.
 - **Opóźniony start;** Proces pieczenia rozpocznie się automatycznie o ustawionej godzinie (nie dostępne dla funkcji mikrofalowej).
 - **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 funkcję wciśniętą do momentu włączenia blokady przycisków.
 - **Ruszt;** Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu pieczenia.



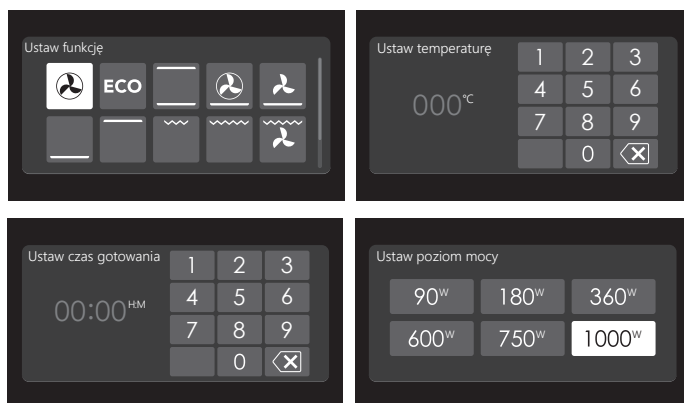
- Gdy funkcja pieczenia, mikrofalowa lub konwekcyjna rozpocznie się, następujące funkcje można znaleźć w menu plus:
 - **Dodaj do ulubionych;** Dodaj ustawienia dla pieczonego dania do ulubionych (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”).
 - **Blokada klawiszy;** Zablokuj wszystkie klawisze, aby wyczyścić panel sterowania lub zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Przytrzymaj funkcję wciśniętą 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, mocy lub czasu pieczenia. Za jej pomocą można wybrać szybkie ustawienie lub wprowadzić wartość.



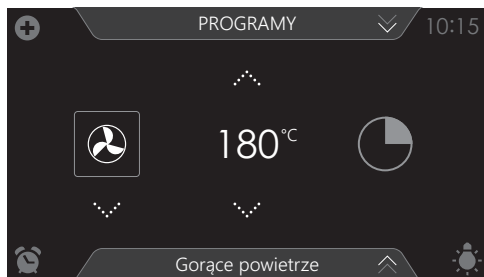
1. Naciśnij w środku symbolu funkcji, temperatury, mocy lub czasu pieczenia (aktywnego). Pojawia się klawiatura.



2. Wprowadź lub wyklikaj żądaną 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 plus, takie jak 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.

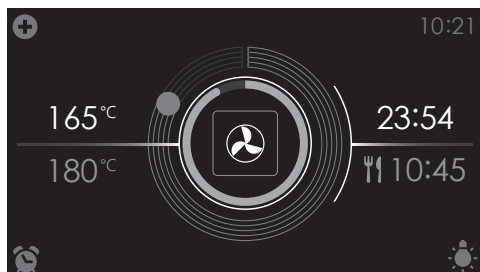
1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku "Włącz/wyłącz".
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij na "PIEKARNIK", aby otworzyć menu funkcji piekarnika.
4. Wybierz funkcję piekarnika (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").
5. Wybierz temperaturę (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").
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.

Korzystanie z mikrofal

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia ta umożliwia gotowanie lub podgrzewanie potraw bez wpływu na ich formę lub kolor.

- Mikrofalówka jest używana do:
 - Funkcja mikrofalowa
 - Funkcje konwekcji

Zasada gotowania

1. Mikrofałe wytwarzane przez mikrofalówkę są równomiernie rozprowadzane przez system dystrybucji. Dzięki temu potrawa jest gotowana równomiernie.
2. Potrawa absorbuje mikrofałe do głębokości około 2,5 cm. Gotowanie jest kontynuowane, ponieważ ciepło jest rozprowadzane w naczyniu.
3. Czasy gotowania są różne i zależą od używanego naczynia oraz właściwości potrawy:
 - Ilości i gęstości
 - Zawartości wilgoci
 - Temperatury początkowe (czy jest schłodzona czy nie)

Ważne

Potrawa jest gotowana od wewnątrz na zewnątrz poprzez rozprowadzanie ciepła. Gotowanie jest kontynuowane również po wyjęciu potrawy z piekarnika. Dlatego należy przestrzegać czasów podanych w przepisach i w tej książce, aby zapewnić:

- Równomierne nagrzewanie potrawy od środka;
- Jednakową temperaturę we wszystkich częściach potrawy.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania w mikrofalówce

Naczynia kuchenne, których używasz do funkcji mikrofalowej, nie powinny blokować mikrofal. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałe. Z tego powodu nie należy używać metalowych naczyń kuchennych.

Naczynia oznaczone jako przystosowane do mikrofal mogą być bezpiecznie używane. Aby uzyskać więcej informacji na temat odpowiednich naczyń kuchennych, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami, a w przypadku korzystania z funkcji mikrofalowej zawsze używaj szklanej brytfanny na poziomie 1.

UŻYTKOWANIE

Naczynia kuchenne	Bezpieczne w kuchence mikrofalowej	Uwagi
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używany w małych ilościach, aby zapobiec przegrzaniu niektórych części potrawy. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki piekarnika lub jeśli użyto zbyt dużej ilości folii, może powstać łuk elektryczny.
Porcelana i naczynia gliniane	✓	Porcelana, ceramika gliniana, glazurowana ceramika gliniana i porcelana z kości słoniowej są zazwyczaj odpowiednie, chyba że mają metalową krawędź.
Naczynia jednorazowe wykonane z poliestru lub kartonu	✓	Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową.
Opakowania od fast foodów <ul style="list-style-type: none"> • Kubki z polistyrenu • Torby papierowe lub gazety • Papier z recyklingu lub z metalowymi krawędziami 	✓ ✗ ✗	Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową. Polistyren może się stopić w przypadku przegrzania. Może się zapalić. Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.
Wyroby szklane <ul style="list-style-type: none"> • Naczynia do piekarnika • Wyroby ze szkła o lepszej jakości • Szklane słoiki 	✓	Może być używany, chyba że ma metalową krawędź. Może być używany do podgrzewania naczyń lub płynów. Cienkie szkło może pęknąć lub roztrzaskać się przy nagłym ogrzaniu. Pokrywka musi być zdjęta. Nadaje się tylko do podgrzewania.
Metal	✗	Może powodować wylądowania łukowe lub pożar.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Talerze, kubki, papier kuchenny • Papier z recyklingu 	✓ ✗	Do krótkich czasów gotowania i podgrzewania. Do pochłaniania nadmiaru wilgoci. Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.

Naczynia kuchenne	Bezpieczne w kuchence mikrofalowej	Uwagi
Tworzywo sztuczne	✓	Szczególnie odporne na wysoką temperaturę tworzywo termoplastyczne. Inne rodzaje tworzyw sztucznych mogą się wypaczać lub odbarwiać w wysokich temperaturach. Nie należy używać tworzyw sztucznych z melaminą. Może być używany do zatrzymywania wilgoci. Nie może dotykać jedzenia. Zachować ostrożność przy zdejmowaniu folii; może wydostawać się gorąca para. Tylko jeśli są odporne na gotowanie lub nadają się do piekarnika. Nie może być hermetyczny. W razie potrzeby nakłuj go widelcem.

✓ : Zalecane

✓X : Ostrożne

X : Niebezpieczne

Funkcja mikrofalowa

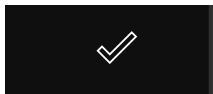


Nie używać metalowych garnków ani przyborów kuchennych. Patrz “Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania w mikrofalówce”. Nie należy podgrzewać piekarnika.

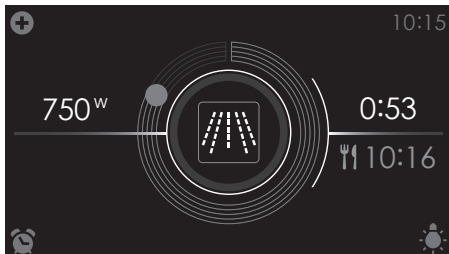
Wybierz poziom mocy odpowiedni dla przygotowywanej potrawy. W tym celu otwórz zakładkę w dolnej części wyświetlacza.

1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij na “MIKROFALÓWKA”, aby wybrać funkcję mikrofalii.





4. Wybierz poziom mocy (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz czas gotowania (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Rozpocznij gotowanie potrawy przyciskiem potwierdzającym (04).



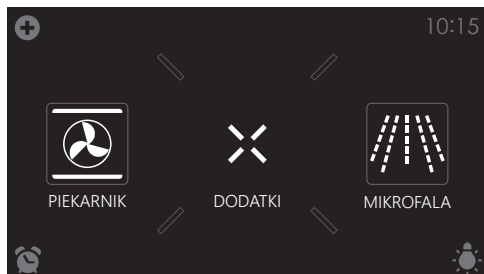
- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ▷ ustawiony poziom mocy (750 W)
 - ▷ wskaźnik czasu (zewnątrzny okrąg)
 - ▷ czas gotowania (00:53)
 - ▷ czas zakończenia (10:16)

Tabela mikrofal

Moc	Zastosowanie
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do szybkiego podgrzewania napojów, wody i potraw zawierających dużo wilgoci. • Do gotowania świeżych lub mrożonych warzyw.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do przygotowywania i podgrzewania napojów i potraw.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do roztopiania czekolady. • Do gotowania ryb i owoców morza. • Do podgrzewania na dwóch poziomach. • Do gotowania suszonej fasoli w niskich temperaturach. • Do podgrzewania lub gotowania delikatnych potraw z jajkami.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do gotowania produktów mlecznych lub dżemu w niskich temperaturach.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do szybkiego rozmrażania potraw. • Do zmiękczenia masła lub lodów.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Do rozmrażania ciast zawierających krem.

Korzystanie z funkcji “Dodatkowe”

Aby wybrać ustawienie mikrofalowej konwencji 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 funkcje:

- Szybkie nagrzewanie
- Konwencja
 - Gorące powietrze + mikrofała
 - Grill + wentylator + mikrofalówka
- Czyszczenie (patrz rozdział “Czyszczenie”)
- Podgrzewanie (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”):
 - Podgrzewanie talerzy
 - Rozmrażanie
 - Utrzymywanie ciepła
- Programy (patrz rozdział “Funkcje dodatkowe”):
 - Ulubione
 - Programy automatyczne

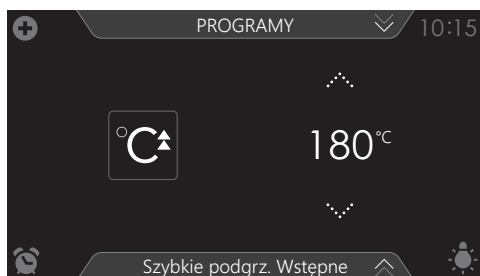


Szybkie nagrzewanie

Tej funkcji piekarnika należy używać do szybkiego nagrzewania piekarnika. Nie wkładaj naczyń podczas szybkiego nagrzewania. Gdy piekarnik nagrzeje 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 NAGRZEWAJĄCE”, aby otworzyć funkcję szybkiego nagrzewania.



4. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Rozpocznij szybkie nagrzewanie przyciskiem potwierdzającym.

- Szybkie nagrzewanie może być również powiązane z procesem pieczenia.
- W tym celu w menu plus aktywuj opcję “SZYBKIE NAGRZEWAJĄCE”.
- 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 2 różne funkcje konwekcji.
 - ▷ Gorące powietrze + mikrofalą
 - ▷ Grill + wentylator + mikrofalówka
- Dla każdej funkcji konwekcji można ustawić temperaturę, poziom mocy mikrofal oraz czas gotowania.

- Można również aktywować funkcje menu “Plus”, takie jak “gotowanie etapowe” oraz “opóźniony start”. Naciśnij w tym celu symbol plusa. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”. Naciśnij w tym celu symbol plusa. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”.

Korzystanie z funkcji konwekcja

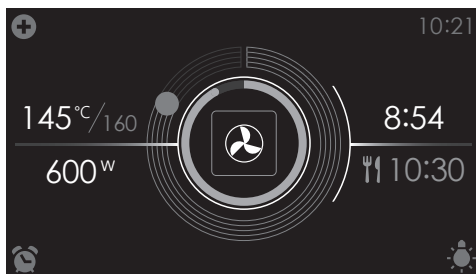
Wybierz funkcję konwekcji odpowiednią do przygotowywanej potrawy. W tym celu zapoznaj się z tabelą funkcji. Możesz również skorzystać z zakładki informacyjnej. Dotknij zakładki na dole wyświetlacza, aby uzyskać informacje na temat obecnej funkcji.

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. Wybierz poziom mocy (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
8. Wybierz czas gotowania (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
9. Za pomocą menu “Plus” wybierz ewentualne ustawienia dodatkowe.
10. Rozpocznij gotowanie potrawy przyciskiem potwierdzającym.






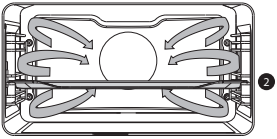

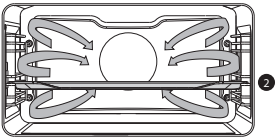

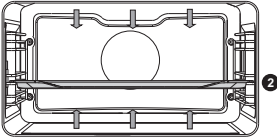
- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - temperatura bieżąca (145°C) / temperatura zadana (160°C)
 - wybrany poziom mocy (600 W)
 - wskaźnik czasu (zewnątrzny okrąg)
 - wskaźnik temperatury (wewnętrzny okrąg)
 - czas gotowania (08:54)
 - czas zakończenia (10:30)


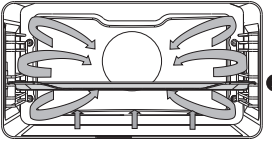

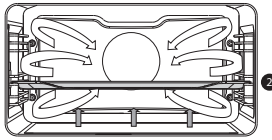

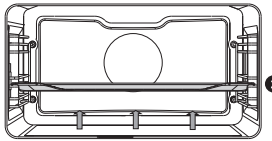

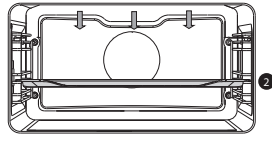


- Podczas pieczenia dotknij na środku wyświetlacza, aby otworzyć wyskakujące okienko z wszystkimi ustawieniami. Dostosuj je w razie potrzeby.
- Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub naciskając przycisk.
- Wybrane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


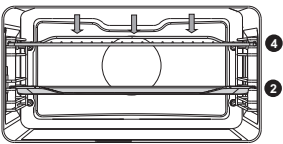

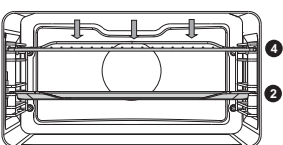

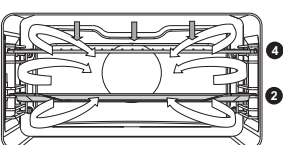
Tabela funkcji

Zapoznaj się z tabelą, aby wybrać żądaną funkcję. Należy również zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi przygotowania znajdującymi się na opakowaniu naczynia.


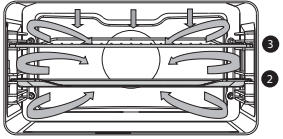

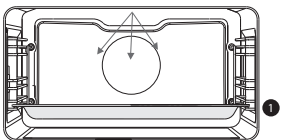

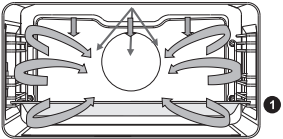

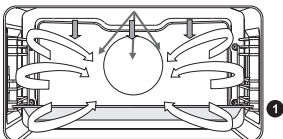

Funkcja	Opis	
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. • Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 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 reszkowe (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 grzewczego. • 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. • Umieść 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 rozprowadzane przez wentylator. • Tryb ten może być stosowany do pieczenia ciast z małą ilością zakwasu, jak również do konserwowania owoców i warzyw. • Umieść 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. • Umieść 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. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 150 °C 	

UŻYTKOWANIE

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, kiełbasek 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. 	

UŻYTKOWANIE

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 	
Funkcja mikrofalowa		
	<p>Mikrofalówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcją ta wykorzystuje mikrofałe. Potrawy są rozmrażane, podgrzewane lub gotowane szybko i skutecznie. • Umieść szklaną blachę do pieczenia na poziomie 1. • Sugerowana moc: 750 W 	
	<p>Gorące powietrze + mikrofała</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofał i gorącego powietrza. Skraca to czas gotowania, ale potrawy uzyskują ładny brązowy, chrupiący wierzch. • Funkcja ta jest używana do gotowania mięsa, drobiu i warzyw. Ale także do zapiekanek, ciast i chleba. • Umieść szklaną blachę do pieczenia na poziomie 1. • Sugerowana temperatura: 160 °C • Sugerowana moc: 600 W 	
	<p>Grill + wentylator + mikrofałówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofał, grilla i wentylatora. Skraca to czas gotowania, ale potrawy uzyskują ładny brązowy, chrupiący wierzch. • To ustawienie jest odpowiednie do gotowania małych porcji lub cienkich kawałków ryb, mięsa lub drobiu. • Umieść szklaną blachę do pieczenia na poziomie 1. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Sugerowana moc: 600 W 	
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 	

Funkcja	Opis	
	<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"> Funkcja ta wykorzystuje mikrofalę. Potrawy są rozmrażane szybko i skutecznie. Sugerowana moc: 90 W 	
	<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. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia wlej 0,15 litra wody na dno komory piekarnika. Po namoczeniu resztki jedzenia można usunąć wilgotną ściereczką. 	

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”.

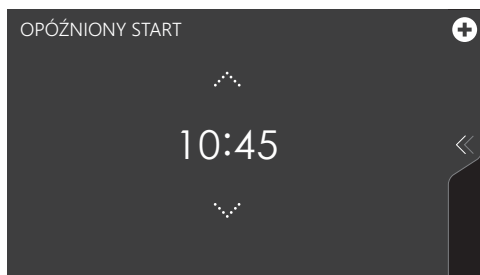
Ustawianie czasu opóźnionego startu

- 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.

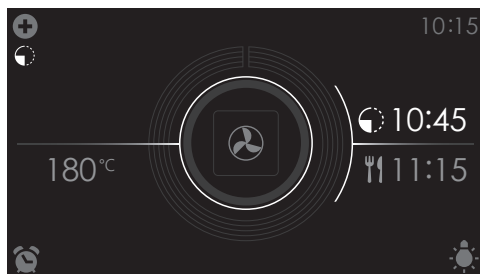
- Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
- Naciśnij “OPÓŹNIONY START”, aby otworzyć funkcję.



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



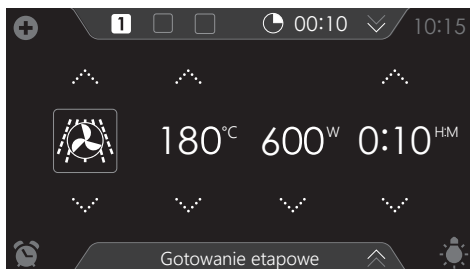
Pieczenie rozpocznie się automatycznie o ustawionej godzinie. Jeśli ustawiony został czas pieczenia, zatrzyma się ono również automatycznie.



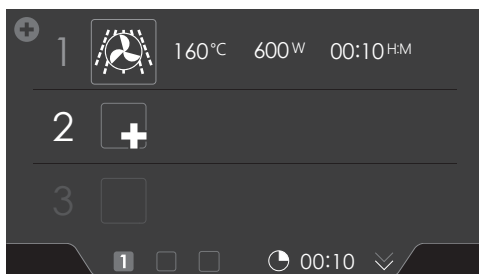
- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ustawioną temperaturę (180 °C)
 - czas rozpoczęcia (10:45)
 - czas zakończenia (11:15) (widoczne tylko wtedy, gdy ustawiony został czas pieczenia!)

Pieczenie etapowe

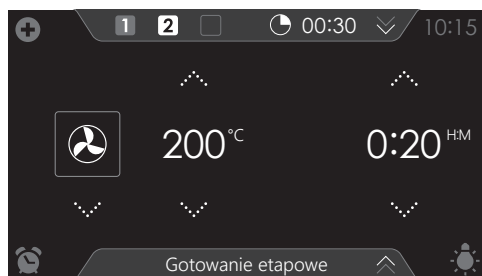
- Za pomocą menu plus otwórz menu “Pieczenie etapowe”. Patrz rozdział “Korzystanie z menu plus”.
 - Funkcja ta pozwala na połączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia.
 - Wybierz różne funkcje i ustawienia, aby skomponować proces pieczenia według własnych preferencji.
1. Naciśnij symbol plusa,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



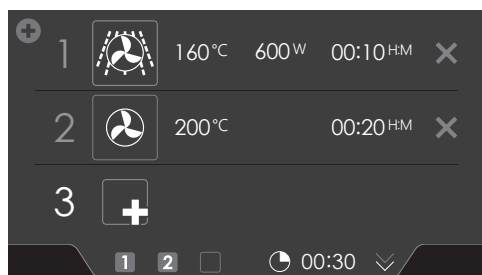
3. Wybierz funkcję (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
4. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz poziom mocy (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Wybierz czas gotowania (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
7. Potwierdź ustawienia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



- Naciśnij na "2", aby wyświetlić ustawienia etapu 2.
- W razie potrzeby zmień wartości domyślne etapu 2 (funkcja, temperatura/poziom mocy i czas gotowania) (patrz punkty 3 -



- Potwierdź ustawienia etapu 2 przyciskiem potwierdzenia.



- W razie potrzeby naciśnij na "3", aby wyświetlić ustawienia etapu 3.
- W razie potrzeby zmień wartości domyślne etapu 3 (funkcja, temperatura/poziom mocy i czas gotowania) (patrz punkty 3 - 6).
- Potwierdź ustawienia etapu 3 przyciskiem potwierdzenia.

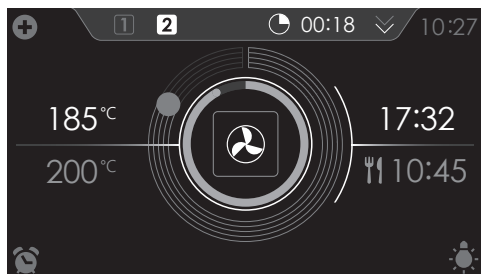


Usuń etap, dotykając krzyżyka obok ustawień. Etap może zostać usunięty tylko wtedy, gdy jeszcze się nie rozpoczął.

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



Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w “Ulubionych”. Otwórz opcję “DODAJ DO ULUBIONYCH” w menu plus (patrz “Zapisywanie sposobu gotowania” 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 (zewnętrzny 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:
 - Podgrzewanie talerzy
 - Rozmrażanie
 - Utrzymywanie ciepła
- Programy:
 - Ulubione
 - Programy automatyczne

Podgrzewanie

- 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
 - Funkcja ta wykorzystuje mikrofałe. Potrawy są rozmrażane szybko i skutecznie. Użyj tej funkcji do powolnego rozmrażania zamrożonych potraw (ciast, herbatników, ciasteczek, chleba, bułek i mrożonych owoców).
 - Wybierając tę funkcję, możesz określić poziom mocy i czas trwania rozmrażania.
 - Po upływie połowy czasu rozmrażania odwróć potrawę; wymieszaj ją lub rozdziel duże kawałki, jeśli są zmrożone razem.

- 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.



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

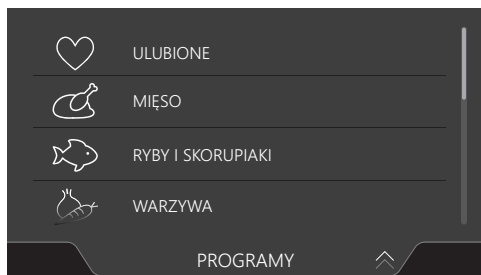


Programy:

- 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.

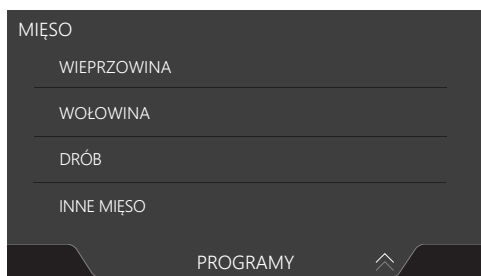
Wybór funkcji programu

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.

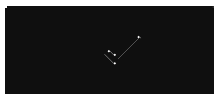
- ▶ Wybierz jedno z dań zapisanych w "ULUBIONYCH".
- ▶ Wybierz danie z listy dostępnych programów automatycznych.



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.

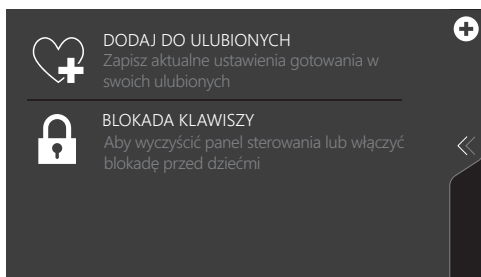




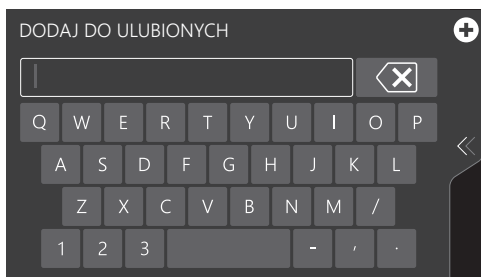
- Otwórz informacje o wybranym programie za pomocą zakładki informacyjnej. W tej zakładce można przeczytać informacje o wymaganych akcesoriach i poziomie półek w piekarniku. Czasami w tej zakładce można również znaleźć informacje dotyczące przygotowywania potrawy.
- W przypadku wielu programów automatycznych 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”.



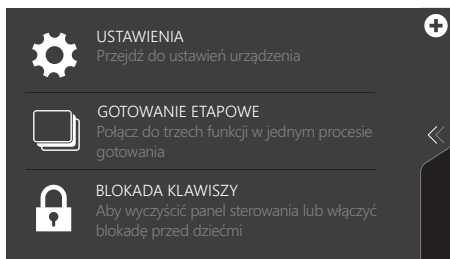
2. Nadaj przygotowywanemu danii nazwę, wybierając odpowiednie litery. Jeśli chcesz usunąć literę, naciśnij na symbol “strzałki krzyżykiem”.
3. Naciśnij na przycisk potwierdzenia, aby zapisać sposób pieczenia.



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 przesuając 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:

- Szybki start mikrofalówki (ustaw poziom mocy i czas szybkiego startu)
- 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.

Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

1. Wlej 0,15 litra wody na dno 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.



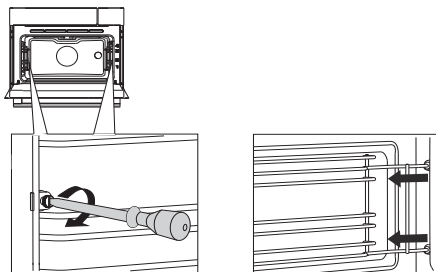
- Podczas czyszczenia nie otwierać drzwi.
- Proces trwa 30 minut.

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

Demontaż i czyszczenie prowadnic

Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

- Wykręć śrubę za pomocą śrubokręta.
- Wymij prowadnice z otworów w tylnej ścianie. Zachowaj ostrożnie podkładki dystansowe prowadnic. Po wyczyszczeniu należy je ponownie założyć. Zapobiega to powstawaniu isker podczas użytkowania.



Wymiana żarówki w piekarniku

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

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).

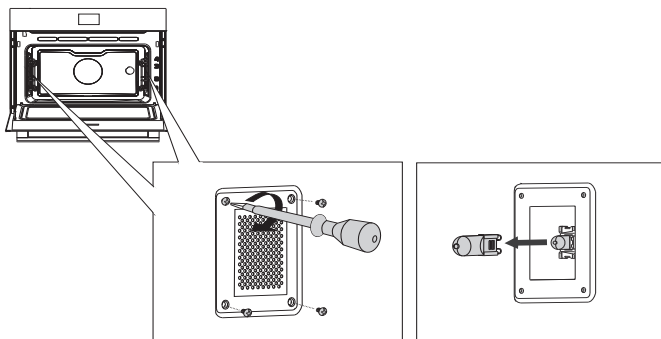


Lampa w tym urządzeniu AGD nadaje się tylko do oświetlenia tego urządzenia. Lampa nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

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. Odkręć cztery śruby panelu pokrywy. Zdejmij panel pokrywowy i szybę.
2. Wyjmij uszkodzoną lampę halogenową i zastąp ją nową. Aby zapobiec poparzeniom, podczas wyjmowania lampy 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.



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.
- Sprawdź, czy ustawiona została prawidłowa moc.

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.

Iskwienie w przestrzeni piekarnika.

- Upewnij się, że wszystkie osłony lamp są zabezpieczone i że wszystkie podkładki dystansowe są umieszczone na prowadnicach.

Awaria zasilania może spowodować zresetowanie wyświetlacza.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i włóż ją ponownie.
- 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**



878929

pl (07-22)