



Instrukcja użytkowania

PIEKARNIK

OCSM8478G / BO4TO1T4-42

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
Menu główne	10
Dodatkowe	11
Konwekcja	12
Wyświetlacz ustawień funkcji	13
Ekran oczekiwania	14

Pierwsze użycie

Pierwsze użycie	15
-----------------	----

Działanie

Korzystanie z menu "Plus".	18
Otwieranie klawiatury	20

Użytkowanie

Funkcja piekarnika	21
Funkcja pary	23
Korzystanie z mikrofal	27
Funkcja mikrofalowa	29
Mikrofalowa konwekcja	30
Pieczenie konwekcyjno-parowe	32
Dodatkowe	34
Programy	35
Dodaj do ulubionych	36
Podgrzewanie	37
Szybkie nagrzewanie	38
Tabela funkcji	39
Dodawanie pary	44
Opóźniony start	46
Pieczenie etapowe	48
Włączanie rusztu	50
Ustawienia	50

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia	53
Funkcja czyszczenia parowego	53
Czyszczenie filtra zbiornika na wodę	54
Odkamienianie	54
Demontaż i czyszczenie prowadnic	55
Wymiana żarówki w piekarniku	56

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne	57
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	59
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulacje z powodu wyboru piekarnika 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.

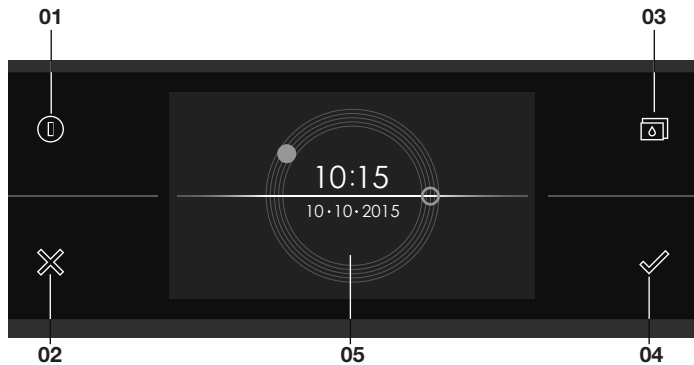


Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

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

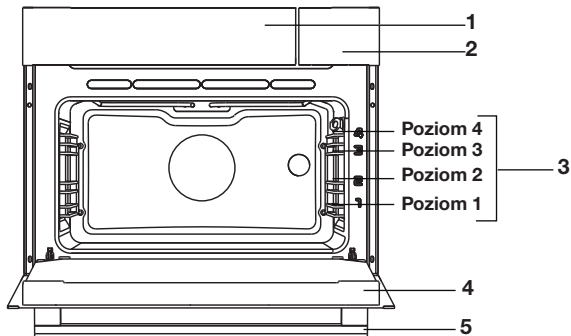
Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

Panel sterowania



01. Przycisk włączania/wyłączania; używać do:
 - włączenia urządzenia.
 - włączenia urządzenia.
 - wyłączenia urządzenia. Dotknij i przytrzymaj przycisku włączania/wyłączania 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. 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.
 - bezpośredniego włączenia funkcji mikrofal (Szybki start).
Częstsze dotyknięcie wyświetlacza powoduje wydłużenie czasu gotowania. Moc mikrofal i dodatkowe czasy gotowania mogą być regulowane w menu ustawień.
05. Ekran dotykowy/wyświetlacz

Opis



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

Prowadnice / Prowadnice teleskopowe


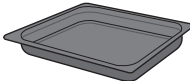
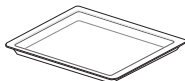
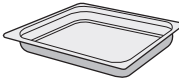
- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieść kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy 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.

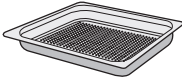
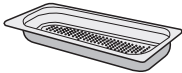
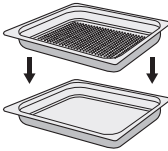
Akcesoria

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 kolek 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.

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:

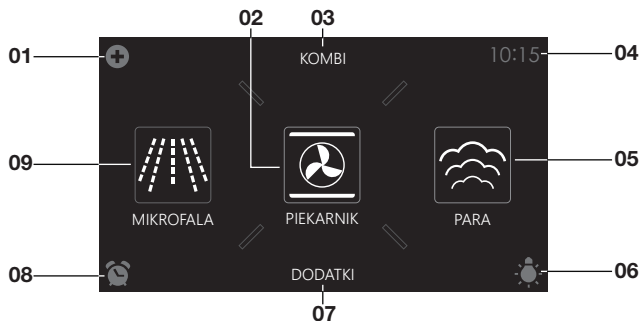


Przeciągnięcie:



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).

Menu główne



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.

Konwekcja (03)

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

Godzina (04)

- W tym miejscu pokazana jest godzina.

Pieczenie z parą (05)

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

Oświetlenie (06)

- 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).

Extras (07)

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

Timer do gotowania jajek (08)

- Naciśnij na symbol minutnika, aby otworzyć menu timera do gotowania jajek.
- Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika.
 - Najdłuższe możliwe ustawienie timera to 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. Sygnał dźwiękowy ustanie automatycznie po około 1 minucie.

Mikrofalówka (09)

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

Dodatkowe



Programy (01)

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

Podgrzewanie (02)

- Naciśnij na “PODGRZEWANIE”, aby otworzyć menu funkcji podgrzewania. Można tu znaleźć podgrzewanie płyt, regenerację, rozmrażanie i utrzymywanie ciepła.

Szybkie nagrzewanie (03)

- Naciśnij na “SZYBKIE NAGRZEWAINE”, aby otworzyć funkcję szybkiego nagrzewania.

Czyszczenie (04)

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

Konwekcja



Mikrofalowa konwekcja

- Można wybrać 2 różne funkcje piekarnika mikrofalowego.
 - 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".

Pieczenie konwekcyjno-parowe

- 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 konwekcji można ustawić temperaturę i czas pieczenia.
- 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".

Wyświetlacz ustawień funkcji



Wybieranie funkcji (01)

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

Ustawianie temperatury/mocy (02)

- Naciśnij na strzałki nad i pod funkcją temperatury/mocy lub przesunij 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 przesunij palcem po funkcji czasu, aby ją ustawić (patrz również “Otwieranie klawiatury”).

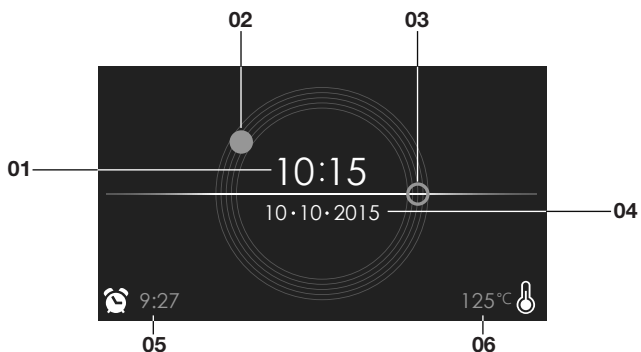
Programy (04)

- 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” kołem (02), a wskazówka minutowa “otwartym” kołem (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).

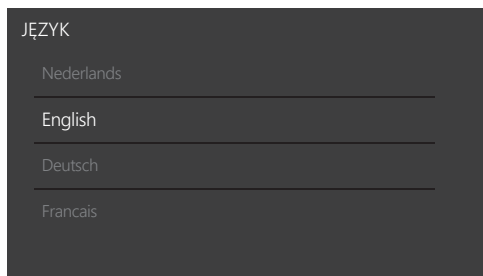
Pierwsze użycie

- 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 wydzielalo 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

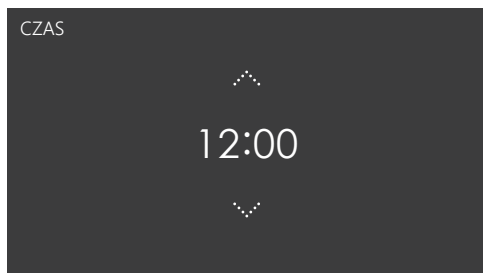


Ustaw żądany język, w którym będą wyświetlane teksty na wyświetlaczu urządzenia. Standardowo wybrana jest opcja „English” (język angielski).

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



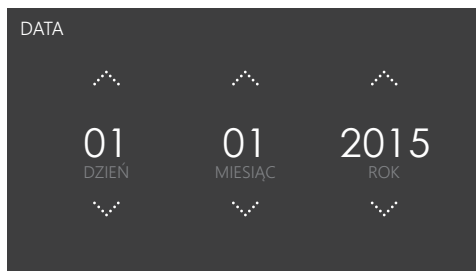
Ustawianie godziny



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.



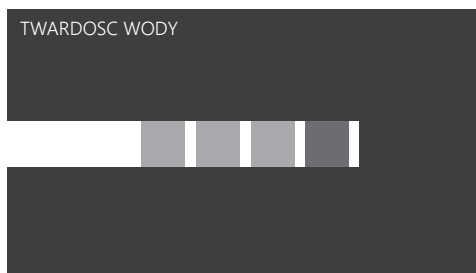
Ustawianie daty



1. Naciśnij na strzałki nad i pod ustawieniem dnia, miesiąca lub roku, lub przesuń palcem po ustawieniu dnia, miesiąca lub roku, aby je ustawić.
4. 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 kresk 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.

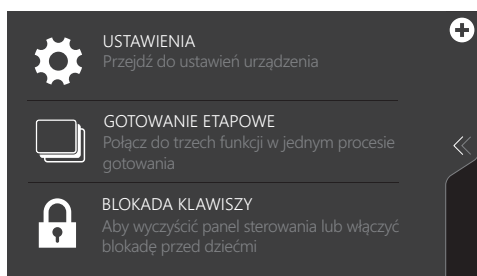


Język, godzinę, datę i twardość wody można ustawić w menu ustawień (patrz rozdział 'Ustawienia'). Menu ustawień można otworzyć z ekranu startowego za pomocą menu plus.

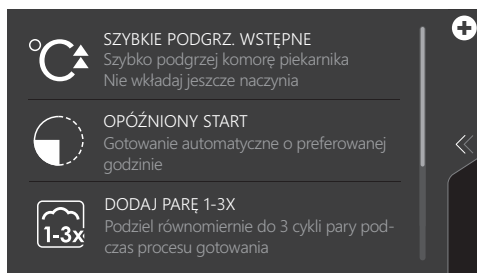
Korzystanie z menu “Plus”.



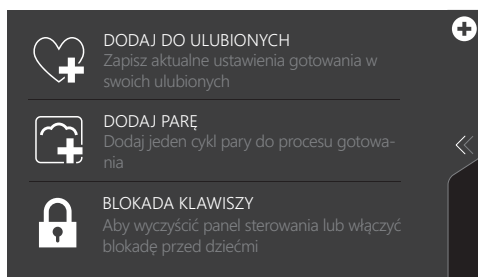
Menu “Plus” zawiera szereg funkcji lub ustawień. Oferowane funkcje plus zależą od aktywnego wyświetlacza.



- 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. Dotknij i przytrzymaj funkcję, aż blokada klawiszy zostanie aktywowana.



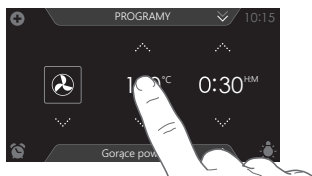
- Na wyświetlaczu ustawień funkcji pieczenia, pieczenia z parą lub konwekcyjno-parowego następujące funkcje można znaleźć w menu plus:
 - ▷ **Szybkie nagrzewanie;** Szybkie nagrzewanie przestrzeni pieca do żądanej temperatury w trakcie procesu pieczenia (patrz rozdział “Szybkie nagrzewanie”).
 - ▷ **Opóźniony start;** Proces pieczenia rozpocznie się automatycznie o ustawionej godzinie.
 - ▷ **Dodaj parę 1-3X;** Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia 1, 2 lub 3 razy.
 - ▷ **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. Dotknij i przytrzymaj funkcję, aż blokada klawiszy zostanie aktywowana.
 - ▷ **Ruszt;** Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu pieczenia.



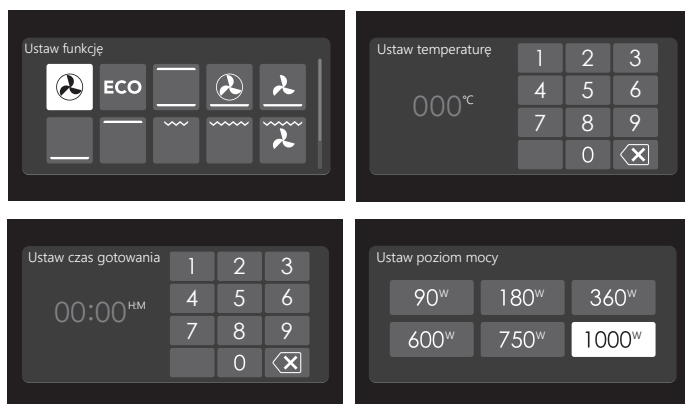
- Gdy funkcja pieczenia, pary, mikrofalowa lub konwekcyjna rozpocznie się, następujące funkcje można znaleźć w menu plus:
 - ▷ **Dodaj do ulubionych;** Dodaj ustawienia dla pieczonego dania do ulubionych (patrz rozdział “Dodaj do ulubionych”).
 - ▷ **Dodawanie pary;** Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia.
 - ▷ **Blokada klawiszy;** Zablokuj wszystkie klawisze, aby wyczyścić panel sterowania lub zapobiec przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Dotknij i przytrzymaj funkcję, aż blokada klawiszy zostanie aktywowana.
 - ▷ **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.



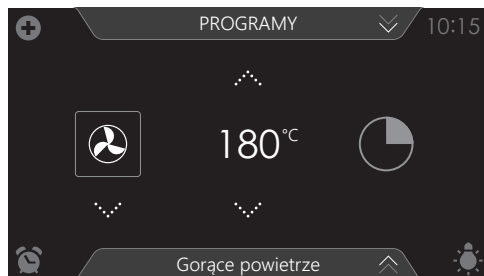
1. Naciśnij w środku symbolu funkcji, temperatury, mocy lub czasu pieczenia (aktywnego). Pojawia się klawiatura.



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 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.

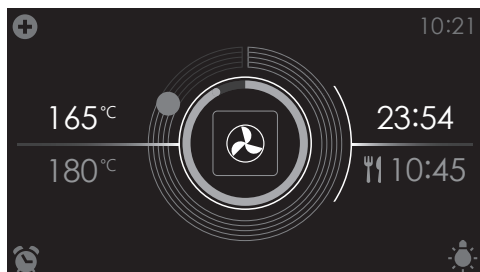
1. Włącz piekarnik za pomocą przycisku “Włącz/wyłącz”.
2. Umieść potrawę w piekarniku.
3. Naciśnij na “PIEKARNIK”, aby otworzyć menu funkcji piekarnika.
4. Wybierz funkcję piekarnika (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
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 dotykając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w "Ulubionych". Otwórz opcję "DODAJ DO ULUBIONYCH" w menu plus (patrz rozdział "Dodaj do ulubionych").*



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 rozprawdza 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

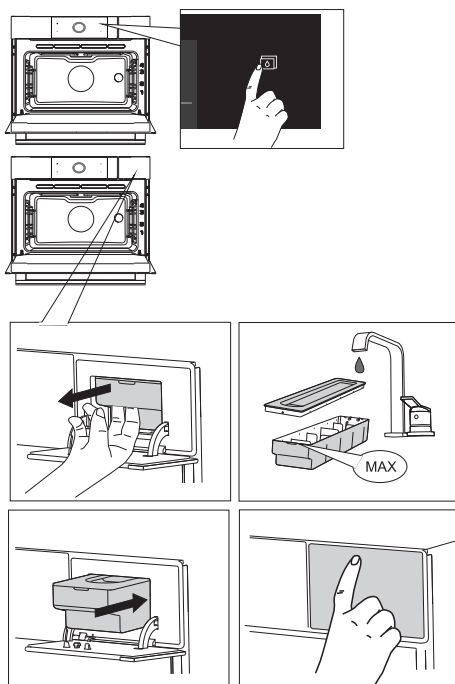
Korzystanie z funkcji gotowania na parze w trybie sous-vide:

- 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.
 - 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.



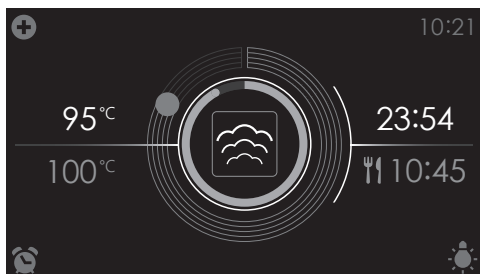
4. Wybierz funkcję pary (patrz rozdział "Wyświetlacz ustawień funkcji").
5. Wybierz temperaturę (nie można ustawić dla funkcji "Para"). Patrz rozdział "Wyświetlanie ustawień funkcji".
6. Naciśnij symbol "czas pieczenia" i wybierz czas pieczenia (patrz rozdział "Wyświetlanie ustawień funkcji").



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 dotykając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w "Ulubionych". Otwórz opcję "DODAJ DO ULUBIONYCH" w menu plus (patrz rozdział "Dodaj do ulubionych").*

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 początkowej (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	✓X	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	✓	Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową. Polistyren może się stopić w przypadku przegrzania.
<ul style="list-style-type: none"> • Kubki z polistyrenu • Torby papierowe lub gazety • Papier z recyklingu lub z metalowymi krawędziami 	X	Może się zapalić.
<ul style="list-style-type: none"> • Papier z recyklingu lub z metalowymi krawędziami 	X	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 roztrząscać się przy nagłym ogrzaniu. Pokrywka musi być zdjęta. Nadaje się tylko do podgrzewania.
Metal	X	Może powodować wylądowania łukowe lub pożar.
Papier	✓	Do krótkich czasów gotowania i podgrzewania. Do pochłaniania nadmiaru wilgoci.
<ul style="list-style-type: none"> • Talerze, kubki, papier kuchenny • Papier z recyklingu 	X	Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.
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 melaminy. 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



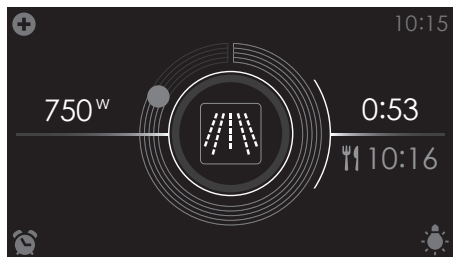
Nie używać metalowych garnków ani przyborów kuchennych. Patrz “Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania w mikrofalówce”. Nie należy podgrzewać piekarnika.

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 mikrofalni.



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 (zewnętrzny 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.

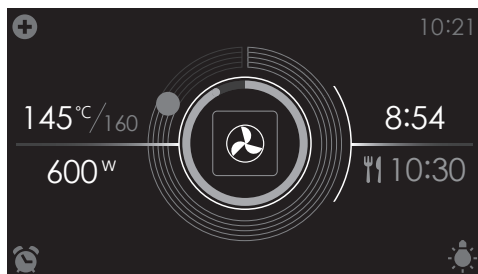
Mikrofalowa konwekcja

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 na “KONWEKCJA”, aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego
4. Naciśnij na “KONWEKCJA MIKROFALOWA”, aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-mikrofalowego.
5. Wybierz funkcję konwekcji.



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)

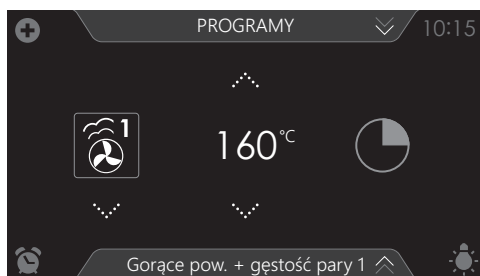


- *Podczas pieczenia dotknij na środku wyświetlacza, aby otworzyć wyskakujące okienko z wszystkimi ustawieniami. Dostosuj je w razie potrzeby.*
- *Po zakończeniu czasu pieczenia potrawy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sygnał ten można wyłączyć, otwierając drzwi piekarnika lub dotykając przycisk.*
- *Wybrane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

Pieczenie konwekcyjno-parowe

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 na “KONWEKCJA”, aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego
4. Naciśnij na “KONWEKCJA PAROWA”, aby otworzyć menu funkcji pieczenia konwekcyjno-parowego.
5. Wybierz funkcję konwekcji.



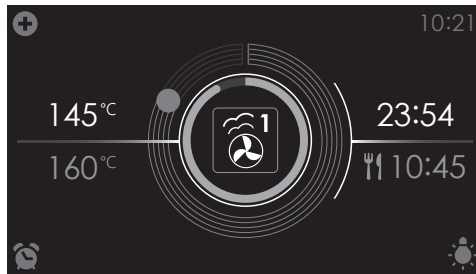
6. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
7. Naciśnij symbol “czas pieczenia” i wybierz czas pieczenia (patrz rozdział “Wyświetlanie ustawień funkcji”).



Pieczenie można również rozpocząć bez ustawiania czasu pieczenia. Należy wówczas pominąć krok 7.



8. Za pomocą przycisku “Plus” wybrać dodatkowe ustawienia.
9. Rozpocznij gotowanie potrawy przyciskiem potwierdzającym.



- 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 dotykając przycisk.*
- *Wybrane ustawienia mogą zostać zapisane w “Ulubionych”. Otwórz opcję “DODAJ DO ULUBIONYCH” w menu plus (patrz rozdział “Dodaj do ulubionych”).*

Dodatkowe

Można wybrać kilka dodatkowych funkcji lub programów.



Naciśnij "DODATKOWE", aby wyświetlić funkcje dodatkowe urządzenia.



Teraz można wybrać następujące programy:

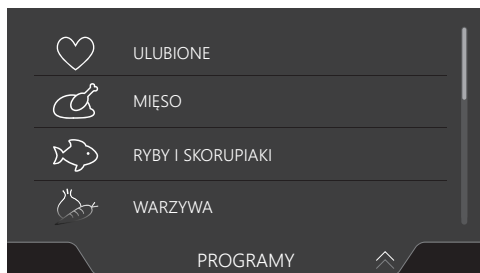
- Programy:
 - Ulubione
 - Programy automatyczne
- Podgrzewanie:
 - Regeneracja
 - Podgrzewanie talerzy
 - Rozmrażanie
 - Utrzymywanie ciepła
- Szybkie nagrzewanie
- Czyszczenie (patrz rozdział "Czyszczenie")
 - Funkcja czyszczenia parowego
 - Odkamienianie

Programy

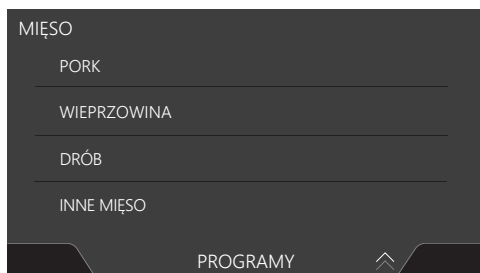
- Ulubione
 - W “ULUBIONYCH” można wybrać własne, zapisane przepisy. Patrz również “Dodaj do ulubionych”.
- Programy automatyczne
 - Możesz używać “programów automatycznych” do pieczenia, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań. Programy są podzielone na kategorie (MIĘSO, WARZYWA itd.).
 - Najpierw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

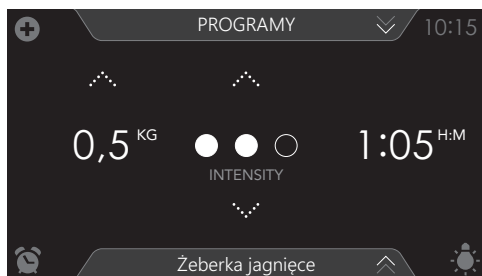
Wybór funkcji programu

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.



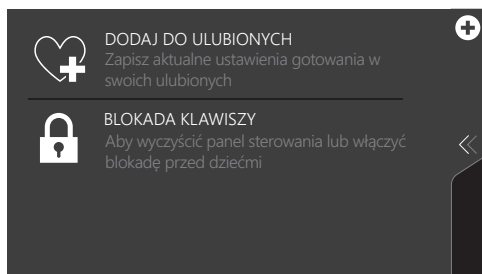
5. Rozpocznij wybrany program przyciskiem potwierdzającym.



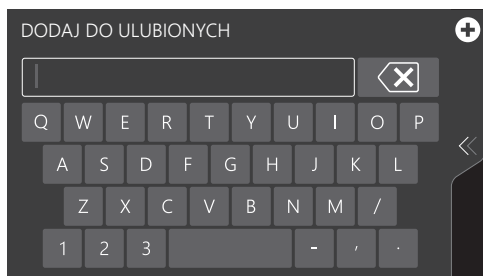
- *Otwórz informacje o wybranym programie za pomocą zakładki informacyjnej. W tej zakładce można przeczytać informacje o wymaganych akcesoriach i poziomie półek w piekarniku. Czasami w tej zakładce można również znaleźć informacje dotyczące przygotowywania potrawy.*
- *W przypadku wielu programów automatycznych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

Dodaj do ulubionych

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



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



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



Programy automatyczne można również zapisać w zakładce "ULUBIONE".

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. Sugerowana temperatura: 60 °C
- Rozmrażanie
 - Użyj tego ustawienia do rozmrażania zamrożonych potraw, takich jak ciasta, chleb i owoce.
 - Sugerowana moc: 90 W
- Utrzymywanie ciepła
 - Użyj tej funkcji, aby utrzymać upieczonych już przygotowanych potraw.
 - Wybierając tę funkcję, można określić temperaturę i czas trwania. Sugerowana temperatura: 60 °C

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, odmrażanie lub utrzymywanie ciepła). W razie potrzeby dostosuj ustawienia (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).

4. Rozpocznij funkcję przyciskiem potwierdzającym.

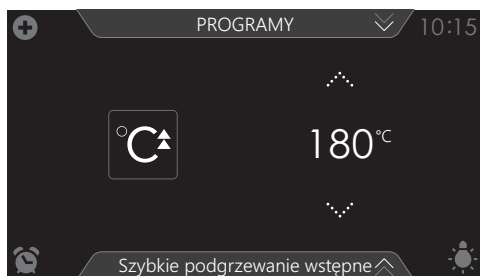


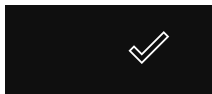
Szybkie nagrzewanie

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 NAGRZEWAJNE”, aby otworzyć funkcję szybkiego nagrzewania.





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


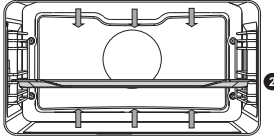

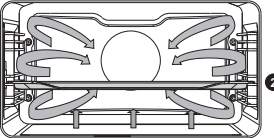

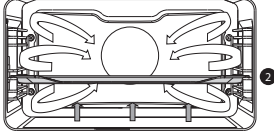

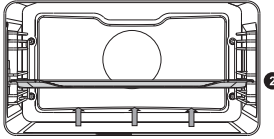


- Szybkie nagrzewanie może być również powiązane z procesem pieczenia. W tym celu w menu plus aktywuj opcję “SZYBKIE NAGRZEWANIE”.*
- Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się okienko i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.*
- Czas pieczenia zaczyna być odliczany rosnąco lub malejąco po zamknięciu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


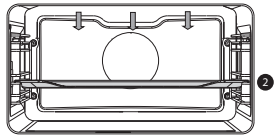

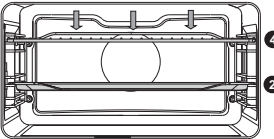

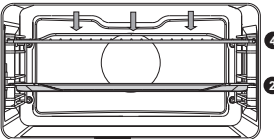
Tabela funkcji


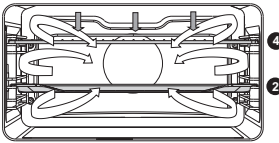

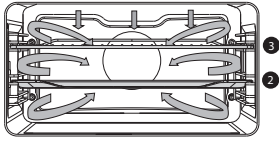

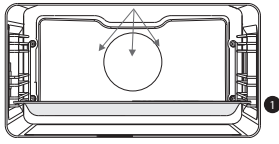

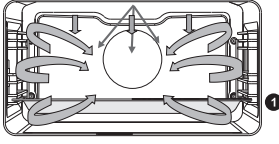
Zapoznaj się z tabelą, aby wybrać żadaną funkcję. Należy również zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi przygotowania znajdującymi się na opakowaniu naczynia.


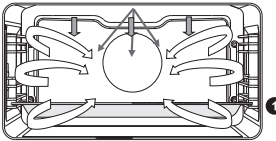

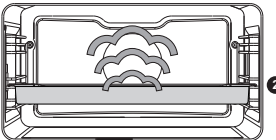

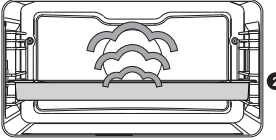
Funkcja	Opis	
Funkcje piekarnika		
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. Sugerowana 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. 	

Funkcja	Opis	
	<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. 	
	<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 	


UŻYTKOWANIE




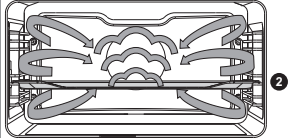
Funkcja	Opis	
	<p>Ogrzewanie górne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie tylko za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten można wykorzystać, gdy chcemy upiec górną część potrawy. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 150 °C 	
	<p>Grill</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 wyraźnego 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. 	

Funkcja	Opis	
	<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. 	
	<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"> • Funkcja ta wykorzystuje mikrofałe. Potrawy są rozmrażane, podgrzewane lub gotowane szybko i skutecznie. • Umieść szklaną blachę do pieczenia w dolnej części piekarnika. • Sugerowana moc: 750 W 	
Funkcje mikrofalowej konwencji		
	<p>Gorące powietrze + mikrofała</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofal 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 w dolnej części piekarnika. • Sugerowana temperatura: 160 °C • Sugerowana moc: 600 W 	

Funkcja	Opis	
	<p>Grill + wentylator + mikrofalówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofal, grilla i wentylatora. Skracca 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 w dolnej części piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Sugerowana moc: 600 W 	
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. 	

UŻYTKOWANIE

Funkcja	Opis
	<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>Sredni 2</p>  <p>Niski 1</p>	<p>Tryb łączony: Gorące powietrze + Para 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. 

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, lasanii, potraw bogatych w skrobię, deserów.
- warzyw, w szczególności ziemniaków, kalafiorów, brokułów, marchwi, cukinii, bakłażana.

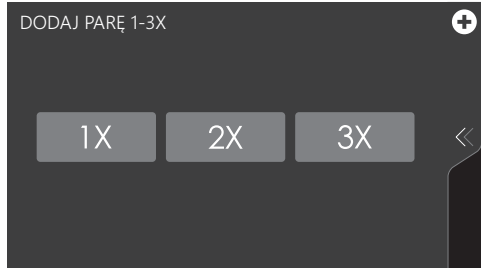
Dodawanie pary 1-3X

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



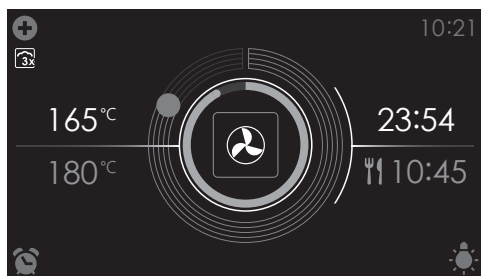
- *Funkcja ta nie jest dostępna bez ustawienia czasu pieczenia.*
- *Jeśli czas pieczenia jest ustawiony zbyt krótko, jedna lub więcej opcji nie jest dostępnych.*

1. Wybierz funkcję piekarnika i ustawij 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".

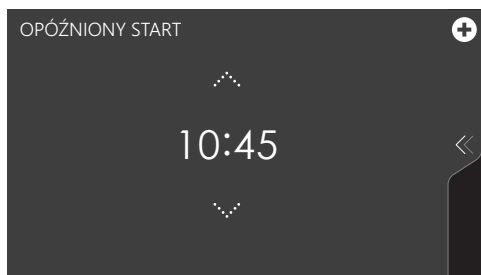
Ustawianie czasu opóźnionego startu

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.

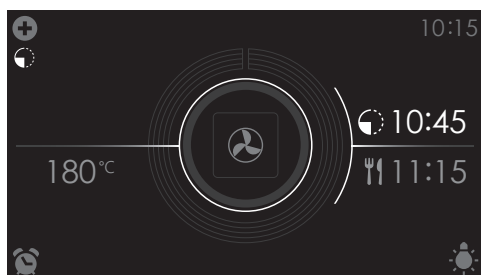
2. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
3. Naciśnij "OPÓŹNIONY START", aby otworzyć funkcję.



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.

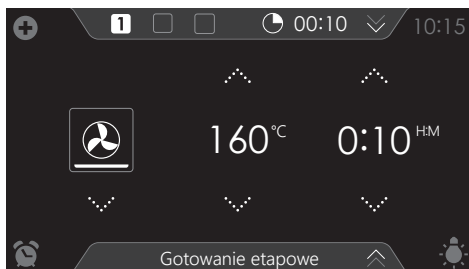


- Na wyświetlaczu można teraz odczytać następujące wartości:
 - ustawioną temperaturę (180 °C)
 - czas rozpoczęcia (10:45)
 - czas zakończenia (11:15) (widoczne tylko wtedy, gdy ustawiony został czas pieczenia!)

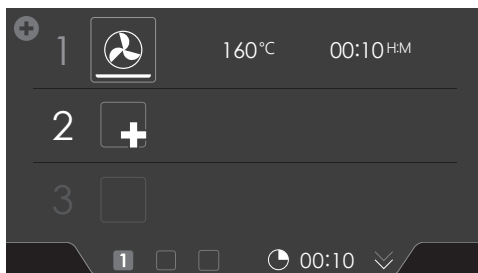
Pieczenie etapowe

- 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.

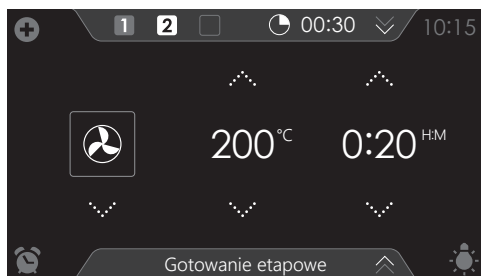
1. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
2. Kliknij “PIECZENIE ETAPOWE”, aby otworzyć funkcję (można ją otworzyć tylko wtedy, gdy nie rozpoczął się jeszcze żaden proces pieczenia). Widoczne są ustawienia etapu 1. W razie potrzeby można je zmienić.



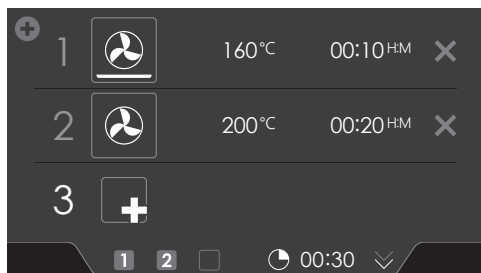
3. Wybierz funkcję (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
4. Wybierz temperaturę (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
5. Wybierz czas gotowania (patrz rozdział “Wyświetlacz ustawień funkcji”).
6. Potwierdź ustawienia etapu 1 przyciskiem potwierdzenia.



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.

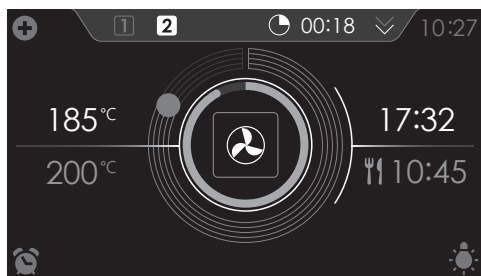


Usuń etap, dotykając krzyżyka obok ustawień. Etap może zostać usunięty tylko wtedy, gdy jeszcze się nie rozpoczął.

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". Otwórz opcję "DODAJ DO ULUBIONYCH" w menu plus (patrz rozdział "Dodaj do ulubionych").



- 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)

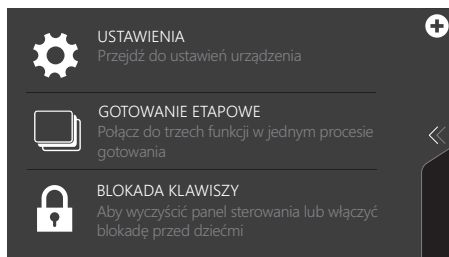
Włączanie rusztu

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

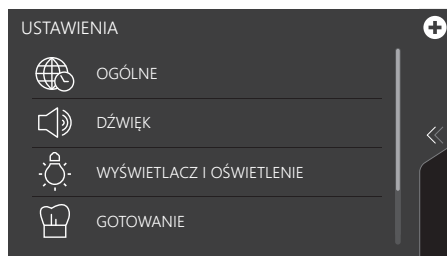
1. Naciśnij symbol plusa, aby otworzyć menu plus.
2. Naciśnij "RUSZT", aby otworzyć funkcję.
3. Po naciśnięciu przycisku potwierdzenia można ustawić temperaturę i czas lub bezpośrednio uruchomić program.

Ustawienia

1. Na ekranie startowym naciśnij na symbol plusa.



2. Kliknij na “USTAWIENIA”.



W tym menu dostępne są następujące opcje:

- Informacje 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.
- albo 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)
- Domyślne szybkie nagrzewanie (włącz lub wyłącz domyślne nagrzewanie)

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.



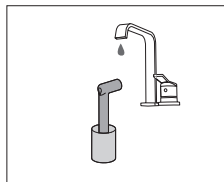
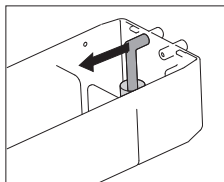
- Podczas czyszczenia nie otwierać drzwi.
- Proces trwa 30 minut.

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, dotknij przycisku potwierdzenia.

Uwaga

Zaleca się stosowanie środka NOKALK do usuwania kamienia.

NOKALK 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.

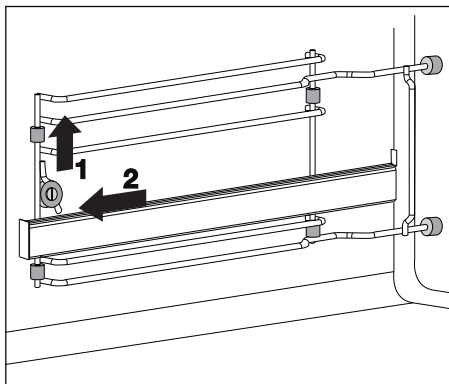
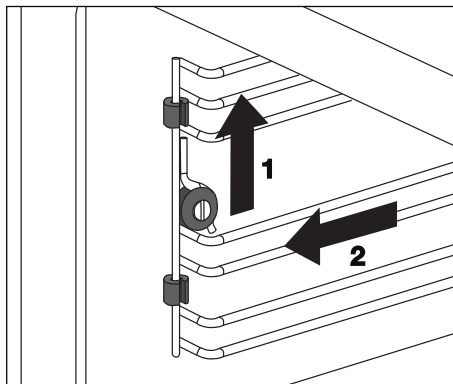
- Do procesu gotowania na parze używana jest woda. Woda zawiera wapń i magnez. Ciepło powoduje skraplanie się wody, co pozostawia osad mineralny (nieškodliwy dla ludzi).
- Jeśli cykl odkamieniania zostanie przerwany przed jego zakończeniem, program musi zostać uruchomiony od początku.

Demontaż i czyszczenie prowadnic

Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

- Wyjmij prowadnice z otworów w tylnej ścianie.

Zachowaj ostrożnie podkładki dystansowe prowadnic. Po wyczyszczeniu należy je ponownie założyć. Zapobiega to powstawaniu iskieł podczas użytkowania.



Wymiana żarówki w piekarniku



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

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

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

Lampa jest artykułem konsumpcyjnym i dlatego nie jest objęta gwarancją. Wymień uszkodzoną lampę na lampę tego samego typu.



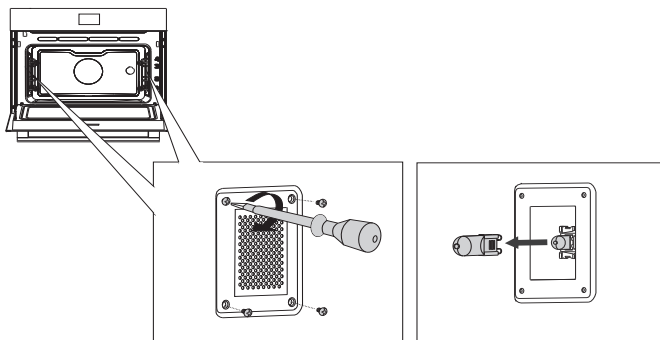
Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.



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.
3. Załóż panel pokrywowy i szybę.

Uwaga: Nie dopuść do odłączenia pierścienia uszczelniającego od panelu pokrywy.



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, słycać 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.



Etykieta znamionowa urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie urządzenia.

Podczas kontaktu z serwisem należy mieć pod ręką kompletny numer typu.

Adresy i numery telefonów organizacji serwisowych znajdują się na karcie gwarancyjnej.

 **ASKO**



879030

pl (07-22)