



Instrukcja użytkowania

PIEKARNIK

OCSM8487x / BO4TO1F5-42
OCSM8487A1 / BO4TO1F5-42

Stosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

TWÓJ PIEKARNIK

Twój piekarnik

Wprowadzenie	4
Panel sterowania	5
Opis	6
Prowadnice / Prowadnice teleskopowe	6
Akcesoria	7
Drzwi	8
Wentylator chłodzący	8
Główne funkcje	8
Przyciski	10
Nawigacja	11

Pierwsze użycie

Co należy zrobić w pierwszej kolejności	13
---	----

Działanie

Wybieranie funkcji	16
Tryb ustawień funkcji	16
Tryb postępu	18
Wskaźnik zakończenia	18
Zmiana ustawień podczas postępu	19

Użytkowanie

Tabela funkcji	20
Korzystanie z mikrofal	26
Funkcja pary	29
Programy i ulubione	31
Rozmrażanie	31
Menu ustawień	32
Menu Plus	33
Pieczenie etapowe	37
Timer kuchenny	38
Blokada przed dziećmi	38

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia	39
Funkcja czyszczenia parowego	39
Czyszczenie filtra zbiornika na wodę	40
Odkamienianie	40
Demontaż i czyszczenie prowadnic	42
Wymiana żarówki w piekarniku	43

Rozwiązywanie problemów

Informacje ogólne	44
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	46
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulujemy 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.

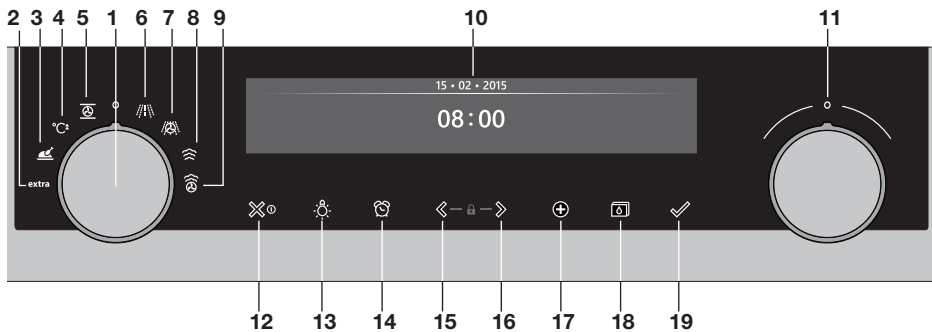


Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

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

Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

Panel sterowania



1. Pokrętko funkcyjne (w pozycji “Wyłączone”)
2. Dodatkowe
3. Programy i ulubione
4. Szybkie nagrzewanie
5. Piekarnik
6. Mikrofalówka
7. Mikrofalowa konwencja
8. Para
9. Pieczenie konwekcyjno-parowe
10. Wyświetlacz
11. Pokrętko wyboru
12. Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop (anulowanie)
13. Przycisk oświetlenia
14. Przycisk timera
15. Przycisk nawigacyjny lewy*
16. Przycisk nawigacyjny prawy*
17. Przycisk plus
18. Przycisk zbiornika wody
19. Przycisk potwierdzania

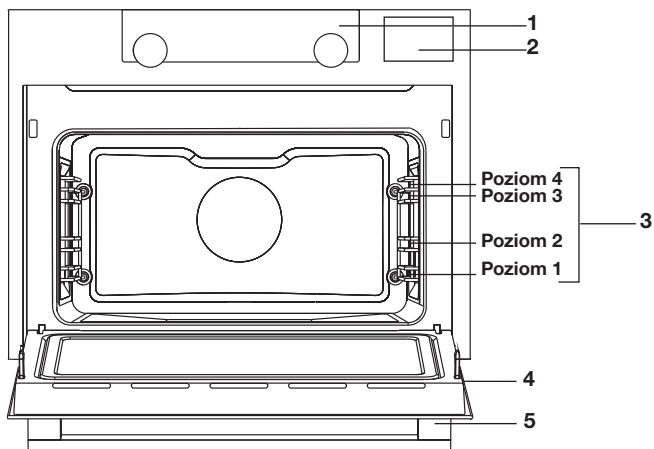
* dotknięcie 15+16 aktywuje blokadę przed dziećmi



Uwaga:

Klawisze reagują najlepiej, jeśli dotkniesz ich dużą powierzchnią opuszki palca. Po każdym dotknięciu klawisza podczas użytkowania rozlegnie się krótki sygnał audio.

Opis



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

Prowadnice / Prowadnice teleskopowe

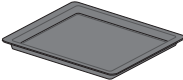

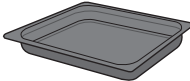
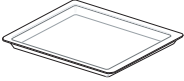
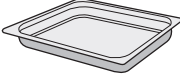
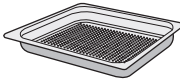
- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieść kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy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

Akcesoria

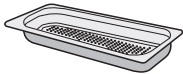
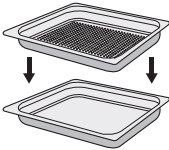
Do urządzenia dołączone są różne akcesoria, w zależności od modelu. Używaj tylko oryginalnych akcesoriów, są one specjalnie dostosowane do Twojego urządzenia. Upewnij się, że wszystkie używane akcesoria są w stanie wytrzymać ustawienia temperatury wybranej funkcji piekarnika.

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

Uwaga: nigdy nie umieszczaj akcesoriów na spodzie piekarnika!

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	<p>Emaliowana blacha do pieczenia; używana do ciast i ciastek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie używać emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami! • Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	<p>Kratka do piekarnika; używana głównie do grillowania. Na kratce można również umieścić naczynie do gotowania na parze lub garnek z potrawą.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kratka do piekarnika jest wyposażona w kołek zabezpieczający. Podnieś lekko kratkę z przodu, aby wysunąć ją z piekarnika. • Nie używaj kratki z funkcjami mikrofalowymi!
	<p>Głęboka emaliowana blacha do pieczenia; służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nie umieszczaj głębokiej blachy na najniższym poziomie podczas procesu pieczenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy jest ona używana jako taca ociekowa podczas grillowania, pieczenia lub opiekania z rożna (jeśli jest dostępne). • Nie używaj głębokiej emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami! • Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	<p>Szkłana 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.
	<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.

TWÓJ PIEKARNIK

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	<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.

Główne funkcje










Za pomocą pokrętła funkcyjnego można wybrać główne funkcje piekarnika.

Ustawić	Opis
	Tryb wyłączenia/gotowości

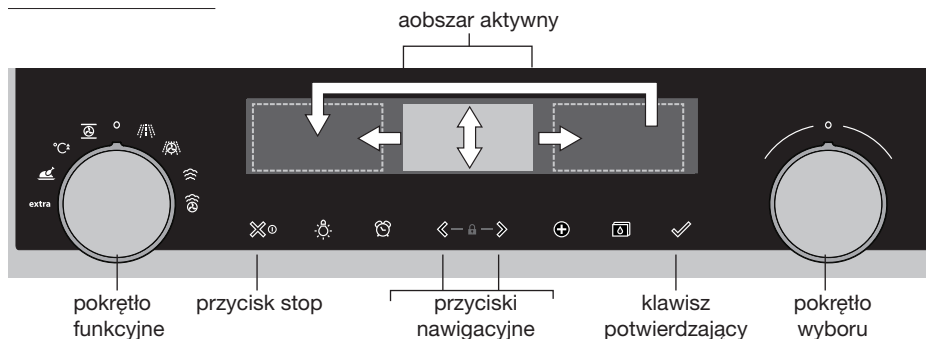
	<p>Piekarnik Piekarnik Gorące powietrze Gorące powietrze + dolna grzałka Dolna + górna grzałka Duży grill Grill Duży grill + wentylator Górna grzałka Dolna grzałka Dolna grzałka + wentylator Profesjonalne pieczenie Gorące powietrze eco</p>
	<p>Szybkie nagrzewanie Dzięki tej funkcji przestrzeń piekarnika szybko osiąga pożądaną temperaturę. Nie należy używać tego ustawienia, gdy w przestrzeni piekarnika znajduje się danie.</p>
	<p>Programy i ulubione Ulubione Programy</p>
	<p>Dodatkowe Rozmrażanie Regeneracja Podgrzewanie talerzy Utrzymywanie ciepła Funkcja czyszczenia parowego</p>
	<p>Mikrofalówka Mikrofalówka</p>
	<p>Mikrofalowa konwencja Gorące powietrze + mikrofała Duży grill + wentylator + mikrofalówka</p>
	<p>Para Para Para - Niska temperatura Sous-vide</p>
	<p>Pieczenie konwekcyjno-parowe Gorące powietrze + Para gęstość 1 Gorące powietrze + Para gęstość 2 Gorące powietrze + Para gęstość 3</p>

Przyciski

W poniższej tabeli znajduje się opis poszczególnych przycisków.

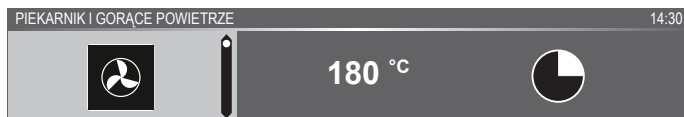
Przyciski	Opis przycisków
	Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop - Dotknięcie: anulowanie operacji lub cofnięcie o jeden krok w menu. - Dotknij i przytrzymaj: wyłącz lub włącz urządzenie.
	Przycisk oświetlenia - Włącza/wyłącza oświetlenie.
	Timer kuchenny - Timer kuchenny może być używany niezależnie od funkcji piekarnika. - Najdłuższe możliwe ustawienie timera to 23:59.
	Przycisk nawigacyjny lewy - Przesuwa aktywny obszar w lewo.
	Przycisk nawigacyjny prawy - Przesuwa aktywny obszar w prawo.
	Przycisk plus - Otwiera lub zamyka menu ustawień (w trybie gotowości). - Otwiera lub zamyka menu plus z dodatkowymi opcjami dostępnymi w danym momencie (w trybie włączonym).
	Blokada przed dziećmi - Dotknij i przytrzymaj jednocześnie lewy i prawy przycisk nawigacyjny, aby zablokować urządzenie.
	Przycisk zbiornika wody - Służy do otwierania pokrywy zbiornika na wodę.
	Przycisk potwierdzenia - Służy do potwierdzenia wszystkich białych ustawień/elementów na ekranie.

Nawigacja



Przekręcając pokrętko funkcyjne od pozycji 0, podświetla się symbol wybranej funkcji głównej. Na wyświetlaczu przez około 1,5 sekundy będzie widoczna ikona i nazwa aktywowanej funkcji. Następnie zobaczysz wybraną funkcję główną i podfunkcję w górnej części wyświetlacza na pasku informacji zwrotnej.

Aktywny staje się również tryb ustawień funkcji (szare tło). W tym aktywnym obszarze można wybrać ustawienia za pomocą pokrętki wyboru.



W obrębie każdego menu nawigacja przebiega w następujący sposób:

- Za pomocą przycisków nawigacyjnych lub pokrętki wyboru przesunąć aktywny obszar (szare tło).
- Ustawienie w aktywnym obszarze można zmienić obracając pokrętko wyboru (w lewo = zmniejszenie, w prawo = zwiększenie). Ustawienie zostanie automatycznie zapisane.
- Gdy wszystkie elementy na ekranie są ustawione, należy potwierdzić te ustawienia, naciskając przycisk potwierdzania (przycisk ten zacznie migać, gdy możliwe będzie uruchomienie programu).
- Aby cofnąć się o jeden krok w menu, należy nacisnąć przycisk Stop.



W górnej części wyświetlacza znajduje się pasek informacji zwrotnej. Pasek ten informuje, w którym miejscu menu się znajdujesz i jakie ustawienie zmieniasz. Funkcje są oddzielone pionową linią.

USTAWIENIA | OGÓLNE | DŹWIĘK | DŹWIĘK KLAWISZY

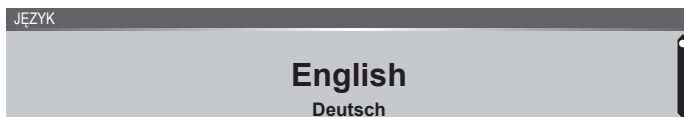
Co należy zrobić w pierwszej kolejności

- 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 wydzielał 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”, „Datę”, „Czas” i „Twardość wody”.

Ustawianie języka



Jeśli nie odpowiada Ci język wyświetlacza, możesz wybrać inny język. Domyślnym ustawieniem jest „Język angielski”.

1. Obróć pokrętkę wyboru i wybierz z wyświetlonej listy preferowany język.
2. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk potwierdzenia. Zostanie wyświetlony następny ekran.

Ustawianie daty



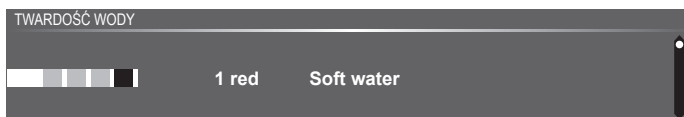
1. Obróć pokrętkę wyboru i zmień pierwsze ustawienie (Dzień).
2. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.
3. Obróć pokrętkę wyboru i zmień następne ustawienie (Miesiąc).
4. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.
5. Obróć pokrętkę wyboru i zmień ostatnie ustawienie (Rok).
6. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk potwierdzenia. Zostanie wyświetlony następny ekran.

Ustawianie godziny



1. Obróć pokrętkę wyboru i zmień godziny.
2. Potwierdź to ustawienie dotykając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.
3. Obróć pokrętkę wyboru i zmień minuty.
4. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.

Ustawianie twardości wody



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

Sprawdzanie twardości wody

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

Używanie papierowego paska testowego

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

Ustawianie twardości wody

1. Porównaj pasek testowy z obrazkiem na wyświetlaczu.
2. Obróć pokrętkę wyboru, aż kreski na ekranie będą odpowiadać kolorom na pasku testowym.
3. Dotknij przycisku 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

Wszystkie ustawienia początkowe są teraz ustawione, a na wyświetlaczu pojawia się ekran gotowości. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.



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

Wyświetlacz trybu gotowości

Na wyświetlaczu w trybie gotowości wyświetlany jest czas, data, temperatura w komorze piekarnika (jeśli jest wyższa niż 80°C) oraz timer (jeśli jest ustawiony). Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po:

- Obróceniu pokrętki funkcyjnego do pozycji 0 (pozycja "wyłączone");
- Wielokrotnym dotknięciu przycisku Stop (głębiej w menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Tryb wyłączenia

- Domyślnie urządzenie wyłącza się po braku działania przez ustawiony czas 30 minut.
- Dotknij i przytrzymaj przycisk Stop, aby wyłączyć urządzenie ręcznie.

Włączanie urządzenia:

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Stop, aby włączyć urządzenie ręcznie.
- Urządzenie może być również włączone poprzez obrócenie pokrętki funkcyjnego na daną funkcję.

Wybieranie funkcji

Wybierz funkcję odpowiednią do przygotowywanej potrawy. Aby sprawdzić, jakie funkcje są dostępne, należy zapoznać się z tabelą w rozdziale “Tabela funkcji”.

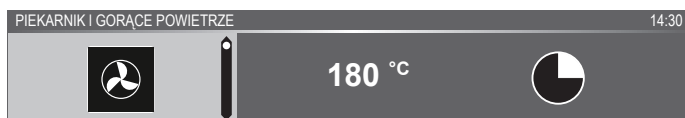
- Przejdź bezpośrednio do trybu postępu, naciskając przycisk potwierdzenia (przycisk ten miga, jeśli możliwe jest uruchomienie programu).

Po wybraniu funkcji głównej aktywny jest tryb ustawień funkcji (szare tło). W tym aktywnym obszarze można teraz zmienić ustawienia tej funkcji.

Tryb ustawień funkcji

Przykład (piekarnik/gorące powietrze + grzanie dolne/40 minut)

1. Wybierz funkcję główną obracając pokrętkę funkcyjną. Aktywne jest pierwsze ustawienie podfunkcji.



Teraz możesz dowolnie zmieniać ustawienia. Istnieje możliwość ustawienia:

- Funkcji (patrz tabela w rozdziale “Tabela funkcji”).
- Temperatury (w zależności od urządzenia).
- Czasu.

2. Obróć pokrętkę wyboru i zmień ustawienie.

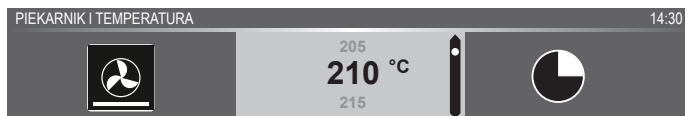


3. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.

Aktywne jest następane ustawienie podfunkcji.

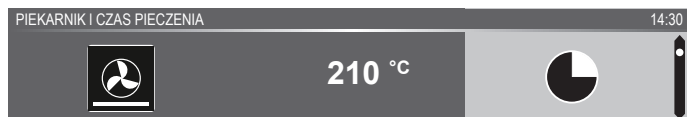


4. Obróć pokrętkę wyboru i zmień ustawienie.

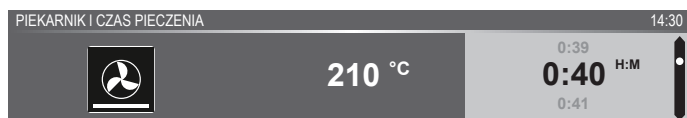


- Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.

Aktywne jest następane ustawienie podfunkcji.



- ▶ Ikona timera wskazuje, że dla tej funkcji nie jest potrzebny timer. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby rozpocząć program bezpośrednio z wybranymi ustawieniami (patrz krok 7).
 - ▶ Aby ustawić timer, przejdź do kroku 6.
 - ▶ Jeśli dla bieżącej funkcji konieczny jest timer, to zamiast ikony timera wyświetlane jest domyślne ustawienie timera.
- Obróć pokrętkę wyboru i zmień ustawienie.



- ▶ Notacja H:M.
- Jeśli chcesz, wybierz dodatkowe ustawienia za pomocą menu plus (np. szybkie podgrzewanie). Więcej informacji znajduje się w rozdziale "Menu Plus".
 - Jeśli wybrana funkcja obejmuje użycie pary, to przed rozpoczęciem programu zbiornik musi być napełniony czystą wodą.
 - Uruchom program: dotknij przycisku potwierdzenia, aby przejść do trybu postępu.
- Program rozpocznie się z wybranymi ustawieniami; piekarnik przejdzie do trybu postępu i wyświetlony zostanie ekran postępu.

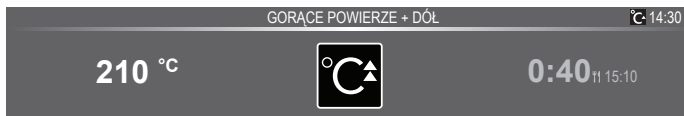


Tryb postępu

- Po lewej stronie ekranu wyświetlana jest temperatura (jeżeli ustawiona temperatura nie zostanie osiągnięta, temperatura będzie się przełączać między temperaturą komory (szary) a ustawioną temperaturą (biały)). Jeśli ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się okienko “ustawiona temperatura została osiągnięta”.
- Po prawej stronie ekranu wyświetlany jest czas (odliczanie w dół) lub czas postępu (odliczanie w górę, jeśli nie ustawiono czasu). Obok czasu pieczenia widoczny jest czas zakończenia.



- Jeśli wybrano podgrzewanie, w trybie postępu najpierw wyświetlony zostanie ekran podgrzewania (podgrzewanie na pasku informacji zwrotnej i ikona podgrzewania). Wszystkie ustawienia są wyświetlane, tylko kolory są przełączone. Temperatura komory jest biała, a wybrane ustawienia są szare. Jeśli ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się okienko: “Ustawiona temperatura została osiągnięta. Włóż potrawę”.



Wskaźnik zakończenia

Po zakończeniu odliczania czasu pojawia się “wskaźnik zakończenia”.

Teraz można:

- Zatrzymać postęp.
- Ustawić dodatkowy czas.
- Włączyć ruszt (jeśli to możliwe).
- Zapisać jako ulubione.



Zatrzymanie postępu

1. Naciśnij przycisk potwierdzenia.

Wskaźnik zakończenia zostanie zamknięty i pojawi się ekran trybu gotowości.

- Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie podjęta żadna akcja, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.

Ustawienie dodatkowego czasu.

1. Naciśnij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać "Ustaw dodatkowy czas".
2. Ustawienie czasu staje się aktywne i może być zmieniane bezpośrednio przez obracanie pokrętła wyboru.
3. Potwierdzić przyciskiem zatwierdzania. Poprzedni proces zostaje ponownie aktywowany.

Włączanie rusztu

1. Naciśnij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać "Ruszt". Wyświetlone zostaną ustawienia rusztu.
2. Można ustawić temperaturę (domyślnie 200°C) i czas lub bezpośrednio uruchomić program, naciskając przycisk potwierdzenia (czas zacznie być odliczany).
Po potwierdzeniu przyciskiem zatwierdzania pojawia się ekran postępu.

Zapisz jako ulubione

1. Naciśnij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać "Zapisz jako ulubione".
Na następnym ekranie pojawi się 10 pozycji, w których można zapisać program.
2. Obracając pokrętką wyboru wybierz pozycję dla swojego przepisu i naciśnij przycisk potwierdzający, aby go zapisać.
3. Nadaj przepisowi nazwę. Obróć pokrętło wyboru, aby wybrać odpowiednią literę i naciśnij pokrętło wyboru, aby potwierdzić i przejść do następnej litery.
 - Można usunąć znak za pomocą funkcji backspace na liście znaków (strzałka).
4. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać recepturę.

Zmiana ustawień podczas postępu


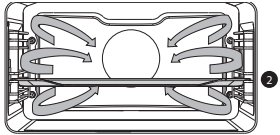

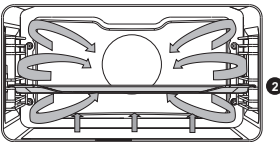

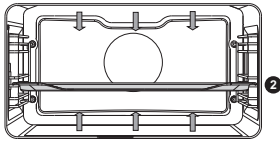
- Podczas postępu, naciśnięcie klawiszy nawigacyjnych spowoduje wyświetlenie aktywnego obszaru. Wybrane ustawienie można teraz zmienić, patrz rozdział "Tryb ustawień funkcji".
- Po potwierdzeniu przyciskiem potwierdzającym pojawia się ekran postępu ze zmienionymi ustawieniami.
- Po 5 sekundach bez akcji ustawienia postępu są anulowane, a wyświetlacz powraca do ekranu postępu.


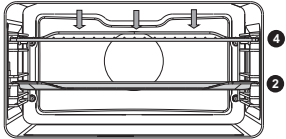

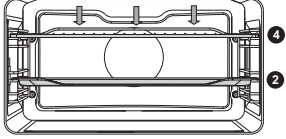

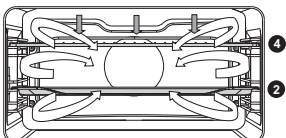
Tabela funkcji


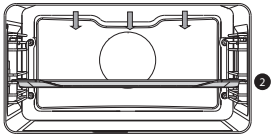

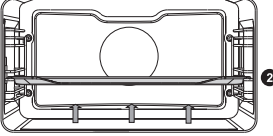

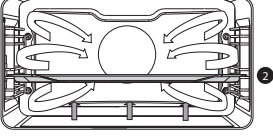

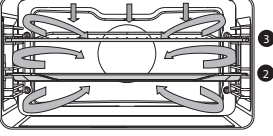
Zapoznaj się z tabelą, aby wybrać preferowaną funkcję. Należy również zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi przygotowania znajdującymi się na opakowaniu naczynia.


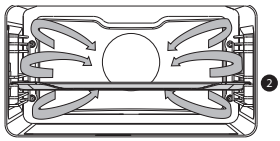

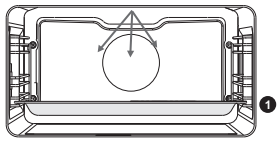

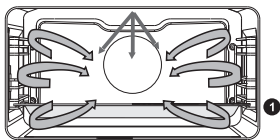



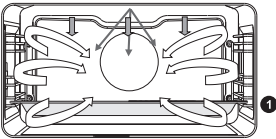

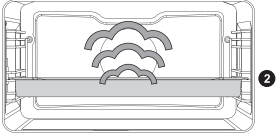

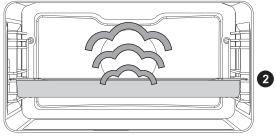

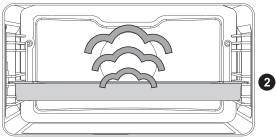
- W “Funkcji mikrofalowej”: nie używać metalowych naczyń ani przyborów kuchennych i nie nagrzewać wstępnie piekarnika.




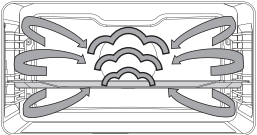




Funkcja	Opis	
Funkcje piekarnika		
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. • Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Gorące powietrze + 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>Górna grzałka + dolna grzałka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego i dolnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do tradycyjnego pieczenia i zapiekania. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	


Funkcja	Opis	
	<p>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. • Umieścić 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. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<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. • Umieścić 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. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<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. • Umieścić 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. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	

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>Ogrzewanie dolne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie tylko 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 w dolnej części piekarnika. • Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Sugerowana temperatura: 160 °C 	
	<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>PRO</p>	<p>Profesjonalne pieczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego w połączeniu z elementem grzejnym grilla i gorącym powietrzem. • Tryb ten może być stosowany do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	

Funkcja	Opis	
	<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 mikrofalowa		
	<p>Mikrofalówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia mikrofalowa jest używana do gotowania i rozmrażania żywności. Zapewnia ona szybkie i efektywne gotowanie bez zmiany koloru lub formy żywności. • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • Sugerowana moc: 750 W 	
Funkcje mikrofalowej konwencji		
	<p>Mikrofales + Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ten system wykorzystuje połączenie mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania jest krótszy. • Używaj go do wszystkich rodzajów mięsa, gulaszu, warzyw, placków, ciast, chleba i dań au gratin (czyli potraw wymagających dłuższego czasu gotowania). • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • Sugerowana temperatura: 160 °C • Sugerowana moc: 600 W 	

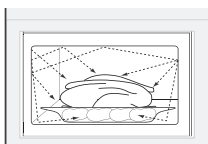
Funkcja	Opis	
	<p>Mikrofałe + Grill z wentylatorem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofal i grilla z wentylatorem. • Użyj tej kombinacji dla mniejszych kawałków mięsa, ryb i warzyw. • Pozwala to na szybkie przyrządzenie, a potrawy będą miały ładnie przyrumienioną chrupiącą skórkę. • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • 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 - Niska temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą pary wodnej. • Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Funkcja pary”. • Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • To menu może być używane do gotowania na parze warzyw i ryb, utrzymywania ciepła i rozmrażania potraw. 	
	<p>Sous-vide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą pary wodnej. • Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Funkcja pary”. • Uszczelniona próżniowo żywność jest wolno gotowana w niskiej temperaturze. • Dzięki tej metodzie smak, witaminy i minerały potrawy zostają zachowane. Dzięki uszczelnieniu próżniowemu potrawa ma dłuższy okres przydatności do spożycia. • Funkcji tej można używać do gotowania warzyw, owoców, mięsa, drobiu i ryb. 	

Funkcja	Opis	
Funkcje pieczenia konwekcyjno-parowego		
 <p data-bbox="107 392 191 416">Wysoki 3</p>  <p data-bbox="107 539 191 563">Średni 2</p>  <p data-bbox="107 683 191 707">Niski 1</p>	<p data-bbox="219 276 639 300">Gorące powietrze + Para gęstość 1 / 2 / 3</p> <ul data-bbox="219 308 720 922" style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza w połączeniu z parą. • Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • Tryb ten można stosować do pieczenia takich rodzajów ciasta jak ciasto francuskie, ciasto brioszkowe, bułeczki drożdżowe, chleb francuski, zapiekanki, a także do pieczenia mięs. Gorąca para zapewnia ładny, chrupiący, brązowy wierzch i pulchną konsystencję. Mięso i ryby pozostają smaczne i soczyste w środku. W tym trybie należy zawsze upewnić się, że zbiornik wodny jest napełniony świeżą wodą. • 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. 	
Dodatkowe funkcje		
	<p data-bbox="219 970 351 994">Rozmrażanie</p> <p data-bbox="219 1002 949 1026">Funkcja ta wykorzystuje mikrofae. Potrawy są rozmrażane szybko i skutecznie.</p>	
	<p data-bbox="219 1080 348 1104">Regeneracja</p> <p data-bbox="219 1112 956 1217">Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. Dzięki zastosowaniu pary nie dochodzi do utraty jakości. Smak i konsystencja są zachowane tak, jakby potrawa była świeżo ugotowana. Jednocześnie można regenerować różne potrawy.</p>	
	<p data-bbox="219 1235 437 1259">Podgrzewanie talerzy</p> <p data-bbox="219 1267 966 1315">Funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej, dzięki czemu serwowane potrawy pozostają dłużej gorące.</p>	
	<p data-bbox="219 1342 430 1366">Utrzymywanie ciepła</p> <p data-bbox="219 1374 857 1398">Ten tryb służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw.</p>	

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

Korzystanie z mikrofal

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



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.

UŻYTKOWANIE

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 roztopienia 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.

Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania w mikrofalówce

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

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.

UŻYTKOWANIE

Naczynia kuchenne	Bezpieczne w kuchence mikrofalowej	Uwagi
<p>Opakowania od fast foodów</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kubki z polistyrenu • Torby papierowe lub gazety • Papier z recyklingu lub z metalowymi krawędziami 	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową. Polistyren może się stopić w przypadku przegrzania.</p> <p>Może się zapalić.</p> <p>Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.</p>
<p>Wyroby szklane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naczynia do piekarnika • Wyroby ze szkła o lepszej jakości • Szklane słoiki 	<p>✓</p>	<p>Może być używany, chyba że ma metalową krawędź.</p> <p>Może być używany do podgrzewania naczyń lub płynów. Cienkie szkło może pęknąć lub roztrzaskać się przy nagłym ogrzaniu.</p> <p>Pokrywka musi być zdjęta. Nadaje się tylko do podgrzewania.</p>
<p>Metal</p>	<p>✗</p>	<p>Może powodować wyładowania łukowe lub pożar.</p>
<p>Papier</p> <ul style="list-style-type: none"> • Talerze, kubki, papier kuchenny • Papier z recyklingu 	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Do krótkich czasów gotowania i podgrzewania. Do pochłaniania nadmiaru wilgoci.</p> <p>Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.</p>
<p>Tworzywo sztuczne</p>	<p>✓</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>W razie potrzeby naktuj go widelcem.</p>

✓ : Zalecane

✓✗ : Ostrożne

✗ : Niebezpieczne

Funkcja pary



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



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



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

Zalety gotowania na parze

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

Sous-vide

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

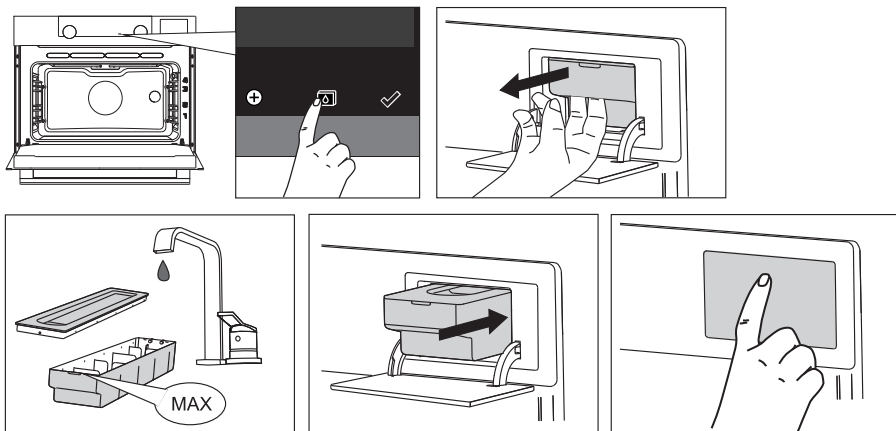
- Próżniowe zamykanie
 - Najpierw próżniowo zamknij żywność w plastiku za pomocą maszyny do próżniowego pakowania. Proces ten usuwa większość powietrza z plastikowej torebki. Torebka zachowuje składniki odżywcze i smak podczas gotowania, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste, miękkie i smaczniejsze.

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

Napełnianie zbiornika wody

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

1. Dotknij przycisku "zbiornik wody", aby otworzyć pokrywę zbiornika wody.
2. Użyj uchwytu, 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!

Programy i ulubione

Programy automatyczne

- Możesz używać “programów automatycznych” do pieczenia i zapiekania, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań. Najpierw należy wybrać rodzaj potrawy, a następnie samą potrawę z dostępnej listy.
- Wszystkie kategorie programów są opatrzone obrazkiem. Po wybraniu potrawy pojawią się ustawienia programu. Nazwa potrawy i nazwa aktywnego wyboru są wyświetlane na pasku tekstowym.
- W ustawieniach najpierw widoczne jest zdjęcie potrawy (nie można go edytować), waga (w zależności od potrawy) (można edytować), intensywność (nie zawsze można ją edytować) oraz czas gotowania. W razie potrzeby ustaw intensywność i/lub wagę.

Ulubione (patrz rozdział “Wskaźnik zakończenia”)





- W “ULUBIONYCH” można wybrać własne, zapisane przepisy.
- Jeśli nie ma żadnych zapisanych przepisów, pojawia się okienko: “Brak zapisanych potraw”.
- Nazwa przepisu pojawia się na pasku tekstowym i wyświetlane są zapisane ustawienia piekarnika.

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.

Menu ustawień

Menu ustawień jest dostępne tylko po naciśnięciu przycisku plus, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości.

Ustawić	Opis
	Ogólne Język Czas Data Dźwięki
	Wyświetlacz Jasność Oświetlenie piekarnika Tryb nocny Przełączenie urządzenia w tryb gotowości
	Pieczenie Mikrofalówka Domyślna intensywność programu Para Ustawić nagrzewanie
	System Informacje o urządzeniu Ustawienia fabryczne

Informacje ogólne

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Język (język wyświetlacza)
- Czas (zawsze w formacie 24H)
- Wyświetlanie czasu (format 24H lub 12H)
- Rozmiar zegara (mały / duży)
- Data (zawsze w formacie dzień-miesiąc-rok)
- Wyświetlanie daty (ddmmrrrr lub mmddrrrr)
- Dźwięki (głośność dźwięków ogólnych i alarmów)
- Dźwięki klawiszy (włączanie/wyłączanie)
- Dźwięk powitalny (dźwięk uruchamiania/wyłączania włączony/wyłączony)

Wyświetlacz

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Jasność (niska, średnia, wysoka)
- Oświetlenie piekarnika (automatyczne wyłączenie po 1 min / ręczne)
- Tryb nocny (czas rozpoczęcia i zakończenia dla niższej jasności wyświetlacza: pierwszy wyświetlacz ustawia czas rozpoczęcia, drugi wyświetlacz ustawia czas zakończenia)
- Tryb czuwania (wyłączenie automatyczne / wyłączenie ręczne)



Zmiana na ręczne wyłączenie spowoduje zwiększenie zużycia energii. Jeśli piekarnik zostanie wyłączony ręcznie (lub gdy nastąpi przerwa w dostawie prądu), funkcja ta zostanie zresetowana (wyświetlacz wyłączy się automatycznie).

Pieczenie

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Mikrofale (domyślnie 750 W przez 1 minutę)
- Domyślna intensywność programu (niska / średnia / wysoka)
- Para wodna (odkamienianie / twardość wody)
- Ustawienia nagrzewania (domyślnie włączone lub wyłączone nagrzewanie)

System


















Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

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

Menu Plus

W zależności od urządzenia i funkcji istnieje możliwość wyboru dodatkowych funkcjonalności (po wybraniu głównej funkcji i ustawień w "Trybie ustawień funkcji") poprzez dotknięcie przycisku plus.

- Mała ikona obok czasu światowego informuje o włączonych funkcjach menu plus. Kolor ikony wskazuje czy jest ona aktywna (biała) czy nieaktywna (szara).
- Aby opuścić menu plus, należy nacisnąć przycisk stop lub przycisk plus; na wyświetlaczu ponownie pojawi się poprzednie wskazanie.
- Aby anulować dodatkową funkcję, należy wybrać "anuluj" (ikona z czerwoną linią).

+ Menu	Opis	Ikona
	Informacje o pieczeniu Prośba o więcej informacji na temat wybranej funkcji.	
	Szybkie nagrzewanie Szybkie nagrzewanie piekarnika do żądanej temperatury (nie dostępne w połączeniu z opóźnionym startem).	
	Opóźniony start Proces pieczenia rozpocznie się automatycznie i zakończy się w preferowanym czasie. Dostępne tylko wtedy, gdy ustawiony jest czas pieczenia, niedostępne w połączeniu ze wstępnym nagrzewaniem, grillem, dużym grillem i dużym grillem + wentylatorem.	
	Włączanie rusztu Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu procesu.	
	Dodaj do ulubionych Dodaj ustawienia dla pieczonego dania do ulubionych (patrz rozdział "Wskaźnik zakończenia").	
	Pieczenie etapowe Łączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia	
	Przejdź do pieczenia ręcznego Zmiana programu standardowego na program gotowania etapowego.	
	Dodawanie pary 1-3x Rozdziel do trzech cykli pary równomiernie na cały proces przygotowywania potrawy. Wybierz co najmniej 10 minutowy czas gotowania.	  
	Dodawanie pary Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia.	

Informacje o pieczeniu

Na ekranu informacji o pieczeniu można znaleźć więcej informacji o wybranej funkcji, jak np. potrzebne wyposażenie oraz do jakich celów funkcja jest używana.

Aktywacja szybkiego nagrzewania w menu ustawień (domyślnie włączone lub wyłączone)

1. Dotknij przycisk plus, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Przejdź do “Ustawień pieczenia” i wybierz, czy funkcja szybkiego nagrzewania ma być domyślnie włączona czy wyłączona.
2. Dotknij przycisku potwierdzenia.
 - Jeśli szybkie nagrzewanie jest ustawione na “domyślnie włączone”, wyświetli się mała ikona nagrzewania, aby wskazać aktywną funkcję nagrzewania.
 - Opcja ta jest dostępna tylko dla funkcji piekarnika.

Aktywuj funkcję szybkiego nagrzewania w menu plus.

1. Dotknij przycisku plus (w “Trybie ustawień funkcji”).
2. Wybierz ‘Szybkie nagrzewanie’ naciskając prawy klawisz nawigacyjny.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby aktywować szybkie nagrzewanie.

Obok aktualnego czasu pojawi się mała ikona szybkiego nagrzewania.

- Po włączeniu wstępnego nagrzewania opóźniony start będzie wyszarzony, ponieważ te funkcje nie działają razem.
- Gdy aktywna jest funkcja opóźnionego startu, wstępne nagrzewanie będzie wyszarzone.
- Aby anulować wstępne nagrzewanie: ponownie dotknij przycisku potwierdzenia.

Start z szybkim nagrzewaniem

- Jeśli program jest uruchomiony i ma rozpocząć się od szybkiego nagrzewania, pojawi się okienko. Po 15 sekundach wyskakujące okienko automatycznie zniknie. Na ekranie postępu pojawi się ikona szybkiego nagrzewania, czas będzie wyszarzony.
- Jeśli ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się okienko “Ustawiona temperatura została osiągnięta. Proszę włożyć potrawę”. Włóż potrawę, a program rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi.

- Naciśnięcie przycisku potwierdzenia (bez otwierania drzwiczek) powoduje utrzymanie urządzenia w ustawionej temperaturze. Sytuacja ta będzie trwała do momentu otwarcia drzwiczek.

Opóźniony start

Za pomocą funkcji “opóźniony start” można rozpocząć gotowanie w późniejszym czasie, ustawiając żądany czas zakończenia.

1. Dotknij przycisku plus (w “Trybie ustawień funkcji”).
2. Prawym klawiszem nawigacyjnym wybierz “Opóźniony start”.
3. Dotknij przycisku potwierdzenia.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol rozpoczęcia opóźnienia, czas pieczenia i czas zakończenia.

3. Zmień czas zakończenia obracając pokrętkę wyboru i potwierdź przyciskiem zatwierdzającym.

Pojawi się mała ikona oznaczająca aktywację funkcji.

- Aby anulować opóźniony start: przejdź do “Opóźniony start” i wybierz “Anuluj opóźniony start” (pojawi się okienko potwierdzające anulowanie opóźnionego startu).
4. Uruchoom program: dotknij przycisku potwierdzenia, aby przejść do trybu postępu.
Funkcja rozpocznie się automatycznie po obliczonym czasie rozpoczęcia.

Włączanie rusztu

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

1. Dotknij przycisku plus (w “Trybie ustawień funkcji”).
2. Prawym klawiszem nawigacyjnym wybierz “Pieczenie etapowe”.
3. Dotknij przycisku potwierdzenia.

Obok aktualnego czasu pojawi się mała ikona grilla.

- Aby anulować ruszt: wybierz “Anuluj ruszt” w menu plus.

Przejdźcie do pieczenia ręcznego

- W trybie pieczenia ręcznego, program standardowy z funkcji “Programy i ulubione” może zostać wybrany i edytowany tak jak w trybie “Pieczenie etapowe”.
- Po wybraniu funkcji ręcznej w menu plus pojawia się okno dialogowe: “Przełączyć na tryb piekarnika?”. Po potwierdzeniu, jeśli wybrany program ma więcej etapów, wyświetlacz przełączy się na tryb pieczenia etapowego.

Pieczenie etapowe

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. Dotknij przycisku plus (w "Trybie ustawień funkcji").
2. Wybierz "Pieczenie etapowe" dotykając prawy klawisz nawigacyjny.
3. Dotknij przycisku potwierdzenia.

Pierwszy etap jest już uzupełniony aktualnymi ustawieniami funkcji.

Jeśli nie ma ustawionego czasu, to dla pierwszego etapu zostanie ustawiony czas domyślny.

- Na przykład: wybrano tryb piekarnika i gorące powietrze 180°C; domyślny czas 30 min. zostanie dodany do pierwszego etapu.
4. Aby dodać etap, wybierz drugą funkcję dotykając przyciski nawigacyjne lub naciskając pokrętko wyboru.
 5. Dotknij przycisku potwierdzenia.
Wyświetlacz przełączy się na ekran ustawień.
 6. Wybierz żadaną funkcję obracając pokrętkę wyboru.
 7. Stuknij w przycisk potwierdzenia i ustaw temperaturę i czas.
 8. Zapisz etap i powróć do przeglądu etapów pieczenia, dotykając przycisk potwierdzenia.
 - Jeśli dotknięty zostanie przycisk stop, ustawienie zostanie anulowane, a wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu.
 9. Jeśli jest to konieczne, dodaj trzeci stopień. Powtórz kroki 4, 5, 6, 7 i 8.
 10. Po potwierdzeniu na wyświetlaczu pojawią się ustawione etapy, z ikoną edycji i kasowania.
 11. Jeśli wszystkie etapy zostały ustawione zgodnie z życzeniem, należy powrócić do ekranu ustawień piekarnika. Dotknij przycisku "plus", aby zamknąć menu plus. *Na wyświetlaczu pojawi się normalny ekran ustawień piekarnika z ustawieniami pierwszego etapu.*
 12. Rozpocznij proces pieczenia, dotykając przycisku potwierdzającego.
Ikona etapu 1 jest biała.
 - Jeśli zostanie dotknięty przycisk stop, menu etapów zostanie zamknięte, a piekarnik powróci do normalnego trybu pracy.

Timer kuchenny

Timer kuchenny może być używany niezależnie od funkcji piekarnika.

1. Dotknij przycisku timera.
2. Zmień czas, obracając pokrętkę wyboru.
 - Najdłuższe możliwe ustawienie timera to 23:59.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.

Timer kuchenny zostanie uruchomiony.

 - Aby anulować timer, ustaw czas z powrotem na 0:00 i potwierdź naciskając przycisk potwierdzenia.
 - Aby zamknąć menu timera kuchennego, należy nacisnąć przycisk timera lub przycisk stop.
4. Gdy timer się wyłączy, pojawi się okienko z tekstem "Timer kuchenny zakończył odliczanie" i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Dotknij przycisk stop, aby wyłączyć sygnał i zamknąć menu podręczne.
 - Dźwięk ustanie automatycznie po około 2 minutach.

Blokada przed dziećmi

Aby zabezpieczyć piekarnik przed niezamierzonym użyciem, panel sterowania piekarnika można zablokować za pomocą blokady przed dziećmi.

1. Dotknij i przytrzymaj jednocześnie lewy i prawy przycisk nawigacyjny.

Urządzenie przejdzie w tryb blokady przycisków. Zostanie wyświetlone okienko. Po 3 sekundach okienko "Blokada klawiszy jest aktywna" zostanie zamknięte.

Widoczny będzie aktualny stan urządzenia.

 - Jeśli blokada przycisków została aktywowana podczas procesu pieczenia, proces ten będzie kontynuowany.
 - Jeśli podczas blokady klawiszy zostanie dotknięty klawisz, okno "Blokada klawiszy jest aktywna" pojawi się ponownie.
 - Podczas trybu blokady przycisk stop jest nadal aktywny. Jeśli urządzenie zostanie wyłączone, proces zostanie zatrzymany. Aby ponownie włączyć urządzenie, dezaktywuj tryb blokady przycisków.
2. Aby wyłączyć tryb blokady przycisków, ponownie dotknij i przytrzymaj jednocześnie lewy przycisk nawigacyjny i prawy przycisk nawigacyjny.

Czyszczenie urządzenia

Urządzenie 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.



- **Uwaga: 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.



Program czyszczenia parą wodną trwa 30 minut.

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wybierz funkcję "Czyszczenie parowe".
3. Dotknij przycisku potwierdzenia, aby rozpocząć czyszczenie parowe.

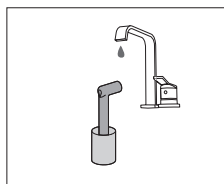
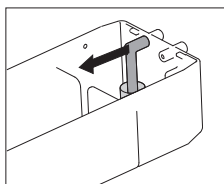


Proszę zwrócić uwagę: Podczas czyszczenia nie otwierać drzwi.

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. Wlej wodę zmieszaną ze środkiem do usuwania kamienia do zbiornika na wodę. Zapoznaj się z instrukcją środka do usuwania kamienia, aby uzyskać prawidłowe proporcje mieszania.
2. Otwórz menu "Ustawienia":
3. Wybierz "Ustawienia gotowania".
4. Wybierz "Ustawienia gotowania na parze".
5. Wybierz "Odkamienianie", aby wybrać funkcję.
6. 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.

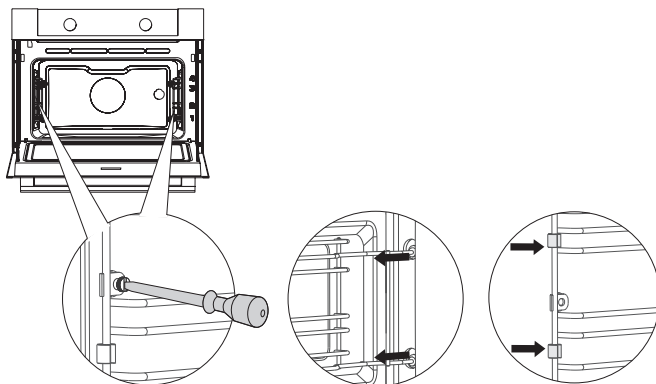
Demontaż i czyszczenie prowadnic



Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

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

Zachowaj ostrożnie podkładki dystansowe prowadnic. Po wyczyszczeniu należy je ponownie założyć. Zapobiega to powstawaniu iskier 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.



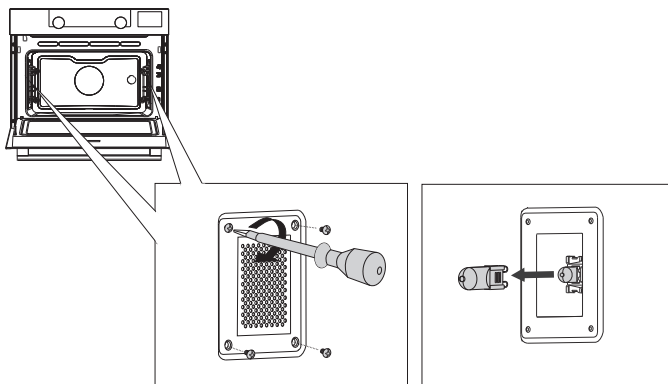
Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.



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

1. Odkręć cztery śruby panelu pokrywy. Zdejmij panel pokrywy i szybę.
2. Wyjmij uszkodzoną lampę halogenową i zastąp ją nową.
3. Załóż panel pokrywy 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 dotknięty przycisk potwierdzenia.
- Czy drzwi są prawidłowo zamknięte?
- Sprawdź, czy nie przepalił się bezpiecznik czy nie zadziałał wyłącznik automatyczny.

Potrawa jest niedopieczona lub przypieczona

- Sprawdź, czy ustawiony został prawidłowy czas pieczenia.
- Sprawdź, czy ustawiona została prawidłowa moc.

Przyciski nie reagują; wyświetlacz jest zablokowany.

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

Iskrzenie 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.

- 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.

Światło odbija się od drzwiczek i zewnętrznej strony urządzenia.

- 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. Odlącz 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 utylizowane 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**



878994

pl (07-22)