



Instrukcja użytkowania

PIEKARNIK

OCS8664A / BO6SA2S3-42
OCS8664B / BO6SA2S3-42
OCS8664S / BO6SA2S3-42
OCS8664A1 / BO6SA2S3-42
OCS8464A / BO4CS2S3-42
OCS8464B / BO4CS2S3-42
OCS8464S / BO4CS2S3-42
OCS8464A1 / BO4CS2S3-42

Stosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

Twój piekarnik

Wprowadzenie	4
Opis urządzenia	5
Prowadnice / Prowadnice teleskopowe	5
Akcesoria	6
Drzwi	7
Wentylator chłodzący	7
Panel sterowania	8
Ogólne użytkowanie panelu sterowania	9

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem	11
Objaśnienie pokręteł i przycisków	13

Użytkowanie

Description of the main functions	15
Opis podfunkcji	16
Menu Plus	21
Funkcja pary	22

Działanie

Korzystanie z funkcji pieczenia na urządzeniu	24
Culisensor (jeśli jest dostępny)	25

Ustawienia

Menu ustawień	26
---------------	----

Konserwacja

Czyszczenie urządzenia	27
Funkcja czyszczenia (Czyszczenie parowe)	27
Czyszczenie filtra zbiornika na wodę	28
Odkamienianie	28
Demontaż i czyszczenie prowadnic	29
Wymiana lampy piekarnika	30
Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika	31

Błędne działania

Informacje ogólne	33
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	35
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulacje z powodu wyboru tego piekarnika. Produkt ten został zaprojektowany z myślą o prostej obsłudze i optymalnym komforcie.

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!

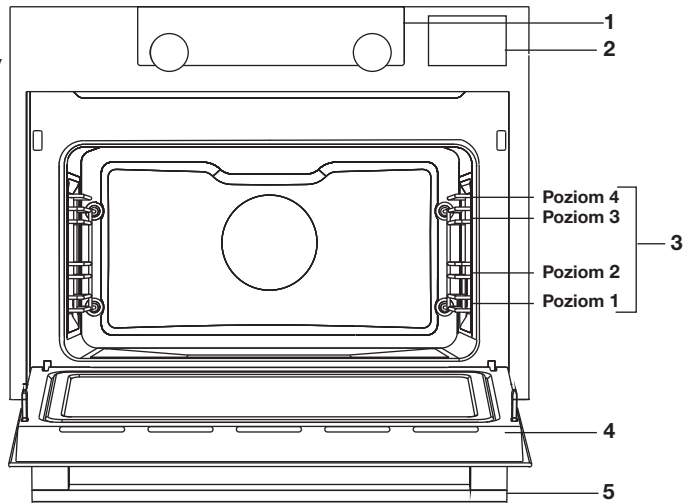
Przeczytaj niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

TWÓJ PIEKARNIK

Opis urządzenia

1. Panel sterowania
2. Pokrywa zbiornika wody
Naciśnij, aby otworzyć!
3. Poziomy piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Uchwyt drzwiczek



Prowadnice / Prowadnice teleskopowe

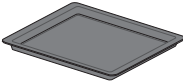

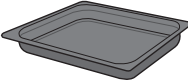
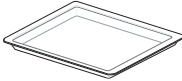
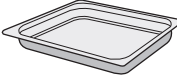
- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieścić kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy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

Akcesoria

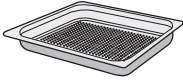
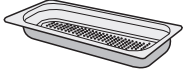
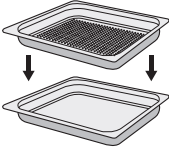

Do urządzenia dołączone są różne akcesoria, w zależności od modelu. Używaj tylko oryginalnych akcesoriów, są one specjalnie dostosowane do Twojego urządzenia. Upewnij się, że wszystkie używane akcesoria są w stanie wytrzymać ustawienia temperatury wybranej funkcji piekarnika.

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

Uwaga: nigdy nie umieszczaj akcesoriów na spodzie piekarnika!

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

TWÓJ PIEKARNIK

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	Perforowane naczynie do gotowania na parze; głębokość 40 mm (przydatne przy funkcji pary). <ul style="list-style-type: none">• Uwaga: przy temperaturach powyżej 180°C mogą wystąpić przebarwienia! Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie piekarnika.
	Perforowane naczynie do gotowania na parze; 1/3GN. Perforowane naczynie do gotowania na parze; 1/2GN. <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.
	Culisensor; może być używany do pomiaru temperatury rdzenia potrawy. Gdy pożądana temperatura zostanie osiągnięta, proces pieczenia zostanie automatycznie zatrzymany.

Drzwi

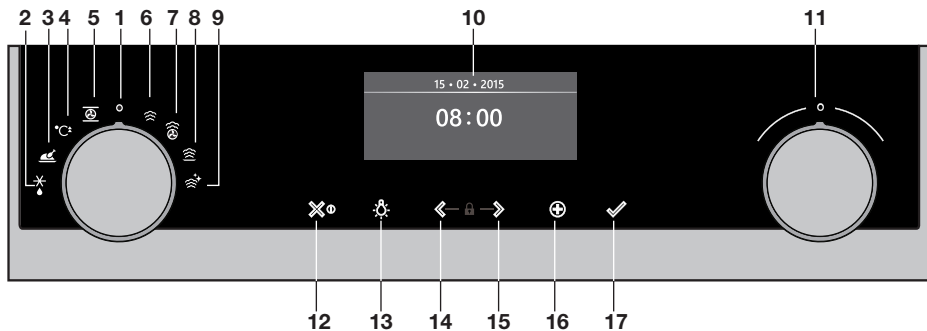
- Wyłączniki drzwiowe przerywają pracę piekarnika, gdy drzwi zostaną otwarte podczas użytkowania. Piekarnik kontynuuje pracę, gdy drzwi zostaną zamknięte.

Wentylator chłodzący

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

TWÓJ PIEKARNIK

Panel sterowania

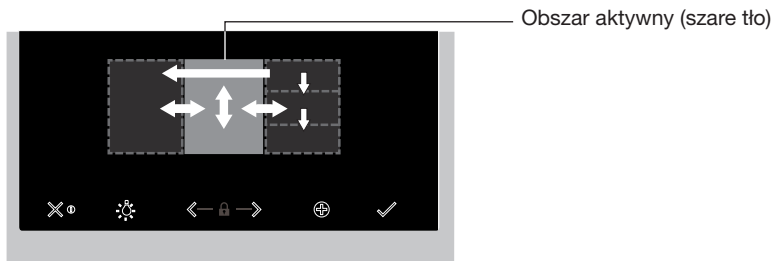


1. Pokrętko funkcyjne (w pozycji “Wyłączone”)
2. Rozmrażanie
3. Programy automatyczne
4. Szybkie nagrzewanie
5. Piekarnik
6. Para
7. Pieczenie konwekcyjno-parowe
8. Podgrzewanie
9. Czyszczenie
10. Wyświetlacz
11. Pokrętko wyboru
12. Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop (anulowanie)
13. Przycisk oświetlenia
14. Przycisk nawigacyjny lewy
15. Przycisk nawigacyjny prawy
16. Przycisk plus
17. Przycisk potwierdzania



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

Ogólne użytkowanie panelu sterowania

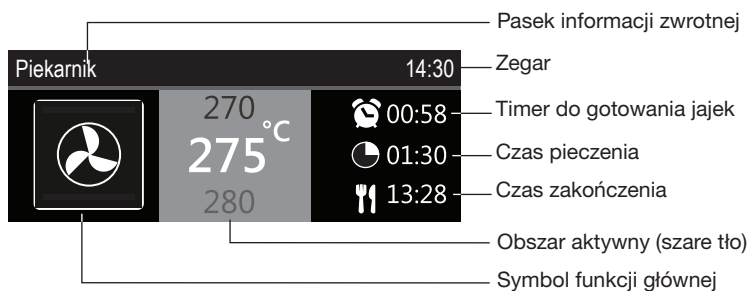


Ustawianie funkcji i ustawień

- Dotknij i przytrzymaj przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
 - Obróć pokrętko funkcji, aby ustawić główną funkcję piekarnika.
Główne funkcje piekarnika są widoczne wokół pokrętła funkcji piekarnika i na wyświetlaczu. Symbol funkcji jest wyświetlany w większym rozmiarze. "Aktywny obszar" (rozpoznawalny po szarym tle) przesuwa się w prawo.
 - Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać podfunkcję piekarnika.
W "obszarze aktywnym" wyświetlanych jest kilka różnych podfunkcji piekarnika. Aby wyświetlić poszczególne funkcje, należy przewijać je w górę lub w dół. Jeśli wybrana funkcja główna nie posiada podfunkcji, w aktywnym obszarze pojawia się następane dostępne ustawienie.
 - Kliknij w pokrętko wyboru (lub prawy przycisk nawigacyjny), aby potwierdzić wybraną podfunkcję lub ustawienie piekarnika.
"Aktywny obszar" (szare tło) przesuwa się w prawo.
 - Obróć pokrętko wyboru, aby zmienić kolejne dostępne ustawienia (w lewo = zmniejszenie, w prawo = zwiększenie) i potwierdź, dotykając pokrętła wyboru lub dotykając prawego przycisku nawigacyjnego.
- Gdy wszystkie elementy na ekranie zostaną ustawione, należy potwierdzić ustawienia, dotykając przycisku potwierdzenia.
 - Gdy przycisk potwierdzania miga, możliwe jest uruchomienie piekarnika z ustawieniami domyślnymi.
 - W celu zmiany już wprowadzonego ustawienia dotknij lewego przycisku nawigacyjnego, aby przesunąć aktywny obszar w lewo. Zmienić ustawienie, obracając i dotykając pokrętła wyboru.
 - Dotknij przycisk stop, aby cofnąć się o jeden krok w menu.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

TWÓJ PIEKARNIK



- Na wyświetlaczu przez około 1,5 sekundy będzie widoczna ikona i nazwa aktywowanej funkcji.
- Pasek ten pokazuje, które ustawienie jest zmieniane.

Opóźniony start

- Ustawić żądany czas pieczenia i czas zakończenia, aby rozpocząć pieczenie w późniejszym czasie.

Wyświetlacz

Podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Temperatura
- Aktywna (pod)funkcja piekarnika
- Czas gotowania jajek (po ustawieniu / patrz "Menu plus")
- Czas pieczenia (czas pieczenia odliczany w górę lub w dół, jeśli został ustawiony)
- Czas zakończenia pieczenia (po ustawieniu czasu pieczenia)

Tryb gotowości

W trybie gotowości na wyświetlaczu pojawi się godzina, data i minutnik (jeśli jest ustawiony). Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po obróceniu pokrętki funkcyjnego do pozycji 0 (pozycja "wyłączony").

Włączanie urządzenia:

- Dotknij i przytrzymaj przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
- Urządzenie może być również włączone poprzez obrócenie pokrętki funkcyjnego na daną funkcję.

Wyłączanie urządzenia

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Stop, aby wyłączyć urządzenie ręcznie.
- Domyślnie urządzenie wyłącza się po 30 minutach bezczynności.

PIERWSZE UŻYCIE

Przed pierwszym użyciem

- Wyczyść wnętrze urządzenia i akcesoria przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych itp.
- Podczas pierwszego użycia urządzenie 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”, “Datę” i “Czas”.

Ustawianie języka

Język	12:00
English	
Français	
Nederlands	

jest “Język angielski”.

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

Ustawianie daty i czasu

Rok	12:00	Godziny	12:00
2017	01	11	30
2018	01	12	30
		13	

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

Zostanie wyświetlony następny ekran. Teraz należy ustawić godziny i minuty za pomocą pokrętkła wyboru i przycisku nawigacyjnego. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.

PIERWSZE UŻYCIE

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



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

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. Obróć pokrętkę wyboru, aż kreski na ekranie będą odpowiadać kolorom na pasku testowym.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać ustawioną twardość wody.

Wyświetlacz	Numer paska testowego/kolor kresk	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 zostało teraz zaprogramowane w taki sposób, że powiadomienie o odkamienianiu będzie się pojawiać zgodnie z rzeczywistą twardością wody.

Objaśnienie pokręteł i przycisków

Pokrętko funkcyjne



Wybór funkcji

Obracając tym pokrętkiem wybiera się żądaną funkcję.

- Więcej informacji znajduje się w rozdziale “Opis funkcji”.

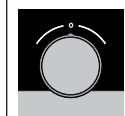
Pokrętko wyboru



Aby wybrać podfunkcję piekarnika

Obróć pokrętko, aby wybrać podfunkcję piekarnika.

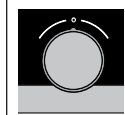
- Więcej informacji znajduje się w części “Ogólne użytkowanie panelu sterowania”.



Zmiana ustawień

Obróć to pokrętko, aby zmienić ustawienia w aktywnym obszarze.

- Więcej informacji znajduje się w części “Ogólne użytkowanie panelu sterowania”.



Przejsie do następnego ustawienia

Dotknij tego pokrętkła, aby przejść do następnego ustawienia.

- Następne do zmiany ustawienie będzie znajdować się w szarym obszarze aktywnym.

Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop



Włączanie/wyłączanie urządzenia

Dotknij przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.



Anulowanie lub powrót do menu

Dotknij tego przycisku, aby anulować operację lub cofnąć się o jeden krok w menu.




Przycisk oświetlenia





Włączanie/wyłączanie oświetlenia

Dotknij tego przycisku, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory.


Przyciski nawigacyjne

	<p>Nawigacja w prawo Dotknij prawego klawisza nawigacyjnego, aby potwierdzić ustawienie i przesunąć aktywny obszar w prawo.</p>
	<p>Nawigacja w lewo Dotknij lewego przycisku nawigacyjnego, aby przesunąć aktywny obszar w lewo.</p>
	<p>Włączanie/wyłączenie funkcji blokady dziecięcej Dotknij i przytrzymaj jednocześnie przyciski nawigacyjne, aby włączyć/wyłączyć funkcję blokady dziecięcej.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby zabezpieczyć piekarnik przed niezamierzonym użyciem, panel sterowania piekarnika można zablokować za pomocą blokady przed dziećmi.

Przycisk plus

	<p>Aby otworzyć menu ustawień (patrz “Ustawienia”) Dotknij tego przycisku w trybie gotowości, aby otworzyć lub wyjść z menu ustawień:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer do gotowania jajek • Informacje ogólne • Wyświetlacz • Pieczenie • System
	<p>Aby otworzyć dodatkowe opcje (patrz “Menu plus”) Dotknij tego przycisku w trybie pracy, aby otworzyć lub zamknąć opcje dodatkowe dostępne w danym momencie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer do gotowania jajek • Szybkie nagrzewanie • Dodaj parę 123 • Dodaj parę bezpośrednią

Przycisk potwierdzenia


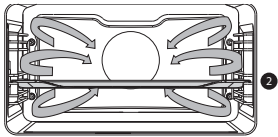




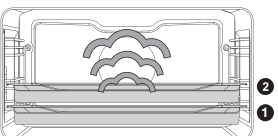
	<p>Potwierdź Służy do potwierdzania wszystkich białych ustawień/elementów na ekranie.</p>
---	--


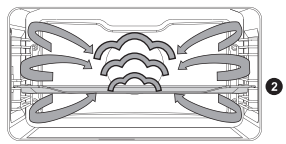


UŻYTKOWANIE

Description of the main functions

Consult the tables to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging. Some main functions have sub functions.


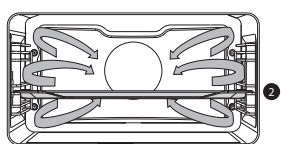
Main functions (to select with the function knob)


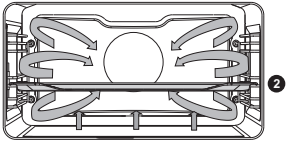

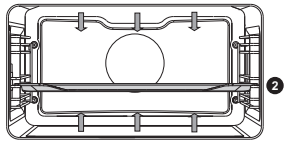

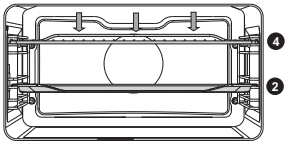

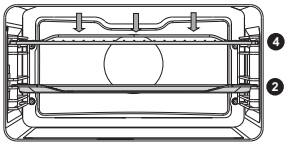
Funkcja	Opis	
	Piekarnik <ul style="list-style-type: none">• Użyj jednej z dostępnych funkcji do grillowania, pieczenia lub opiekania.• Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji piekarnika).	
	Szybkie nagrzewanie <ul style="list-style-type: none">• Dzięki tej funkcji przestrzeń piekarnika szybko osiąga pożądaną temperaturę. Nie należy używać tego ustawienia, gdy w przestrzeni piekarnika znajduje się danie.	
	Programy <ul style="list-style-type: none">• Użyj "Programów" do pieczenia i zapiekania, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań.	
	Rozmrażanie <ul style="list-style-type: none">• Dzięki tej funkcji powietrze cyrkuluje za pomocą wentylatora. Powietrze zostanie podgrzane do temperatury 30°C.• Potrawy są rozmrażane szybko i skutecznie.	
	Para <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.• Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji stosowania pary).	


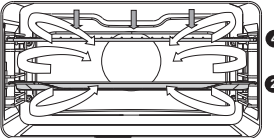

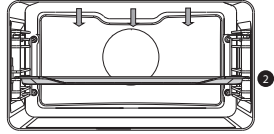

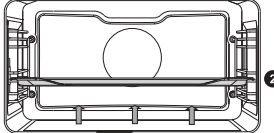

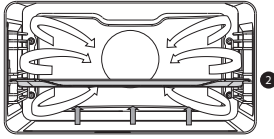
Funkcja	Opis	
	<p>Pieczenie konwekcyjno-parowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza w połączeniu z parą. • Para jest rozpylana w regularnych odstępach czasu w komorze piekarnika. • Tryb ten można stosować do pieczenia takich rodzajów ciasta jak ciasto francuskie, 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. • Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji stosowania pieczenia konwekcyjno-parowego). 	
	<p>Regeneracja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Użyj jednej z funkcji do (utrzymywania) ciepłych potraw. • Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji podgrzewania). 	
	<p>Czyszczenie</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. 	

Opis podfunkcji

Funkcje piekarnika (do wyboru za pomocą pokrętła wyboru)

	<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. 	
	<p>Duży grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do potraw i wypieków, które wymagają wyrazistego dolnego przypieczenia lub przyrumienienia. Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • 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. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • 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. 	
	<p>Ogrzewanie górne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie tylko za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten można wykorzystać, gdy chcemy upiec górną część potrawy. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 150 °C 	
	<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. • Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 160 °C 	
	<p>Wentylator + dolna grzałka</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. • Umieścić niezbyt wysoką blachę do pieczenia w dolnej części piekarnika, tak aby gorące powietrze mogło krążyć również nad górną powierzchnią potrawy. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	

UŻYTKOWANIE


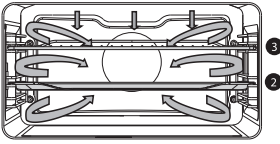

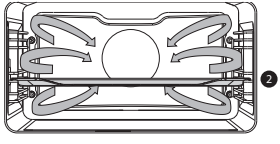

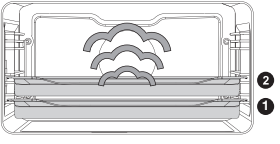

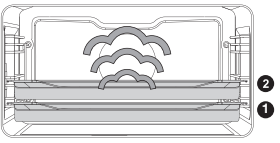
	<p>Profesjonalne pieczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> Ogrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego w połączeniu z elementem grzejnym grilla i gorącym powietrzem. Tryb ten może być stosowany do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa. Sugerowana temperatura: 180 °C 	
	<p>Gorące powietrze ECO</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. 	

Tabela funkcji stosowania pary (do wyboru za pomocą pokręć wyboru)

	<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. 	
--	---	--

Tabela funkcji stosowania pieczenia konwekcyjno-parowego (do wyboru za pomocą pokrętła wyboru)

<p>Wysoki 3</p>	<p>Gorące powietrze + Para gęstość 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. • 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 filetów rybnych i warzyw au gratin • NISKI: pieczenie dużych kawałków mięsa (pieczeń, cały kurczak), pieczenie wyrośniętego ciasta (chleb i bułki), przygotowywanie lasagne itp. 	
<p>Średni 2</p>		
<p>Niski 1</p>		

Tabela funkcji podgrzewania (do wyboru za pomocą pokrętła wyboru)

	<p>Podgrzewanie talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej, dzięki czemu serwowane potrawy pozostają dłużej gorące. 	
--	---	--

	<p>Utrzymywanie ciepła</p> <ul style="list-style-type: none"> Ten tryb służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. 	
	<p>Regeneracja</p> <ul style="list-style-type: none"> Regeneracja: ten tryb 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. 	

Menu Plus

Naciśnij przycisk Plus, aby wybrać dodatkową funkcję (po wybraniu funkcji głównej i ustawień).

- Wybierz funkcję w menu plus, obracając pokrętkę wyboru i potwierdzić przyciskiem potwierdzenia.
- Aby opuścić menu plus, należy nacisnąć przycisk stop lub przycisk plus; na wyświetlaczu ponownie pojawi się poprzednie wskazanie.

Menu Plus	Opis
	<p>Timer do gotowania jajek</p> <p>Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika.</p> <ul style="list-style-type: none"> Po wyłączeniu timera do gotowania jajek pojawia się okienko z komunikatem i sygnał dźwiękowy. Dotknij przycisk stop, aby wyłączyć sygnał i zamknąć menu podręczne. Dźwięk ustanie automatycznie po około 2 minutach. Aby anulować timer, należy ustawić czas na 0:00.
	<p>Szybkie nagrzewanie</p> <p>Włączenie/wyłączenie domyślnego szybkiego nagrzewania (dostępne tylko w funkcjach piekarnika).</p>
	<p>Dodaj parę 123</p> <ul style="list-style-type: none"> Rozdziel do trzech cykli pary równomiernie na cały proces przygotowywania potrawy. Dostępne tylko wtedy, gdy ustawiony jest czas pieczenia. Wybierz co najmniej 10 minut czasu pieczenia.
	<p>Dodaj parę bezpośrednią</p> <ul style="list-style-type: none"> Dodaj cykl parowy do procesu pieczenia.
	<p>Anulowanie pary 123</p> <ul style="list-style-type: none"> Gdy funkcja jest aktywna.

Menu Plus	Opis
	Anulowanie pary bezpośredniej <ul style="list-style-type: none">• Gdy funkcja jest aktywna.

Start z szybkim nagrzewaniem

- Po uruchomieniu programu oraz gdy ustawiono szybkie nagrzewanie w menu ustawień jako domyślnie "włączone", 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 wiadomość. Włóż potrawę, a program rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi.

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. of opening. Condensation in the oven will increase when opening the door.



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.

UŻYTKOWANIE

- Para nie rozprowadza zapachu ani smaku, dzięki czemu mięso lub ryby można gotować razem z warzywami.
- Para nadaje się również do blanszowania, rozmrażania i podgrzewania lub utrzymywania ciepła potraw.

Sous-vide

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

- Próżniowe zamykanie
 - ▷ Najpierw próżniowo zamknij żywność w plastiku za pomocą maszyny do próżniowego pakowania. Proces ten usuwa większość powietrza z plastikowej torebki. Torebka zachowuje składniki odżywcze i smak podczas gotowania, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste, miękkie i smaczniejsze.
- Gotowanie próżniowe
 - ▷ Ugotuj potrawę w odpowiedniej temperaturze i w odpowiednim czasie, używając trybu gotowania na parze Sous-Vide w piekarniku (patrz 'Przepisy i czasy gotowania').
 - ▷ Większość potraw może być przechowywana w temperaturze serwowania (około 60°C) przez kilka godzin, co bardzo ułatwia przygotowanie potrawy: wystarczy wyjąć potrawę z piekarnika, gdy jest potrzebna.

Napełnianie zbiornika wody

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

1. Naciśnij pokrywę „zbiornika wody”, aby uzyskać dostęp do 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!

Korzystanie z funkcji pieczenia na urządzeniu

Aby uzyskać informacje na temat ogólnej obsługi urządzenia, należy zapoznać się z “Ogólną obsługą panelu sterowania”.

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
2. Obróć pokrętko funkcji, aby wybrać główną funkcję.
 - Zapoznaj się z “Opisem funkcji”, aby wybrać odpowiednią (dostępną) funkcję.
3. Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać podfunkcję (jeśli jest dostępna) lub zmienić ustawienie.
 - Aktywne jest pierwsze ustawienie podfunkcji (jeśli jest dostępna).
4. Uruchom bezpośrednio wybraną funkcję (z ustawionymi wcześniej wartościami) dotykając przycisku potwierdzenia (przycisk ten miga, jeśli możliwe jest uruchomienie programu).

Dostępne funkcje lub ustawienia do regulacji:

- funkcja (podfunkcja piekarnika);
- temperatura piekarnika;
- czas pieczenia.

Kolejna podfunkcja lub ustawienie staje się aktywne (jeśli jest dostępne). Powrót do poprzedniego wyboru lub ustawienia poprzez dotknięcie lewego klawisza nawigacyjnego.



W razie potrzeby można wybrać dodatkowe ustawienie (np. “Szybkie nagrzewanie”) za pomocą menu plus. Więcej informacji na ten temat znajduje się w części “Menu plus”.

5. Dotknij przycisku potwierdzającego, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku z wybranymi ustawieniami.

Po zakończeniu pieczenia można:

- Zatrzymać pieczenie
 - Dotknij przycisku 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.
- Ustawić dodatkowy czas
 - Dotknij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać “Ustaw dodatkowy czas”.
Ustawienie czasu staje się aktywne i może być zmieniane bezpośrednio przez obracanie pokrętki wyboru.
 - Dotknij przycisku potwierdzenia.
 - Poprzedni proces zostaje ponownie aktywowany.

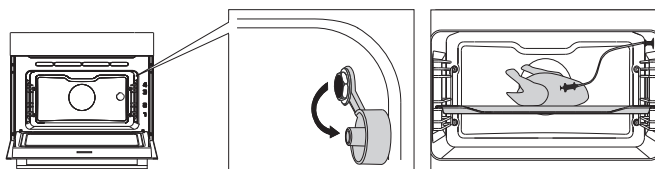
Zmiana ustawień podczas postępu

- Podczas postępu, dotknięcie klawiszy nawigacyjnych spowoduje wyświetlenie aktywnego obszaru. Wybrane ustawienie można teraz zmienić. 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.

Culisensor (jeśli jest dostępny)

Jeśli culisensor jest podłączony, wyświetlony zostanie ekran culisensora, a obok godziny pojawi się mała ikona. Piekarnik pracuje tak długo, aż rdzeń potrawy osiągnie ustaloną temperaturę. Temperatura rdzenia jest mierzona za pomocą sondy temperatury.

1. Zdejmij gumową zaślepkę z gniazda (prawy górny róg komory piekarnika).
2. Włóż wtyczkę culisensora do przyłącza i całkowicie wsuń culisensor do potrawy.



Na wyświetlaczu pojawi się ekran i ikona culisensora.

3. Ustaw funkcję i temperaturę. Zamiast czasu należy ustawić temperaturę rdzenia (pomiędzy 30 -100°C).
4. Rozpocznij proces pieczenia, naciskając przycisk potwierdzający.
5. W trakcie pieczenia wyświetlana jest rosnąca temperatura rdzenia (żądaną temperaturę rdzenia można regulować w trakcie pieczenia).
6. Gdy ustawiona temperatura rdzenia zostanie osiągnięta, proces pieczenia zostanie zatrzymany. Pojawi się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Po upływie jednej minuty sygnał dźwiękowy zostanie automatycznie wyłączony. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.



Proszę zwrócić uwagę!

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

Menu ustawień

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

Licznik czasu gotowania jajek (ustawianie czasu alarmu)
Informacje ogólne <ul style="list-style-type: none">• Język wyświetlacza• Czas<ul style="list-style-type: none">▷ Ustawianie czasu▷ Format godziny▷ Rozmiar zegara• Data<ul style="list-style-type: none">▷ Data rr-mm-dd▷ Format daty• Dźwięk<ul style="list-style-type: none">▷ Głośność (niska-średnia-wysoka)▷ Dźwięk klawiszy (włączanie/wyłączanie)▷ Dźwięk powitania (włączanie/wyłączanie)
Wyświetlacz <ul style="list-style-type: none">• Jasność niska, średnia, wysoka• Oświetlenie piekarnika<ul style="list-style-type: none">▷ Automatyczne wyłączenie po 1 min.▷ Wyłączenie ręczne• Tryb nocny<ul style="list-style-type: none">▷ Czas rozpoczęcia i zakończenia niższej jasności:▷ Pierwszy wyświetlacz ustawia czas rozpoczęcia, drugi wyświetlacz ustawia czas zakończenia.• Przelączenie urządzenia w gotowości<ul style="list-style-type: none">▷ Automatyczne wyłączenie po 1 godz.▷ Zawsze włączone*.
Pieczenie <ul style="list-style-type: none">• Ustawić<ul style="list-style-type: none">▷ Odkamienianie▷ Twardość wody• Ustawić nagrzewanie<ul style="list-style-type: none">▷ Domyślnie włączone/wyłączone• Intensywność programu<ul style="list-style-type: none">▷ Niska/średnia/wysoka
System <ul style="list-style-type: none">• Informacje o urządzeniu<ul style="list-style-type: none">▷ Nazwa urządzenia i wersja SW• Ustawienie fabryczne<ul style="list-style-type: none">▷ Powrót do ustawień fabrycznych



***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).

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 (Czyszczenie parowe)

Za pomocą funkcji Czyszczenie parowe i wilgotnej ściereczki można łatwo usunąć tłuszcz i brud ze ścianek piekarnika.

Używanie funkcji Czyszczenie parowe

- Funkcji Czyszczenie parowe należy stosować dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika. Trudniej jest usunąć brud i tłuszcz, gdy piekarnik jest gorący.
- Program 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. Pokrętle funkcyjnym wybierz opcję "Czyszczenie".
3. Dotknij przycisku potwierdzenia, aby rozpocząć czyszczenie parowe.

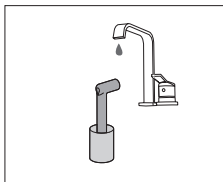
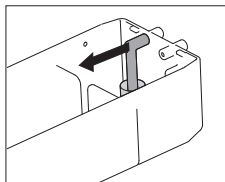


Podczas programu czyszczenia nie otwierać drzwi.

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” i wybierz “Ustawienia gotowania”.
3. Wybierz “Ustawienia gotowania na parze”.
4. Wybierz “Odkamienianie”, aby wybrać funkcję.
5. Aby rozpocząć odkamienianie, dotknij przycisku potwierdzenia.



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.

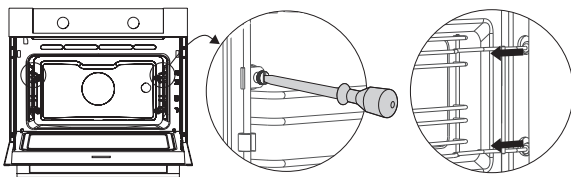
KONSERWACJA

- 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.

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



Wymiana lampy piekarnika



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



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

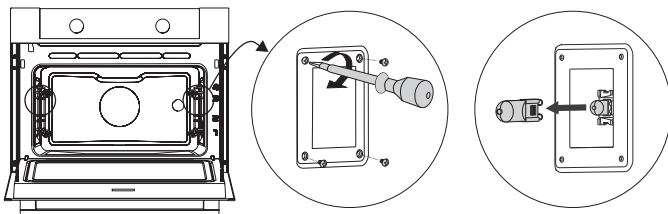


Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.

Uwaga: żarówka może być bardzo gorąca! Przy wyjmowaniu żarówki należy stosować środki ochronne. Jest to niezbędne, aby zapobiec poparzeniom.

3. Wykręć cztery śruby z panelu pokrywy. Zdejmij panel pokrywy, szybkę i pierścień uszczelniający.
4. Wyjmij uszkodzoną lampę halogenową i zastąp ją nową.
5. Ponownie załóż panel pokrywy, szybkę i pierścień uszczelniający.

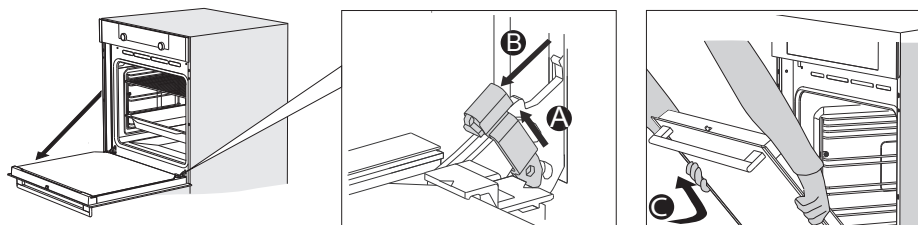
Uwaga: Uszczelka musi idealnie pasować do wnęki w ścianie piekarnika.



Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika

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

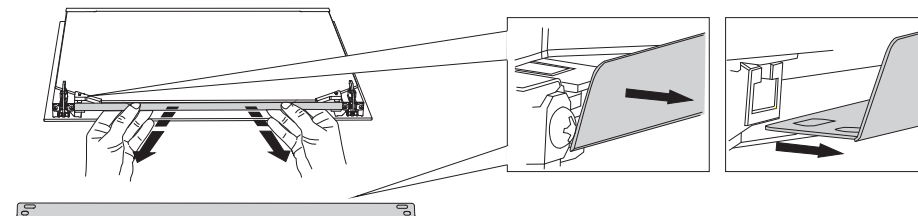
Zdejmij drzwi piekarnika



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

Demontaż i montaż szyby drzwiczek piekarnika

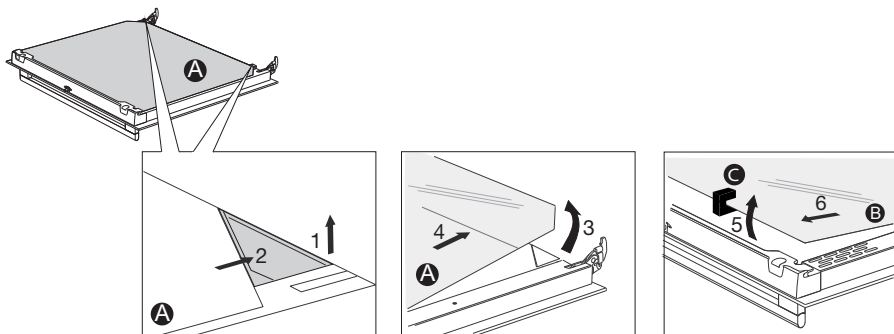
Szyba drzwi piekarnika może być czyszczona od wewnątrz, ale konieczne będzie wyjęcie szyby z drzwi.




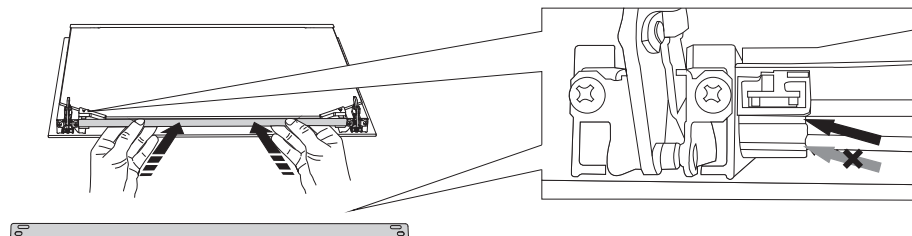
1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.

KONSERWACJA

- The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



-  Zamontuj szybę w odwrotnej kolejności.



Montaż drzwi piekarnika

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

BŁĘDNE DZIAŁANIA

Informacje ogólne

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

Potrawa pozostaje surowa

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

Potrawa jest niedopieczona lub przypieczona

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

Czujniki nie reagują, wyświetlacz jest zablokowany.

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

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.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i włóż ją ponownie.
- Ponownie ustaw czas.

W piekarniku występuje kondensacja.

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

Wentylator pracuje nadal po wyłączeniu piekarnika.

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

Na drzwiach i na zewnątrz urządzenia wyczuwalny jest przepływ powietrza.

- Jest to normalne.

Światło odbija się od drzwiczek i zewnętrznej strony urządzenia.

- Jest to normalne.

Z drzwiczek lub otworów wentylacyjnych wydobywa się para.

- Jest to normalne.

BŁĘDNE DZIAŁANIA

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

- Jest to normalne.

Bezpiecznik wyłącza się regularnie.

- Należy skonsultować się z technikiem serwisu.

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.

CE 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**



878914

pl (07-22)