



Instrukcja użytkowania PIEKARNIK

OCS8487S / BO4CS2F3-42
OCS8487B / BO4CS2F3-42
OCS8487A / BO4CS2F3-42
OCS8487A1 / BO4CS2F3-42
OCS8687S / BO6SA2F3-42
OCS8687B / BO6SA2F3-42
OCS8687A / BO6SA2F3-42
OCS8687A1 / BO6SA2F3-42

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	9
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
Funkcja pary	25
Culisensor	28
Menu ustawień	29
Menu Plus	30
Informacje o pieczeniu	32
Szybkie nagrzewanie	32
Opóźniony start	33
Włączanie rusztu	33
Pieczenie etapowe	33
Przejście do pieczenia ręcznego	34
Programy i ulubione	35
Timer do gotowania jajek	35
Blokada przed dziećmi	36
Podgrzewanie	36
Rozmrażanie	37

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia	38
Funkcja czyszczenia parowego	38
Czyszczenie filtra zbiornika na wodę	39
Odkamienianie	39
Demontaż i czyszczenie prowadnic	40
Wymiana żarówki w piekarniku	41
Zdejmowanie drzwi piekarnika	42
Zdejmowanie szyby drzwi piekarnika	43

Rozwiązywanie problemów

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

Twój piekarnik i środowisko naturalne

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

Wprowadzenie

Gratulacje z powodu wyboru piekarnika parowego ASKO.

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

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

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



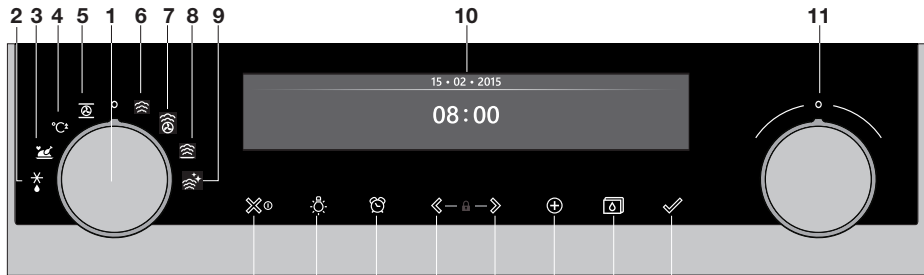
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

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

Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

TWÓJ PIEKARNIK

Panel sterowania



1. Pokrętko funkcyjne (w pozycji "Wyłączone")
2. Rozmrażanie
3. Programy i ulubione
4. Szybkie nagrzewanie
5. Piekarnik
6. Para
7. Pieczenie konwekcyjno-parowe
8. Podgrzewanie
9. Czyszczenie parą wodną
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

* naciśnięcie 15+16 aktywuje blokadę przed dziećmi

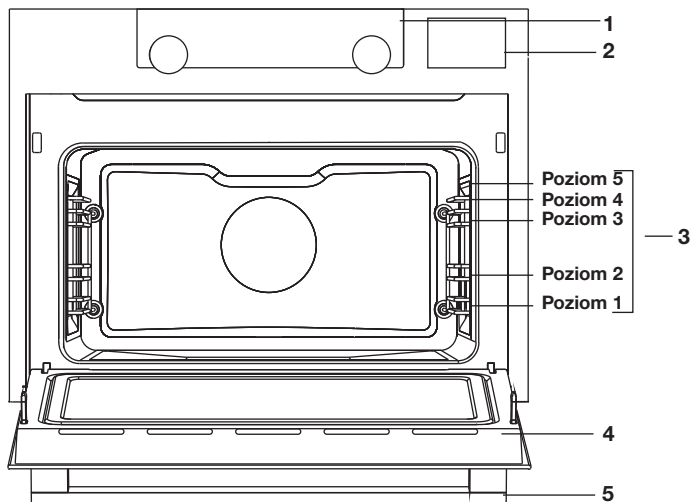


Uwaga:

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

Opis

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



Prowadnice / Prowadnice teleskopowe

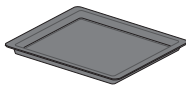

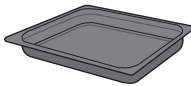
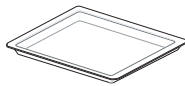
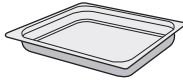
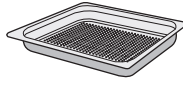
- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieść kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy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

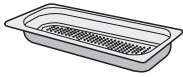
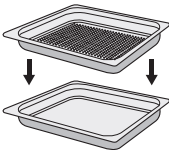

Akcesoria

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.

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.
	<p>Culisensor; może być używany do pomiaru temperatury rdzenia potrawy. Gdy pożądana temperatura zostanie osiągnięta, proces pieczenia zostanie automatycznie zatrzymany.</p>

Drzwi

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










Wentylator chłodzący

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

TWÓJ PIEKARNIK

Główne funkcje

Za pomocą pokrętki funkcyjnego można wybrać główne funkcje piekarnika.

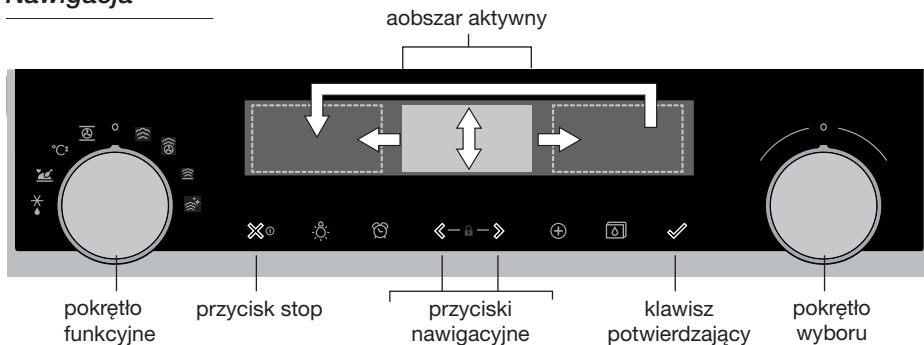
Ustawienie	Opis
	Tryb wyłączenia/gotowości
	Piekarnik Gorące powietrze Gorące powietrze + dolna grzałka Dolna + górna grzałka Duży grill Grill Duży grill + wentylator Górna grzałka Dolna grzałka Dolna grzałka + wentylator Profesjonalne pieczenie Gorące powietrze eco
	Szybkie nagrzewanie
	Programy i ulubione Ulubione Programy
	Rozmrażanie Ręczne odmrażania
	Para Para Niska temperatura Sous-vide
	Pieczenie konwekcyjno-parowe Gorące powietrze + Para gęstość 1 Gorące powietrze + Para gęstość 2 Gorące powietrze + Para gęstość 3
	Podgrzewanie Regeneracja Podgrzewanie talerzy Utrzymywanie ciepła
	Czyszczenie parą wodną

Przyciski

W poniższej tabeli znajduje się opis poszczególnych przycisków.

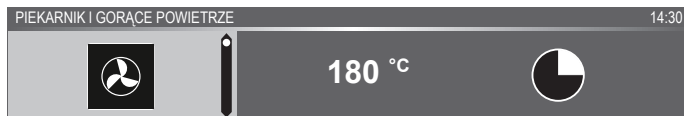
Przyciski	Opis przycisków
	<p>Przycisk Stop:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Krótkie naciśnięcie: anulowanie operacji lub cofnięcie o jeden krok w menu. - Długie naciśnięcie: wyłączenie lub włączenie urządzenia.
	<p>Przycisk oświetlenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Służy do włączania lub wyłączania oświetlenia środka.
	<p>Timer do gotowania jajek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika. - Najdłuższe możliwe ustawienie timera to 23:59.
	<p>Przycisk nawigacyjny lewy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przesuwa aktywny obszar w lewo.
	<p>Przycisk nawigacyjny prawy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Przesuwa aktywny obszar w prawo.
	<p>Przycisk plus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Otwiera lub zamyka menu ustawień (w trybie gotowości). - Otwiera lub zamyka menu plus z dodatkowymi opcjami dostępnymi w danym momencie (w trybie włączonym).
	<p>Blokada przed dziećmi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie lewy i prawy przycisk nawigacyjny, aby zablokować urządzenie.
	<p>Przycisk zbiornika wody</p> <ul style="list-style-type: none"> - Służy do otwierania pokrywy zbiornika na wodę.
	<p>Przycisk potwierdzenia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Służy do potwierdzania 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 pokrętła wyboru.



W obrębie każdego menu nawigacja przebiega w następujący sposób:

- Za pomocą przycisków nawigacyjnych lub pokrętła 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

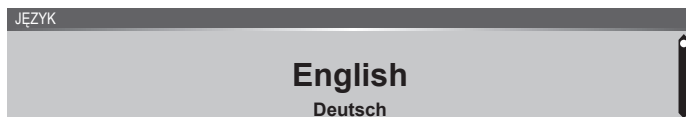
Co należy zrobić w pierwszej kolejności

- Wyczyścić wewnątrz piekarnika i akcesoria przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych itp.
- Podczas pierwszego użycia piekarnik będzie 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



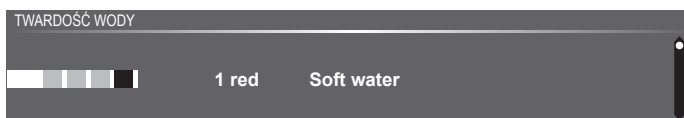
1. Obróć pokrętkę wyboru i zmień pierwsze ustawienie (Dzień).
2. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.
3. Obróć pokrętkę wyboru i zmień następne ustawienie (Miesiąc).
4. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając 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 naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętkę wyboru.
3. Obróć pokrętkę wyboru i zmień minuty.
4. Potwierdź ustawienie, naciskając 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. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać ustawioną twardość wody.

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

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

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 naciśnięciu przycisku Stop (głębiej w menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Tryb wyłączenia

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

Włączanie urządzenia:

- Naciśnij 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).

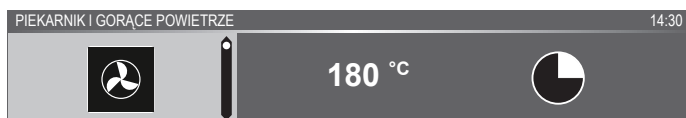
Po wybraniu funkcji głównej aktywny jest tryb ustawień funkcji (szare tło). W tym aktywnym obszarze można teraz zmienić ustawienia tej funkcji.

Tryb ustawień funkcji

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

1. Wybierz funkcję główną obracając pokrętko funkcyjne.

Aktywne jest pierwsze ustawienie podfunkcji.



Teraz możesz dowolnie zmieniać ustawienia. Istnieje możliwość ustawienia:

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

2. Obróć pokrętko wyboru i zmień ustawienie.

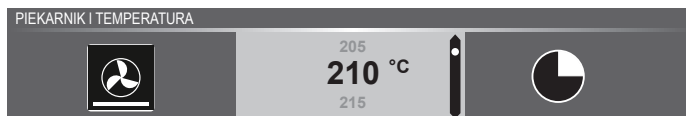


3. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętko wyboru.

Aktywne jest następane ustawienie podfunkcji.

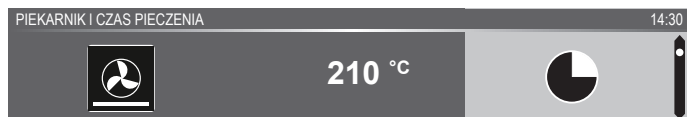


4. Obróć pokrętko wyboru i zmień ustawienie.

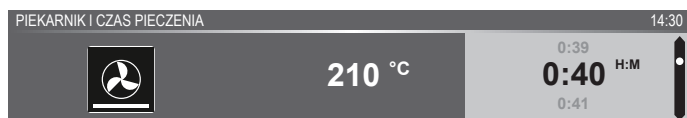


- Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętko wyboru.

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 pokrętko 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: naciśnij przycisk potwierdzenia, aby przejść do trybu postępu.

Program rozpocznie się z wybranymi ustawieniami; piekarnik przejdzie do trybu postępu i wyświetlony zostanie ekran postępu.

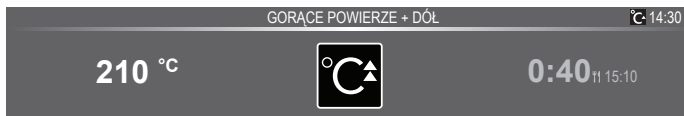


Tryb postępu

- 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 pokrętki 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


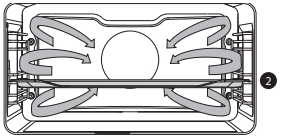

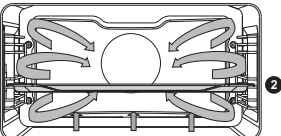

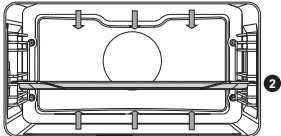
1. Naciśnij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać "Zapisz jako ulubione".
Na następnym ekranie pojawi się 10 pozycji, w których można zapisać program.
2. Obracając pokrętkę wyboru wybierz pozycję dla swojego przepisu i naciśnij przycisk potwierdzający, aby go zapisać.
3. Nadaj przepisowi nazwę. Obróć pokrętkę wyboru, aby wybrać odpowiednią literę i naciśnij pokrętkę 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.


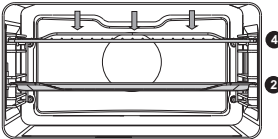

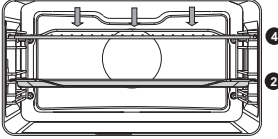

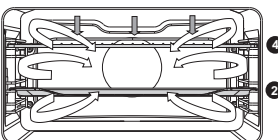
Zmiana ustawień podczas postępu


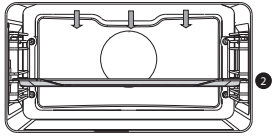

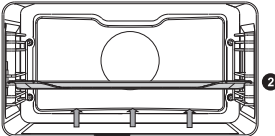

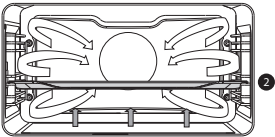

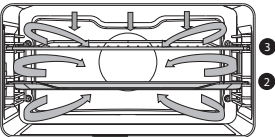
- Podczas postępu, naciśnięcie klawiszy nawigacyjnych spowoduje wyświetlenie aktywnego obszaru. Wybrane ustawienie można teraz zmienić, patrz rozdział "Tryb ustawień funkcji".
- Po potwierdzeniu przyciskiem potwierdzającym pojawia się ekran postępu ze zmienionymi ustawieniami.
- Po 5 sekundach bez akcji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


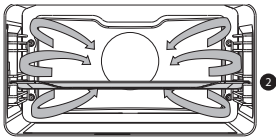

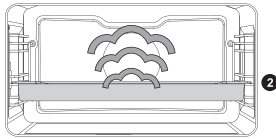

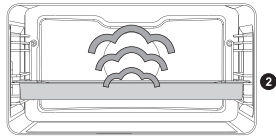

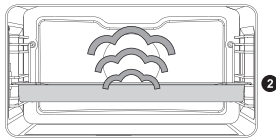
Tabela funkcji




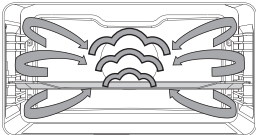


Zapoznaj się z tabelą, aby wybrać żądaną funkcję. Należy również zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi przygotowania znajdującymi się na opakowaniu naczynia.


Funkcja	Opis	
Funkcje piekarnika		
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. • Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Gorące powietrze + 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. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Maksymalna dopuszczalna temperatura: 240 °C • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • 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, kielbasek piwnych oraz do opiekania chleba. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Maksymalna dopuszczalna temperatura: 240 °C • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • 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. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 170 °C • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • 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. • Umieścić 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 wyraźnego dolnego przypieczenia lub przyrumienienia. • Umieścić blachę lub kratkę do pieczenia w dolnej części piekarnika. • Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Sugerowana temperatura: 160 °C 	
	<p>Ogrzewanie dolne + wentylator</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 	
	<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. 	
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="107 379 169 400">Wysoki 3</p>  <p data-bbox="107 515 165 536">Średni 2</p>  <p data-bbox="107 651 154 671">Niski 1</p>	<p data-bbox="219 276 639 296">Gorące powietrze + Para gęstość 1 / 2 / 3</p> <ul data-bbox="219 308 725 863" 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. 	
Dodatkowe funkcje		
	<p data-bbox="219 914 365 935">Podgrzewanie</p> <ul data-bbox="219 946 717 1233" style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie talerzy: funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej, dzięki czemu serwowane potrawy pozostają dłużej gorące. • Utrzymywanie ciepła: ten tryb służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. • 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. 	
	<p data-bbox="219 1251 471 1272">Czyszczenie parą wodną</p> <ul data-bbox="219 1283 712 1490" 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. 	

Funkcja	Opis	
	<p>Rozmrażanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzięki tej funkcji powietrze cyrkuluje za pomocą wentylatora. Powietrze zostanie podgrzane do temperatury 30°C. • Funkcji tej należy używać do rozmrażania zamrożonych potraw. 	
	<p>Programy i ulubione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programs: for baking and roasting, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań. • Ulubione: Wybierz własne, zapisane przepisy. 	
	<p>Szybkie nagrzewanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzięki tej funkcji przestrzeń piekarnika szybko osiąga pożądaną temperaturę. Nie należy używać tego ustawienia, gdy w przestrzeni piekarnika znajduje się danie. 	

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

Sous-vide

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

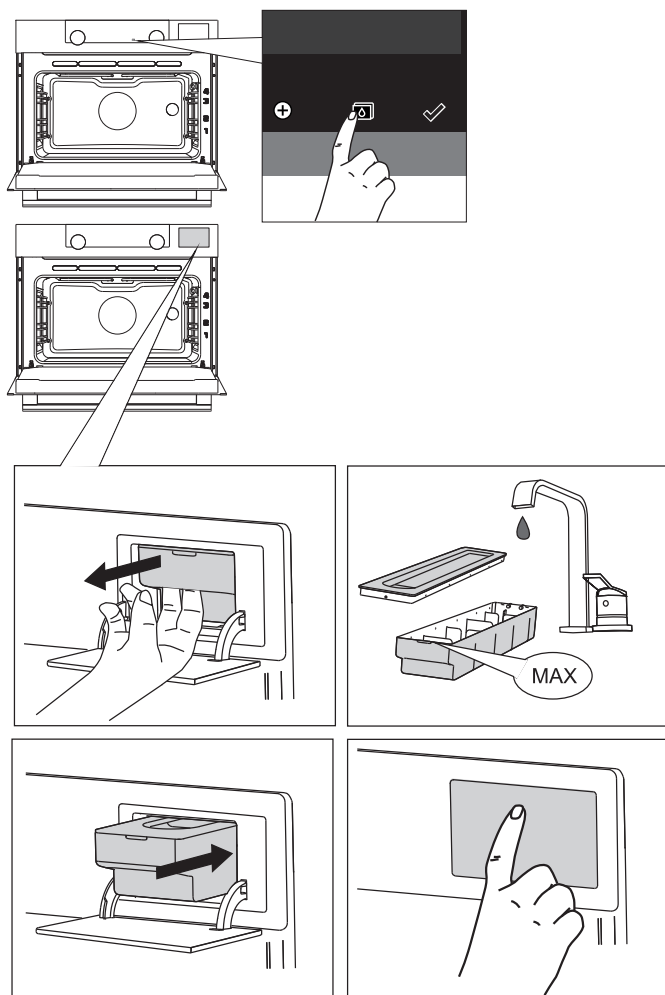
- Próżniowe zamykanie
 - Najpierw próżniowo zamknij żywność w plastiku za pomocą maszyny do próżniowego pakowania. Proces ten usuwa większość powietrza z plastikowej torebki. Torebka zachowuje składniki odżywcze i smak podczas gotowania, dzięki czemu jedzenie jest bardziej soczyste, miękkie i smaczniejsze.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

Napełnianie zbiornika wody

Przed użyciem funkcji gotowania na parze należy zawsze napełnić zbiornik wody.

Należy używać czystej i zimnej wody z kranu, wody butelkowanej bez dodatku minerałów lub wody destylowanej nadającej się do spożycia.

1. Naciśnij przycisk "zbiornik wody", aby otworzyć pokrywę zbiornika wody.
2. Użyj 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.

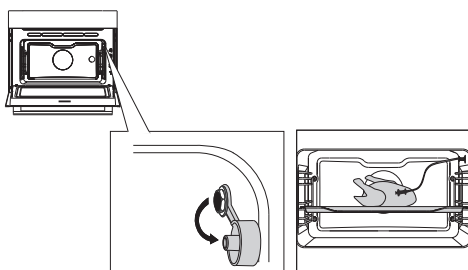


Woda pozostała w systemie parowym po zakończeniu pieczenia zostanie wypompowana z powrotem do zbiornika wody. Po użyciu funkcji pary zbiornik wody należy opróżnić, wyczyścić i wysuszyć. Zbiornik wody napełniać tylko bezpośrednio przed użyciem!

Culisensor

Jeśli culisensor jest podłączony, wyświetlony zostanie ekran culisensora, a obok godziny pojawi się mała ikona. Piekarnik pracuje tak długo, aż rdzeń potrawy osiągnie ustawioną 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 gniazda i całkowicie wsuń culisensor do naczynia.



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.
 - W trakcie pieczenia wyświetlana jest rosnąca temperatura rdzenia (żądaną temperaturę rdzenia można regulować w trakcie pieczenia).
 - 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.







Zawsze wkładaj metalową sondę culisensora w całości w potrawę. Ostrożnie! Po zakończeniu gotowania nałóż gumową osłonę z powrotem na gniazdo culisensora.



Używaj wyłącznie sondy przeznaczonej do użytku z piekarnikiem. Upewnij się, że sonda nie dotyka elementu grzejnego podczas gotowania. Po zakończeniu przygotowywania potrawy sonda będzie bardzo gorąca. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń (poparzeń).

Menu ustawień

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

Ustawienie	Opis
	Ogólne Język Czas Data Dźwięk
	Wyświetlanie Jasność Rozmiar zegara Tryb nocny Przełączenie urządzenia w tryb gotowości
	Pieczenie Domyślna intensywność programu Para Ustawić nagrzewanie
	System Informacje o urządzeniu Ustawienia fabryczne Oświetlenie piekarnika

Informacje ogólne

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Język (język wyświetlacza)
- Czas (zawsze w formacie 24H)
- Wyświetlanie czasu (format 24H lub 12H)
- 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/wyłączenia włączony/wyłączony)

Wyświetlacz

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Jasność (niska, średnia, wysoka)
- Tryb nocny (czas rozpoczęcia i zakończenia dla niższej jasności wyświetlacza: pierwszy wyświetlacz ustawia czas rozpoczęcia, drugi wyświetlacz ustawia czas zakończenia)
- Rozmiar zegara (mały / duży)
- 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).

Ustawienia pieczenia

Z tego menu można wybrać następujące ustawienia:

- Domyślna intensywność programu (niska / średnia / wysoka)
- Ustawienia stosowania pary (twardość wody / odkamienianie)
- 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)
- Oświetlenie piekarnika (automatyczne wyłączenie po 1 min / ręczne)

Menu Plus

W zależności od urządzenia i funkcji istnieje możliwość wyboru dodatkowych funkcjonalności (po wybraniu głównej funkcji i ustawień w "Trybie ustawień funkcji") poprzez naciśnięcie 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 z wstępnym nagrzewaniem.	
	Włączanie rusztu Dodanie funkcji grilla na końcu postępu; czas rusztu zostanie dodany na końcu postępu.	
	Dodaj do ulubionych Dodaj ustawienia dla pieczonego dania do ulubionych (patrz rozdział "Wskaźnik zakończenia").	
	Pieczenie etapowe Połącz do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia.	
	Przejdźcie 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 wyświetlaczu informacji o pieczeniu można znaleźć więcej informacji o wybranej funkcji, jak np. potrzebne wyposażenie oraz do jakich celów funkcja jest używana.

Szybkie nagrzewanie

Istnieją dwa różne sposoby korzystania z szybkiego nagrzewania:

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

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

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

4. 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).
5. Uruchoom program: naciśnij przycisk 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. Naciśnij przycisk plus (w “Trybie ustawień funkcji”).
2. Prawym przyciskiem nawigacji wybierz “Ruszt”.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia.

Obok aktualnego czasu pojawi się mała ikona grilla.

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

Pieczenie etapowe

Funkcja ta pozwala na połączenie do trzech funkcji w jednym procesie pieczenia. Wybierz różne funkcje i ustawienia, aby skomponować proces gotowania według własnych preferencji.



1. Naciśnij przycisk plus (w "Trybie ustawień funkcji").
2. Za pomocą prawego przycisku nawigacyjnego wybierz "Pieczenie etapowe".
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia.
Obok aktualnego czasu pojawi się mała ikona. 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 naciskając przyciski nawigacyjne lub naciskając pokrętko wyboru.
5. Naciśnij przycisk potwierdzenia.
Wyświetlacz przełączy się na ekran ustawień.
6. Wybierz żądaną funkcję, ustaw temperaturę i czas.
7. Zapisz etap i powróć do przeglądu etapów pieczenia, naciskając przycisk potwierdzenia.
 - Jeśli naciśnięty zostanie przycisk stop, ustawienie zostanie anulowane, a wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu.
8. Jeśli jest to konieczne, dodaj trzeci stopień. Powtórz kroki 4, 5, 6 i 7.
9. Po potwierdzeniu na wyświetlaczu pojawią się ustawione etapy, z ikoną edycji i kasowania.
10. Jeśli wszystkie etapy zostały ustawione zgodnie z życzeniem, należy powrócić do ekranu ustawień piekarnika. Naciśnij przycisk "plus", aby zamknąć menu plus. Na wyświetlaczu pojawi się normalny ekran ustawień piekarnika z ustawieniami pierwszego etapu (ikona etapu 1 w kolorze białym).
11. Rozpocznij proces, naciskając przycisk potwierdzający.
 - Jeśli zostanie naciśnięty przycisk stop, menu etapów zostanie zamknięte, a piekarnik powróci do normalnego trybu pracy.

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.

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.

Timer do gotowania jajek

Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika.

1. Naciśnij przycisk timera.
2. Zmień czas, obracając pokrętko wyboru.
 - Najdłuższe możliwe ustawienie timera to 23:59.
3. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk potwierdzenia. Timer do gotowania jajek zostanie uruchomiony.
 - Aby anulować timer, ustaw czas z powrotem na 0:00 i potwierdź naciskając przycisk potwierdzenia.
 - Aby zamknąć menu timera do gotowania jajek, należy nacisnąć przycisk timera lub przycisk stop.
4. Gdy timer się wyłączy, pojawi się okienko z tekstem “Timer do gotowania jajek zakończył odliczanie” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij 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. Naciśnij 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 naciśnięty 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 naciśnij i przytrzymaj jednocześnie lewy przycisk nawigacyjny i prawy przycisk nawigacyjny.

Podgrzewanie

- Regeneracja
 - ▶ Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. Dzięki zastosowaniu pary nie dochodzi do utraty jakości. Smak i konsystencja są zachowane tak, jakby potrawa była świeżo ugotowana. Jednocześnie można regenerować różne potrawy.
- Podgrzewanie talerzy
 - ▶ Funkcja ta jest używana, gdy chcesz podgrzać zastawę stołową (talerze, filiżanki), aby serwowane potrawy pozostały dłużej gorące.
 - ▶ Dla tej funkcji można ustawić temperaturę i czas trwania podgrzewania.
- Utrzymywanie ciepła
 - ▶ Użyj tej funkcji, aby utrzymać upieczonych już przygotowanych potraw.
 - ▶ Dla tej funkcji można ustawić temperaturę i czas trwania podgrzewania.

Rozmrażanie

- Funkcja ta wykorzystuje gorące powietrze (30 °C). Użyj tej funkcji do powolnego rozmrażania zamrożonych potraw (ciast, herbatników, ciasteczek, chleba, bułek i mrożonych owoców).
- Dla tej funkcji można ustawić czas trwania.
- Po upływie połowy czasu rozmrażania odwróć potrawę; wymieszaj ją lub rozdziel duże kawałki, jeśli są zmrożone razem.

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.

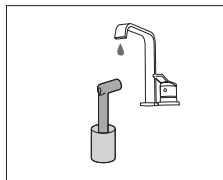
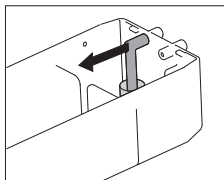


Proszę zwrócić uwagę: Podczas czyszczenia nie otwierać drzwi.

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, wciśnij przycisk potwierdzenia.

Uwaga

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

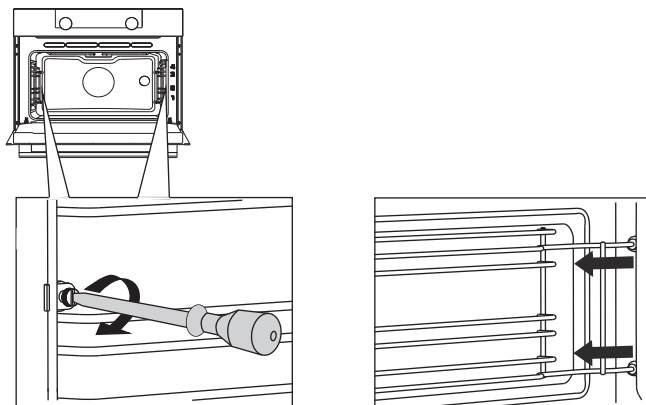
działania odkamieniającego ma również działanie czyszczące i antybakteryjne, dzięki czemu wewnętrzne elementy urządzenia pozostają w optymalnym stanie higienicznym. Dzięki temu zachowuje się dobry smak potraw i wydłuża się żywotność urządzenia.

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

Demontaż i czyszczenie prowadnic

Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

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



Wymiana żarówki w piekarniku



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

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

Żarówka halogenowa: G9, 230V, 25W

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

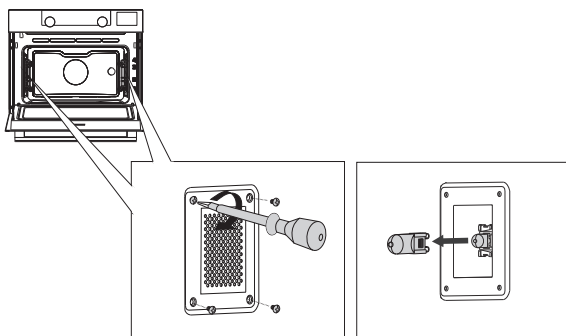
Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).



- **Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.**
- **Uwaga: żarówka może być bardzo gorąca! Przy wyjmowaniu żarówki należy stosować środki ochronne.**

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

Attention: TUwaga: Uszczelka musi idealnie pasować do wnęki w ścianie piekarnika.



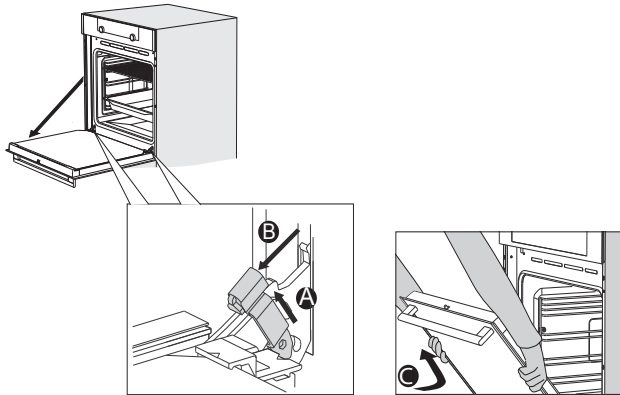
Zdejmowanie drzwi piekarnika



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

Zdejmij drzwi piekarnika

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



Montaż drzwi piekarnika

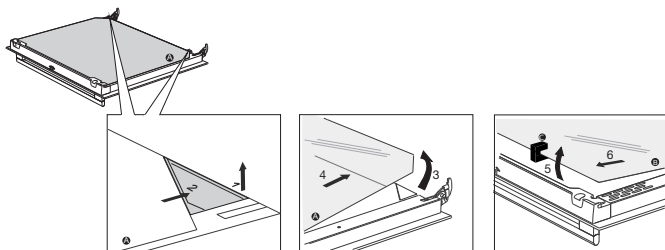
1. Przytrzymaj drzwi pod kątem około 45° przed piekarnikiem.
2. Włóż zawiasy w szczeliny i upewnij się, że oba są prawidłowo umieszczone.
3. Otwórz drzwi do pozycji pełnego otwarcia.
4. Podnieś oba zatrzaski zawiasów i przesunij je w kierunku piekarnika.
5. Delikatnie zamknij drzwi piekarnika i upewnij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

Jeśli drzwi nie otwierają się lub nie zamykają prawidłowo, należy upewnić się, że zawiasy są prawidłowo umieszczone w swoich szczelinach.

Zdejmowanie szyby drzwi piekarnika

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

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



Zamontuj szybę w odwrotnej kolejności.

Informacje ogólne

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

Potrawa pozostaje surowa

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

Potrawa jest niedopieczona lub przypieczona

- Sprawdź, czy ustawiony został prawidłowy czas pieczenia.

Przyciski nie reagują; wyświetlacz nie reaguje na przyciski.

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

Awaria zasilania może spowodować zresetowanie wyświetlacza.

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

W piekarniku występuje kondensacja.

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

Wentylator pracuje nadal po wyłączeniu piekarnika.

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

Na drzwiach i na zewnątrz urządzenia wyczuwalny jest przepływ powietrza.

- Jest to normalne.

Z drzwiczek lub otworów wentylacyjnych wydobywa się para.

- Jest to normalne.

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

- Jest to normalne.

Wyłącznik automatyczny wyłącza się regularnie.

- Należy skontaktować się z serwisantem.

Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu, BŁĄD XX...

(XX oznacza numer błędu).

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

Przechowywanie i naprawa piekarnika

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu.

Jeśli konieczna jest konserwacja, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z działem obsługi klienta ASKO.

Podczas rozmowy telefonicznej należy mieć pod ręką następujące informacje:

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



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

Utylizacja urządzenia i opakowania

Ten produkt jest wykonany z materiałów przyjaznych dla środowiska. Jednak po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie musi zostać 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**



878910

pl (08-23)