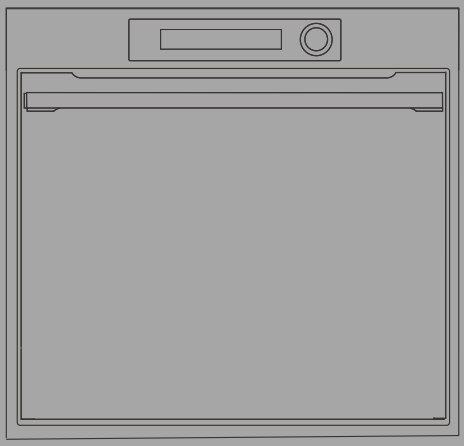
ASKO
Inspired by Scandinavia



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
KOMBINOWANA KUCHENKA MIKROFALOWA
PL

OCM66SSH / OCM64SSH
OCM66BSH / OCM64BSH
OCM66GSH / OCM64GSH
OCM64SSH.AU
OCM64GSH.AU
OCM64BSH.AU

Spis treści

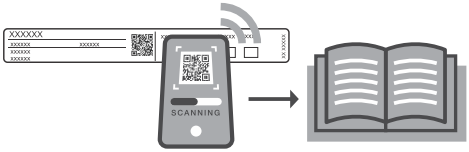
Wprowadzenie 3
Środki bezpieczeństwa 4
Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej 5
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa 7
ConnectLife 9
Opis urządzenia 10
Wyposażenie urządzenia 10
Panel sterowania 12
Przed pierwszym użyciem 14
Pierwsze włączenie 14
Korzystanie z piekarnika 16
Menu główne 16
Ręczny tryb pieczenia 18
Pieczenie z mikrofalami 21
Czas pracy - Funkcja czasowa 23
Menu Plus – ustawienia dodatkowe 23
Automatyczne programy 27
Funkcje dodatkowe 28
Uruchamianie procesu pieczenia 30
Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika. 31
WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH 32
Zarządzanie wi-fi 35
Korzystanie z wi-fi 35
Zdalne zarządzanie piekarnikiem 35
Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia 37
Tabela pieczenia 38
Pieczenie z termosondą 45
Konserwacja i czyszczenie 48
Czyszczenie piekarnika za pomocą mikrofal 49
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych 49
Wymiana żarówki 50
Rozwiązywanie problemów 51
Tabela usterek i błędów 51
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia 52
Informacje dotyczące zgodności 53
Ochrona środowiska 54
Test potraw 55

Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.



Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

ConnectLife

Aby uzyskać dostęp do wszystkich funkcji piekarnika, w tym zaawansowanych opcji i zdalnego sterowania, należy połączyć go z siecią Wi-Fi oraz aplikacją ConnectLife.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA- Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

OSTRZEŻENIE: W razie uszkodzenia kabla zasilającego ze złączem musi on zostać wymieniony, dla uniknięcia zagrożenia, przez producenta, serwisanta lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się i stają się gorące podczas użytkowania. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że pod nadzorem.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej
OSTRZEŻENIE: Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych ze względu na powstające temperatury.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do czasu jej naprawy przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE: Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego doświadczenia.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym i podobnym otoczeniu, takim , jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach i innych środowiskach pracy,
- gospodarstwa rolne,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- zakwaterowania typu bed and breakfast.

Używać tylko naczyń, które są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Do gotowania w kuchenkach mikrofalowych nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub papieru należy uważać na kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.

Jeśli w kuchence mikrofalowej podgrzewane są napoje, może dojść do opóźnionej reakcji, gdy płyn naraz zacznie intensywnie wrzeć, wobec czego należy być bardzo ostrożnym, przestawiając naczynie, w którym podgrzewany jest napój. Aby zapobiec takiej reakcji, do naczynia należy zawsze przed podgrzewaniem wstawić niemetalowy przedmiot (drewnianą, szklaną bądź plastykową łyżeczkę).

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Jajka w skorupkach i całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofali.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od prądu i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdusić ewentualny płomień.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady z resztek żywności.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Aby zapobiec osadzaniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Obsługa piekarnika jest bezpieczna zarówno z jak i bez prowadnic blach.

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą stanowić zagrożenie po włączeniu piekarnika.

Przestrzegać minimalnej odległości pomiędzy górną krawędzią kuchenki a najbliższym przedmiotem nad nią.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki **zawsze używać rękawic kuchennych**. Niektóre garnki, rondle lub tacki pochłaniają energię cieplną żywności, przez co bardzo się nagrzewają.

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Pamiętać o tym, by używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie używać naczyń wykonanych ze stali lub ze złotymi lub srebrnymi brzegami.

Gdy kuchenka jest wyłączona, **nie pozostawiać w niej żadnych akcesoriów lub naczyń.** Aby uniknąć uszkodzenia, nie włączać kuchenki, gdy jest pusta.

Nie używać pojemników wykonanych z porcelany, ceramiki lub gliny, jeśli w materiale są pory lub wnętrze nie jest przeszklone. Po podgrzaniu wilgoć przedostająca się przez te pory mogłaby doprowadzić do popękania powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

Zawsze czytać i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

Zachować ostrożność przy podgrzewaniu żywności zawierającej alkohol, ponieważ w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Ostrożnie otworzyć drzwiczki.

W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej lub piekarnika mikrofalowokonwekcyjnego nie zaleca się używania metalowych naczyń, widelców, łyżek, noży lub metalowych zacisków/klamer do mrożonek. Po podgrzaniu zamieszać żywność lub pozostawić ją aż do równomiernego rozejścia się energii cieplnej.

Urządzenia nie można podłączyć do zasilania, jeśli w sieci zainstalowany jest wyłącznik bezpieczeństwa ELCB.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

ConnectLife jest platformą inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **Connect**Life zawiera zaawansowane usługi cyfrowe oraz oferuje bezproblemowe rozwiązania, które umożliwiają użytkownikom monitorowanie i kontrolę urządzenia, otrzymywanie powiadomień ze smartfona oraz aktualizację oprogramowania sprzętowego (obsługiwane funkcje różnią się w zależności od urządzenia i regionu/kraju).

Do podłączenia inteligentnego urządzenia potrzebna jest domowa sieć wi-fi (obsługiwana jest tylko częstotliwość 2,4 GHz) oraz smartfon z aplikacją **Connect**Life.

ConnectLife

Aby pobrać aplikację **Connect**Life, należy zeskanować poniższy kod QR lub wyszukać **Connect**Life w sklepie z aplikacjami.

1. Należy zainstalować aplikację **Connect**Life i utworzyć konto.
2. W aplikacji **Connect**Life należy wejść w menu dodawania urządzeń i wybrać odpowiedni typ urządzenia. Następnie należy zeskanować kod QR (znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia; można również wpisać ręcznie numer AUID/SN).
3. Aplikacja przeprowadzi użytkownika przez cały proces łączenia urządzenia ze smartfonem.
4. Po pomyślnym połączeniu można rozpocząć zdalne sterowanie urządzeniem za pomocą mobilnej aplikacji.

INFORMACJA!

Jeżeli to ustawienie nie jest dostępne, oznacza to, ze piekarnik nie posiada modułu Wi-Fi i nie umożliwia połączenia z Internetem.

Kiedy moduł Wi-Fi jest włączony i połączony, można nadzorować i zarządzać piekarnikiem za pośrednictwem urządzenia mobilnego i aplikacji **Connect**Life..

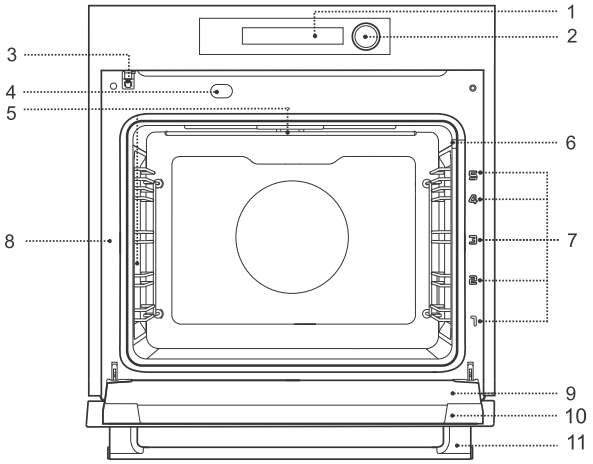
Wi-fi działa w tym samym zakresie częstotliwości, co różne inne urządzenia (np. kuchenki mikrofalowe i zdalnie sterowane zabawki). W rezultacie możliwe są tymczasowe lub stałe zakłócenia łączności. W takich przypadkach dostępność oferowanych funkcji nie jest gwarantowana.

Zapewnienie jakości oferowanych funkcji jest mocno uzależnione od mocy sygnału. Jeśli router znajduje się w dużej odległości od urządzenia, mogą wystąpić problemy z połączeniem.

Opis urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1.Panel sterowania

2. Pokrętło

3. Wyłącznik drzwiczek

4. Automatyczne odprowadzanie pary

5. Podświetlenie

6. Gniazdo przyłączeniowe termosondy

7. Prowadnice – poziomy pieczenia

8. Tabliczka znamionowa

9. Szyba drzwiczek

10. Drzwiczki piekarnika

11. Uchwyt drzwiczek

Wyposażenie urządzenia
(w zależności od modelu)

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika, mikrofale oraz wentylator.

Prowadnice

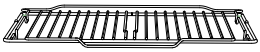
Metalowe prowadnice – ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

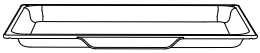
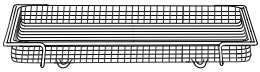
Wyposażenie piekarnika i akcesoria

⚠ OSTRZEŻENIE!

Rusztu, blachy uniwersalnej, blachy perforowanej AirFry, blachy do pieczenia parowego oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami.

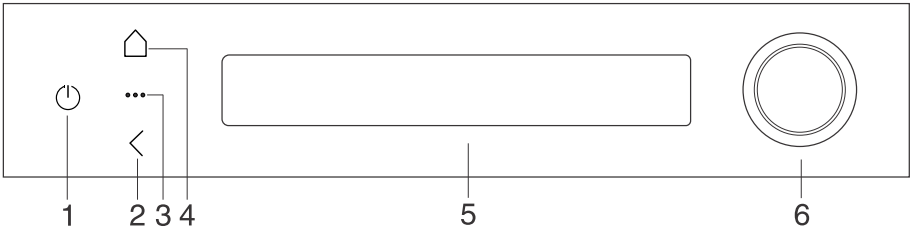
	**Ruszt** - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością. UWAGA: Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej. Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	Szklana blacha służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników i za pomocą mikrofal. Może służyć także jako tacka do serwowania.
	**Uniwersalna blacha** – uniwersalna blacha do pieczenia, używana do pieczenia ciasta, produktów piekarniczych, warzyw oraz wszystkich rodzajów mięsa. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.
	**Perforowana blacha Airfry** – (blacha z otworami) służy do przygotowywania potraw w programach, które wykorzystują gorące powietrze + górną grzałkę (air fry). Otwory umożliwiają lepszą cyrkulację powietrza wokół potrawy, dzięki czemu potrawa jest bardziej chrupiąca.
	Sonda do pomiaru temperatury żywności - (FOOD PROBE) Można jej używać do pomiaru temperatury w środku danej potrawy. Po osiągnięciu żądanej temperatury przygotowywanie potrawy zostaje automatycznie wstrzymane.

Opis urządzenia

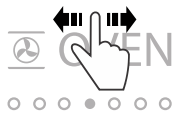
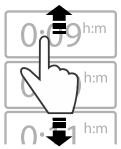
Panel sterowania



Przycisk		Eksploatacja
1.	⏻	Przycisk włączania/wyłączania urządzenia umożliwiający: - włączanie i wyłączanie piekarnika, - przejście do trybu gotowości - wymuszone ponowne uruchomienie - długie naciśnięcie (8 sekund).
2.	<	Przycisku używa się do: - kroku wstecz - zamykania menu - anulowania menu lub funkcji
3.	•••	Przycisk ustawień dodatkowych
4.	⌂	Przycisk umożliwiający przejście do Głównego menu (HOME)
5.	Ekran dotykowy do wyboru ustawień piekarnika i przeglądania bieżących ustawień.	
6.	Pokrętło wyboru ustawień i zatwierdzania na ekranie.	

UWAGA:
Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca i pośrodku przycisku. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).

Ustawienia na ekranie można wybierać i potwierdzać na WYŚWIETLACZU lub za pomocą POKRĘTŁA. Wybrane pole podświetli się na biało.

dotknięcie	przesuwanie w lewo i w prawo	przesuwanie w górę i w dół	zwrot	przycisk
				

Animacje i kolory pokrętła

Na pokrętle piekarnika zintegrowano pierścień LED, który za pomocą różnych kolorów i animacji wyraźnie wskazuje aktualny stan lub tryb działania piekarnika.

Kolor na pokrętle	Znaczenie
Kolor biały	Pokazuje tryb czuwania.
Bursztynowy kolor	Wymagana jest uwaga użytkownika piekarnika (np. ostrzeżenie lub potwierdzenie komunikatu).
Kolor zielony	Wskazuje potwierdzone ustawienie oraz informuje, że piekarnik jest połączony z siecią.
Kolor czerwony	Wskazuje, że wybrano podstawowy tryb pieczenia lub klasyczny tryb piekarnika.
Kolor fioletowy	Wskazuje, że wybrano program pieczenia z użyciem mikrofal.
Kolor turkusowy	Oznacza, że wybrano program czyszczenia.
Kolor czerwony + fioletowy	Wskazuje, że wybrano program Kombi micro.
Pełny kolor - oznacza, że program jest w trakcie działania i nie wymaga dalszej uwagi. **Delikatne miganie** – ostrzega o procesach w tle lub wymaganej interakcji użytkownika.	

1.	Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian, plastik).
2.	Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział: *Pierwsze włączenie*).

Pierwsze włączenie

Kalibracja podczas pierwszego uruchomienia - Onboarding

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub przywróceniu ustawień fabrycznych konieczne będzie przeprowadzenie procedury kalibracji przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

W czasie kalibracji program prowadzi użytkownika przez szereg ustawień w celu połączenia z aplikacją mobilną. Gdy piekarnik jest połączony z chmurą, data i godzina aktualizują się automatycznie.

	Należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. W pierwszej kolejności dotknąć napisu na wyświetlaczu **Let's get started**. Po menu można się poruszać przesuwając palcem. Po wybraniu ustawienia dotknąć przycisku **DALEJ**.
1.	**Ustawianie języka** Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić.
2.	**Objaśnienie interfejsu użytkownika** Wyświetlacz pokazuje nazwy przycisków na panelu sterowania, aby ułatwić obsługę urządzenia.
3.	**Instalacja i połączenie z aplikacją ConnectLife** Na wyświetlaczu pojawi się kod QR umożliwiający zainstalowanie aplikacji ConnectLife. Aplikacji używa się do sterowania, monitorowania i zdalnego dostępu do piekarnika z urządzenia inteligentnego. Należy połączyć się z siecią Wi-Fi, aby zainstalować aktualizacje oprogramowania: są one przydatne w zakresie bezpieczeństwa, nowych funkcji, optymalizacji i poprawek. Należy dotknąć przycisku **Connect** i postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
4.	**Ustawienia czasowe** Automatyczne ustawienie godziny, w tym strefy i formatu czasowego (12- lub 24-godzinny) jest dostępne, gdy piekarnik jest podłączony do Internetu za pośrednictwem aplikacji. Jeśli połączenie nie zostanie nawiązane, godzinę trzeba będzie ustawić ręcznie.
5.	**Ustawienia daty** Wybrać widok zapisu.
6.	**Otwarcie drzwiczek - wybudzanie** Funkcja, którą można włączyć i wyłączyć wedle własnego uznania. Jeśli funkcja jest włączona, możliwe jest automatyczne włączanie i wyłączanie piekarnika poprzez otwarcie jego drzwiczek.
7.	**Kalibracja termosondy** Proces kalibracji zapewnia dokładność pomiaru temperatury, automatycznie eliminując ewentualne odchylenia (maksymalnie ±1°C). W ramach procesu przeprowadzany jest również proces nagrzewania, który za pomocą specjalnego programu nagrzewania w wysokiej temperaturze usuwa pozostałości procesu produkcyjnego oraz ewentualne nieprzyjemne zapachy. Dzięki temu jedzenie przygotowywane w piekarniku nie przesiąka nieprzyjemnymi zapachami.

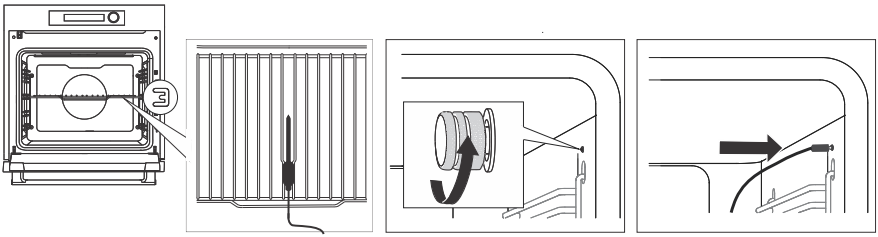
Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Całkowity czas kalibracji trwa do 4 godzin. W przypadku pominięcia procedury, urządzenie nie będzie wysyłało wyskakujących powiadomień przypominających o jej przeprowadzeniu. Kalibrację można przeprowadzić w dowolnym momencie w menu ustawień. UWAGA: W trakcie nagrzewania mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy lub charakterystyczny »zapach nowości«. Pomieszczenie należy dokładnie wietrzyć przez cały czas trwania programu.

Kalibracja termosondy

(w zależności od modelu)

Termosonda w procesie kalibracji pozwala na dokładny pomiar temperatury w środku piekarnika.



1.	Należy usunąć wszystkie nieprzymocowanie części wyposażenia piekarnika. Ruszt należy umieścić na trzecim poziomie.
2.	Sondę należy umieścić na środku rusztu, ze szpikulcem skierowanym w stronę tylnej części piekarnika.
3.	Należy zdjąć zaślepkę gniazdka (nie dotyczy wszystkich modeli) w prawym górnym roku piekarnika, z przodu, a następnie włożyć do niego wtyczkę sondy.
4.	Całkowity czas kalibracji trwa 4 godziny. W trakcie kalibracji nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika.
5.	Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, kalibracja została zakończona. Sondę można wyłączyć i zapisać ustawienia.
Procedurę kalibracji termosondy można pominąć i przeprowadzić ją później w menu Ustawienia.	

Menu główne

Po dotknięciu przycisku ⌂ na wyświetlaczu otworzy się główne menu ze wszystkimi funkcjami (w zależności od modelu).

Uwaga: Aby poruszać się po menu, należy przesuwać palcem w lewo i w prawo. Wybraną funkcję należy potwierdzić dotykając przycisku lub naciskając pokrętło.

Funkcje podstawowe
PIEKARNIK Umożliwia równomierne pieczenie i przygotowywanie potraw dzięki różnym trybom gotowania (sprawdź rozdział: *Ręczny tryb pieczenia*).
MIKROFALOWY Szybki dostęp do systemów mikrofalowych. Używa się ich do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i pieczenia żywności (sprawdź rozdział: *Mikrofale*).
KOMBI MICRO Szybki dostęp do kombinowanych systemów z mikrofalami (patrz rozdział: *Kombinowane systemy z mikrofalami*).
PROGRAMY AUTOMATYCZNE Zawiera listę gotowych programów, które dobierają optymalne parametry dla różnych rodzajów żywności i potraw, podzielonych na kategorie: Składniki, menu, wyroby piekarnicze, Dania gotowe i Ulubione (sprawdź rozdzia:ł *Automatyczne programy*).
GOTOWANIE ETAPU Funkcja umożliwia pieczenie w trzech etapach. Jeden proces przygotowywania żywności łączy trzy kolejne etapy pieczenia (patrz rozdział *Przygotowywanie żywności w etapach*).
SZYBKIE CHŁODZENIE Funkcja ta umożliwia szybkie przejście z wysokiej do niskiej temperatury.
CZYSZCZENIE Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział: *Konserwacja i czyszczenie*).
ZAPISANE PROGRAMY Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane - aż do 50 ręcznie ustawianych programów (sprawdź rozdział: *Zapisywanie własnych ustawień*).
ROZMRAŻAĆ Stosuje się do powolnego rozmrażania mrożonej żywności (tortów, ciast, chleba i bułek oraz zamrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.
KONSERWOWANIE Służy do obróbki cieplnej żywności w celu zmniejszenia aktywności mikroorganizmów i enzymów w żywności, przedłużając w ten sposób jej okres przydatności do spożycia.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

NIESPOŻYWCZE Służy do podgrzewania zastawy, gorących kamieni i sterylizacji butelek. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.
OGRZEWANIE Służy do podgrzewania żywności i utrzymywania ciepła. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.

Ręczny tryb pieczenia

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać **PIEKARNIK**.
2.	Wybrać tryb pieczenia (patrz tabela Wybór trybów pieczenia poniżej - w zależności od modelu).
3.	W zależności od trybu pieczenia widoczne będą ustawienia: - temperatury - poziomu mocy grilla od 1 do 5 (jeśli wybrano tryb duży grill)
4.	Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego rozgrzewania. Poprzez dotknięcie można wybrać nagrzewanie. Można go również wyłączyć. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się **Włożyć potrawę, nagrzewanie zakończone**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. **Szybkie podgrzewanie jako ustawienie domyślne** - Wnętrze piekarnika nagrzewa się w jak najkrótszym czasie. Podczas tego procesu w piekarniku nie wolno umieszczać żywności. **Podgrzewaj domyślnie** - Wnętrze piekarnika nagrzewa się szybko i wydajnie. Podczas tego procesu nie wolno umieszczać żywności w piekarniku. **Brak wstępnego podgrzewania jako ustawienie domyślne** - Podgrzewanie rozpoczyna się stopniowo wraz z ustawionym programem, umożliwiając natychmiastowe włożenie żywności, aby piekła się równomiernie.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Czas trwania (patrz rozdział: *Czas pracy - Funkcja czasowa*). - + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*).
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .
Uwaga: W lewej części ekranu, dotykając ⓘ można znaleźć więcej informacji o systemie.	

Wybór programu gotowania
(w zależności od modelu)

Symbol	Eksploatacja
	Góra + Dół Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	Top 30 + Bottom 70 Dolna grzałka dostarcza więcej ciepła niż górna. Odpowiednie do pieczenia potraw na jednym poziomie, takich jak wilgotne ciasta, torty oraz potrawy, w których dolna część ma być bardziej przypieczona.
	Puste słowa Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawa, że skórka jest grubsza Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie.
	ECO Gorące Powietrze [1)] Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.
	Suche gorące powietrze Zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy. System odprowadzania wilgoci i suche powietrze gwarantują szybsze pieczenie i dopiekanie żywności na jednym lub kilku poziomach jednocześnie.
	Gorące powietrze + dół Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	Góra + Dół + Wentylator Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	Mały grill + gorące powietrze Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food". Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się wkładać jedzenie do zimnego piekarnika. Jeśli piekarnik jest wstępnie nagrzany, należy ustawić temperaturę o 20 °C wyższą niż wskazana na opakowaniu produktu.
	Duży grill Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kiełbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	Duży grill + wentylator Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	Dolne ciepło Nadaje się do wyrastania ciasta i zapiekania na spodzie.

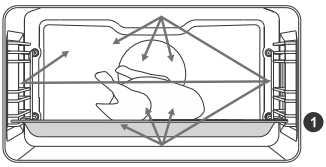
[1] *Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.*

Pieczenie z mikrofalami

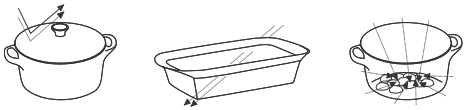
Mikrofale służą do **gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności**. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.
Mikrofale to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.



Właściwości mikrofal:
- metale odbijają mikrofale,
- mikrofale przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukier pochłaniają mikrofale.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.
Fale przenikają wgłąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.

Moc grzania

Moc	Eksploatacja
1000 W	Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu.
750 W	Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw.
600 W	Topienie czekolady. Gotowanie dań mięsnych oraz potraw z ryb i owoców morza. Gotowanie dodatków.
360 W	Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek.
180 W	Rozmrażanie innych produktów spożywczych, zmiękczanie masła albo lodów.
90 W	Rozmrażanie ciast z kremem, owoców, warzyw i mięsa mielonego.

Kombinowane systemy z mikrofalami

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać funkcję **KOMBI MICRO**.
2.	Wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej).
3.	W zależności od trybu pieczenia widoczne będą ustawienia: - temperatury - moc - czas pracy - szybkie nagrzewanie
4.	Dodatkowo można ustawić: - + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*).
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .

Symbol	Eksploatacja
	Gorące powietrze + mikrofalówka Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawa, że skórka jest grubsza Służy do szybszego gotowania lub pieczenia mięsa, ciast i warzyw. Mikrofale pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	Duży grill + wentylator + mikrofalówka Służy do szybszego pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofale pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	Mikrofalowy Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowanie żywności.
	Góra + Dół + Wentylator + Mikrofalówka Służy do szybszego przygotowywania dań zapiekanych. Mikrofale przyspieszają proces gotowania.
	Mały grill + gorące powietrze + mikrofalówka Zdrowa wersja żywności smażonej w głębokim tłuszczu, dzięki której skórka jest chrupiąca, i to bez użycia tłuszczu.
Funkcja mikrofali pozwala na szybsze przygotowanie potraw.	

Mikrofale

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać funkcję **MIKROFALOWY**.
2.	Wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej).
	Wyświetlane są ustawienia: - mocy mikrofal i czasu pracy.
3.	Dodatkowo można ustawić: - + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

4.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .

Czas pracy - Funkcja czasowa

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.

INFORMACJA!

Jeśli urządzenie jest połączone z chmurą, godzina i data są ustawiane automatycznie.

1.	Aby wybrać funkcje czasowe, dotknąć .
2.	Należy wybrać czas pracy piekarnika.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .

Menu Plus – ustawienia dodatkowe

Funkcja + umożliwia dodatkowe opcje ustawień. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.

	Początek I Koniec Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem (patrz rozdział *Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika*).
	Liczba tacek Funkcja ta jest dostępna podczas korzystania z trybów wykorzystujących termoobieg i umożliwia regulację cyrkulacji powietrza w zależności od liczby blach w piekarniku. System automatycznie dostosowuje przepływ powietrza do wybranej opcji, zapewniając optymalne wyniki pieczenia.
	Zapiekanka Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak (patrz rozdział *Zapiekanie*).
	Zmniejsz wilgotność Ten tryb umożliwia automatyczne otwieranie i zamykanie drzwiczek w celu odprowadzenia wilgoci wewnątrz piekarnika w czasie jego pracy (sprawdź rozdział: *Zmniejszanie wilgotności w piekarniku*).
	Sonda żywnościowa Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia (patrz rozdział Sonda do pomiaru temperatury).
	Dodaj etap Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział *Przygotowywanie żywności w etapach*).
	Ratować Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień ulubionych (patrz rozdział *Zapisywanie własnych ustawień*).

Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika

INFORMACJA!

Funkcja opóźnionego włączenia nie działa w programach czyszczenia.

V menu + wybrać . Istnieją dwa rodzaje opóźnionego startu:

1.	**Zmiana czasu rozpoczęcia** Jeśli w ustawieniach podstawowych nie był ustawiony czas pracy, można nastawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia. Wybrać preferowany czas rozpoczęcia i potwierdzić wybór.
2.	**Zmiana czasu rozpoczęcia lub zakończenia** W ustawieniach podstawowych najpierw ustawić czas trwania pieczenia. W menu + wybrać i ustawić godzinę zakończenia pieczenia potrawy. Potwierdzić wybór. Program automatycznie obliczy godzinę rozpoczęcia pieczenia.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . Na wyświetlaczu pojawi się godzina rozpoczęcia pieczenia. Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania. Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie.

Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
Wybrane ustawienie można zresetować poprzez naciśnięcie × .

Zapiekanie

Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię.

INFORMACJA!

Funkcji można użyć, jeśli ustawiony był czas trwania pieczenia.

1.	V menu + wybrać .
2.	Ustawić czas trwania funkcji zapiekanie (max. 15 min). Funkcja wyłączy się po zakończeniu pieczenia, po upływie ustawionego czasu pracy. Należy potwierdzić poprzez ✓ .
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .
4.	Tę funkcje można również wyłączyć podczas pieczenia. Wyłączyć pieczenie dotykając ‹ .

⚠ OSTRZEŻENIE!

Należy kontrolować pieczenie. Gdy włączona jest funkcja zapiekania, piekarnik osiąga wysoką temperaturę.
Funkcja zapiekania działa najwyżej. 15 minut, potem piekarnik automatyczne się wyłączy.

Zmniejszanie wilgotności w piekarniku
Funkcja umożliwia automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi podczas pracy urządzenia. Zaleca się ją, gdy podczas pieczenia trzeba uwolnić nadmiar pary, aby potrawy szybciej się upiekły i uzyskały chrupiącą skórkę.

Zmniejszanie wilgotności jest zalecane przy przygotowywaniu:

- wyrobów piekarskich (pod koniec pieczenia): aby uzyskać ładnie przypieczoną i chrupiącą skórkę;
- mięsa (pod koniec pieczenia): aby uzyskać ładnie wypieczoną i chrupiącą zewnętrzną warstwę;
- warzyw: funkcję należy stosować kilkakrotnie podczas pieczenia, aby nadmiar wilgoci wydostał się z piekarnika;
- frytek, ciasteczek i podobnych wypieków (pod koniec pieczenia): w celu poprawy tekstury.

1.	V menu + wybrać .
2.	Ustawić czas pierwszego odprowadzenia pary i potwierdzić wybór.
3.	Teraz należy ustawić czas drugiego i trzeciego odprowadzenia pary. Częstotliwość zależy od czasu trwania pieczenia.
Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają automatycznie zgodnie z ustawionym czasem. Wybrane ustawienie można zresetować poprzez naciśnięcie × .	

⚠ OSTRZEŻENIE!

Po otwarciu drzwi zamykają się automatycznie. Ręczne dociskanie lub wymuszanie zamknięcia może spowodować uszkodzenie mechanizmu.

Przygotowywanie żywności w etapach
Funkcja umożliwia pieczenie w trzech etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy trzy kolejne etapy pieczenia).

INFORMACJA!

Wybrać funkcję w + menu lub w Głównym menu.

1.	**Pierwszy etap** Dotknąć przycisku . Wybrać ustawienia pierwszego etapu: system pieczenia, temperaturę i czas pracy. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie. Potwierdzić wybór. UWAGA: Pierwszy etap można nastawić w ustawieniach podstawowych, jeśli wybrany jest czas trwania pieczenia.
2.	**Drugi etap** Wybrać ustawienia dla drugiego i trzeciego etapu. Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w etapach.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
UWAGA: Poszczególne etapy można usunąć poprzez dotknięcie przycisku × .	

Zapisywanie własnych ustawień

Ustawienie to umożliwia zapisywanie ulubionych i najczęściej używanych ustawień oraz korzystanie z nich następnym razem. W pamięci można zapisać do 50 przepisów.

1.	**Zapisywanie w trakcie ustawiania parametrów** W trakcie ustawiania parametrów można je zapisać jako własny przepis i użyć ich ponownie. Po dotknięciu pojawi się klawiatura, aby można było zapisać nazwę przepisu. Nie ma ograniczenia co do długości nazwy. Należy potwierdzić poprzez ✓ .
2.	**Zapisywanie po zakończonym pieczeniu** Po zakończonym pieczeniu na wyświetlaczu pojawi się . Zapisać przepis dotykając na przycisk. Na wyświetlaczu ukaże się menu główne.
3.	**Widok zapisanych ustawień** Aby użyć ulubionego przepisu, należy w menu podstawowym wybrać **ZAPISANE PROGRAMY**. Wyświetlą się nazwy wszystkich zapisanych przepisów. UWAGA: Można zmieniać ustawienia w zapisanych przepisach oraz zapisać je pod nową nazwą po zakończeniu pieczenia.
4.	**Usuwanie zapisanych przepisów** Wybrać przepis. Dotknąć + i wybrać . Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie. Potwierdzić wybór.

Automatyczne programy

Program oferuje szeroki wybór przepisów, przetestowanych przez szefów kuchni i dietetyków.

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać ▷ **PROGRAMY AUTOMATYCZNE**.
2.	Wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę. Należy potwierdzić poprzez ✓ . Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Programy automatyczne są podzielone na główne kategorie: • **Składniki:** programy przeznaczone do przygotowywania określonej żywności, takiej jak mięso, warzywa, jajka lub owoce. • **Potrawy:** programy przeznaczone dla potraw, które zawierają więcej składników i wymagają bardziej złożonego przygotowania. • **Chleb i ciasta:** programy przeznaczone dla produktów piekarniczych, takich jak chleb i różne rodzaje ciast. • **Dania gotowe:** programy przeznaczone dla mrożonych lub wstępnie przygotowanych posiłków oraz smażonych przekąsek, takich jak frytki czy popcorn. • **Ulubione:** wybór programów spośród wyżej wymienionych kategorii, oznaczonych jako ulubione. UWAGA: W przypadku niektórych potraw możliwa jest zmiana wstępnie ustawionych parametrów.
3.	Dodatkowo można ustawić: - + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*).
4.	Program automatyczny umożliwia wybór dodatkowych funkcji do wybranej potrawy (*sprawdź rozdziały poniżej*).
Uwaga: W lewej części ekranu należy dotknąć ⓘ , aby znaleźć dodatkowe informacje o przepisie.	

Wyszukiwarka potraw

Wyszukiwarka potraw umożliwia wyszukiwanie poprzez wprowadzenie słowa lub jego części, np. nazwy programu automatycznego lub składnika.

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać ▷ **PROGRAMY AUTOMATYCZNE** .
2.	Należy dotknąć 🔍 i napisać nazwę potrawy lub część nazwy szukanego dania.
3.	Wybór potwierdzić poprzez ✓ .
Wyniki wyszukiwania zaczynają pojawiać się automatycznie już po wprowadzeniu jednego znaku.	

INFORMACJA!

Jeśli przeglądarka nie znajdzie żadnych pasujących trafień, zostanie wyświetlony komunikat „brak wyników”.

Dodaj do ulubionych

Ulubione programy zapewniają szybki dostęp do często używanych przepisów.

1.	Włącz urządzenie ⏻ . W menu główne wybrać ▷ **PROGRAMY AUTOMATYCZNE** .

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2.	Wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę.
3.	Dotknąć + i wybrać . Potwierdzić wybór.
Aby usunąć przepis, należy wybrać .	

INFORMACJA!

Lista ulubionych jest wyświetlana w kolejności alfabetycznej.

Program ręczny
Funkcja ta umożliwia dowolną zmianę wstępnie ustawionych parametrów potraw.

1.	Włącz urządzenie . W menu główne wybrać **PROGRAMY AUTOMATYCZNE** .
2.	Wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę.
3.	Dotknąć + i wybrać . Zostaną wyświetlone opcje i ustawienia wstępne, które umożliwiają dostosowanie i zarządzanie kluczowymi parametrami, takimi jak temperatura, system, wilgotność i moc, w zależności od potrzeb.
4.	Wybór potwierdzić poprzez ✓ .

INFORMACJA!

Spersonalizowane ustawienia można zapisać jako wzorcowe.

Funkcje dodatkowe
(w zależności od modelu)

Do wyboru jest wiele dodatkowych funkcji. Dotknąć przycisku , aby otworzyć główne menu.

ROZMRAŻAĆ	
	Rozmrażanie za pomocą mikrofalówki Służy do szybszego rozmrażania mrożonek (tortów, ciast, chleba, bułek i głęboko mrożonych owoców). W połowie procesu rozmrażania kawałki mrożonek należy obrócić, wymieszać i oddzielić, jeśli były zamrożone razem.
KONSERWOWANIE	
	Wysuszenie Funkcja suszenia żywności. Nadaje się do suszenia owoców i warzyw.
	Suszenie ziół Funkcja przeznaczona do suszenia żywności. Nadaje się do suszenia ziół

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	Pasteryzacja Funkcja zapobiega rozwojowi bakterii za pomocą ciepła. Nadaje się do soków.
	Konserwowanie Do zamykania/uszczelniania słoików z konserwami (takimi jak kompot, dżem, sos jabłkowy, sos pomidorowy, konserwy, przetwory warzywne).
NIESPOŻYWCZE	
	Podgrzewanie talerzy Funkcja służy do podgrzewania zastawy (talerzy, kubków) przed podaniem na nich jedzenia, dzięki czemu pozostaje ono dłużej ciepłe. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.
	Gorące kamienie Służy do przygotowywania gorących kamieni. Umieścić gorące kamienie na blasze i wstawić na drugi poziom.
	Sterylizujący Do artykułów niespożywczych, takich jak butelki czy butelki dla niemowląt.
OGRZEWANIE	
	Podgrzewanie gorącym powietrzem Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
	Utrzymaj ciepło Służy do utrzymywania ciepła żywności. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania.
	Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej
Uwaga: Niektóre funkcje mają możliwość wyboru wstępnie określonych programów.	

Uruchamianie procesu pieczenia

Pieczenie włączyć poprzez dotknięcie przycisku START ▶ .

Na wyświetlaczu są widoczne następujące wartości (zależy od wybranych ustawień):

- system pieczenia
- aktualna i ustawiona temperatura
- moc mikrofal
- czas pracy
- opóźnione włączenie

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Po zakończonym pieczeniu na wyświetlaczu pojawi się napis **CIESZYĆ SIĘ!**. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Pracę można przerwać, dotykając 〈 .

Poprzez dotknięcie przycisku można wybrać nowe ustawienia. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.	
Program Wznawiania	Wybór przedłuża pieczenie o 5 minut. Można ustawić czas trwania i tryb pieczenia.
Ratować	Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień jako ulubionych i ich ponowne użycie (jeśli korzystałeś z ręcznego trybu pieczenia) (patrz rozdział: *Zapisywanie własnych ustawień*).
Szybkie chłodzenie	Tryb ten umożliwia szybkie przejście z wysokiej do niskiej temperatury.
Utrzymaj ciepło	W tym trybie piekarnik utrzymuje ciepło (potrawy pozostają ciepłe w piekarniku).
Usuń parę po zakończeniu programu	Automatyczne otwieranie drzwi umożliwia automatyczne odprowadzanie pary. Uwaga: Na ekranie pojawi się komunikat, jeśli funkcja nie jest wybrana w ustawieniach podstawowych (sprawdź rozdział: *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).

INFORMACJA!

Po zakończonej pracy wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

Zjawisko kondensacji na dnie piekarnika i na drzwiczkach po pieczeniu jest normalne i nie ma wpływu na efekt pieczenia. Jednak po gotowaniu na parze występują większe ilości kondensatu, ponieważ system zużywa wodę przez cały proces gotowania na parze. Po zakończeniu programu zalecamy wytarcie wnętrza piekarnika przed następnym użyciem.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

⚠ OSTRZEŻENIE!

Po awarii zasilania lub wyłączeniu urządzenia ustawienia funkcji dodatkowych zostaną zachowane.

Poprzez dotknięcie ••• wejść do menu wyboru.	
	ZDALNY START Zdalne sterowanie można aktywować, dotykając przycisku (sprawdź rozdział Zarządzanie Wi-Fi).
	LAMPKA PIEKARNIKA Dotknąć przycisku, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	PRZYPOMNIENIA Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny. Można ustawić trzy różne alarmy. Aby wyłączyć alarm, ustaw godzinę na 0:00. UWAGA: Po wyłączeniu urządzenia alarm jest nadal aktywny.
	BLOKADA WYŚWIETLACZA - AUTOMATYZACJA Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem. Aby zablokować ekran, należy dotknąć przycisku. Aby odblokować ekran, należy dotknąć ekranu lub dowolnego przycisku. Należy przesunąć palcem po wyświetlaczu z lewej strony do prawej, a następnie nacisnąć pokrętło. • Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał. • Jeżeli blokada zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień. • Gdy klawisze są zablokowane, nie można zmieniać trybów pieczenia ani dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie. • Przyciski będą zablokowane również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada.
	USTAWIENIA Dotknięcie przycisku umożliwia wybór i edycję różnych ustawień (sprawdź tabelę poniżej).

Dotknąć ⚙ , aby wybrać i edytować różne ustawienia.	
	JĘZYK - CZAS Wybierz preferowany język, datę i godzinę z listy rozwijanej.
	GOTOWANIE Do wyboru są różne ustawienia: • **STANDARD FORVARME** Funkcja uruchamia tryb automatyczny **Szybkie podgrzewanie jako ustawienie domyślne**, w którym wnętrze piekarnika nagrzewa się w najkrótszym możliwym czasie lub **Podgrzewaj domyślnie**, w którym wnętrze piekarnika nagrzewa się szybko i wydajnie. Po wybraniu **Brak wstępnego podgrzewania jako ustawienie domyślne**

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	podgrzewanie rozpoczyna się stopniowo z ustawionym programem, umożliwiając natychmiastowe włożenie żywności, aby piekła się równomiernie. • **USTAWIENIA GOTOWANIA** Można wybrać ustawienia ogólne lub ostatnie wybrane przez siebie ustawienia, które zapisują się po zakończeniu pracy. • **USUŃ PARĘ PO ZAKOŃCZENIU PROGRAMU** Funkcja umożliwia automatyczne otwarcie drzwiczek i automatyczne odprowadzanie pary. • **PRZYPOMNIENIA** Można nastawić przypomnienie, które poinformuje o tym, że piekarnik osiągnął żądaną temperaturę oraz przypomnienie o zakończeniu gotowania (od jednej do pięciu minut).. • **KALIBRACJA I WYGRZEWANIE** Proces kalibracji trwa 4 godziny. Uruchamia się go przez naciśnięcie na START.
	TRYBY Po potwierdzeniu wyboru po prawej stronie menu pojawi się kolumna z aktywnymi trybami. Po dotknięciu tej kolumny wyświetli się ekran z ustawieniami, które można zmieniać (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).
	KONTROLA Do wyboru są różne ustawienia: • **DRZWI OTWARTE - OBUDŹ SIĘ** Jeśli ekran startowy ma być zawsze wyświetlany po otwarciu drzwi, należy wybrać On. Po włączeniu zużycie energii może wzrosnąć. • **EKRAN STARTOWY** Jeśli ekran ma pozostać widoczny po wyłączeniu piekarnika, należy wybrać On. • **BEZCZYNNOŚĆ** Należy określić, po jakim czasie bezczynności urządzenia ekran ma zostać wyłączony. • **WIDOCZNOŚĆ EKRANU ZEGARA** Funkcja ta umożliwia włączanie i wyłączanie czasu bieżącego. • **BLOKADA WYŚWIETLACZA** Należy wybrać On, aby ekran wyłączał się w czasie bezczynności piekarnika.
	WYŚWIETLACZ Wybór preferowanej jasności ekranu.
	DŹWIĘK Wybór rodzaju dźwięku.
	ŚWIATŁO Można ustawić czas włączenia oświetlenia. Intensywność światła można zmieniać w zakresie od 10% do 100%, a temperaturę barw w zakresie od 2700 K do 5000 K (od ciepłego żółtego do chłodnego białego).
	ŁĄCZYĆ Można wybrać włączenie połączenia internetowego, połączenie piekarnika oraz dodatkowych użytkowników.
	AKTUALIZACJA - RESET Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych oraz aktualizację.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	INFORMACJE - WSPARCIE Funkcja zapewnia pomoc dla użytkownika w postaci instrukcji obsługi i informacji o urządzeniu.

Dotykając można wybierać i edytować różne funkcje. Wybrana funkcja jest oznaczona symbolem ✓.	
	SABAT Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Ustawić czas trwania 24 lub 80 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku **x** rozpocznie odliczanie czasu. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem **x**. UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.
	EKO Tryb ECO został zaprojektowany w celu zwiększenia efektywności energetycznej poprzez automatyczne zastosowanie wstępnie określonych ustawień ekologicznych. Funkcja ta zmniejsza zużycie energii przy jednoczesnym zachowaniu pełnej funkcjonalności programów gotowania i czyszczenia, zapewniając rozwiązanie przyjazne dla środowiska, bez kompromisów w zakresie wydajności.
	TRYB NOCNY Funkcja automatycznie zmniejsza oświetlenie na mniej intensywne, ***wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego*** oraz sygnały dźwiękowe. Aby włączyć tryb nocny, należy ustawić godzinę rozpoczęcia i zakończenia pracy. Tryb nocny można wyłączyć poprzez dotknięcie przycisku **x**.
	TRYB DEMO W trybie demonstracyjnym urządzenie symuluje pracę w środowisku testowym oraz umożliwia zmianę i zapisywanie ustawień. Po dezaktywacji wszystkie konfiguracje są zachowywane i przywracane jest normalne działanie.

Korzystanie z wi-fi

1.	**Włączanie modułu Wi-Fi** Wejdź do menu dodatkowego. Dotknąć przycisku , wybrać **ŁĄCZYĆ**a następnie wybrać opcję **PODŁĄCZ PIEKARNIK**. Włączyć połączenie Wi-Fi ustawiając przełącznik w pozycji **ON**.
2.	**Łączenie urządzenia** Wybrać **PODŁĄCZ PIEKARNIK**. W menu dodatkowym dotknij , aby wybrać . Następnie w obszarze Wi-Fi wybrać **ŁĄCZYĆ**. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji **ConnectLife**. Po nawiązaniu połączenia na wyświetlaczu pojawi się **"Twój piekarnik jest teraz podłączony"**. Czas trwania tego procesu jest ograniczony do 5 minut. UWAGA: Po nawiązaniu połączenia urządzenie jest połączone z kontem użytkownika w urządzeniu inteligentnym.
3.	**Podłączanie dodatkowych użytkowników** Tego ustawienia używa się przy łączeniu dodatkowych użytkowników z aplikacją **ConnectLife**. W menu dodatkowym dotknij , aby wybrać . Wybierz opcję **ŁĄCZYĆ**. Wybrać **POŁĄCZ UŻYTKOWNIKA**a następnie **PAIR**. Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji **ConnectLife**. Czas trwania tego procesu jest ograniczony do 3 minut.
4.	**Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników** Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją **ConnectLife** . W menu dodatkowym dotknij , aby wybrać . Wybierz opcję **POŁĄCZENIE**. Dotknąć przycisku **POŁĄCZ UŻYTKOWNIKA** a następnie **UNPAIR ALL**. Po potwierdzeniu wyboru na ekranie zostanie wyświetlony komunikat **Wszyscy użytkownicy/urządzenia zostały odłączone.**
5.	**Wyłączenie modułu Wi-Fi** W menu dodatkowym dotknij , aby wybrać . Wybierz opcję **PODŁĄCZ PIEKARNIK**. Wyłączyć połączenie Wi-Fi ustawiając przełącznik w pozycji **OFF**.

INFORMACJA!

Ponowne nawiązanie połączenia jest procesem jednorazowym.
Ponowne nawiązanie połączenia wykonuje się tylko w przypadku zmiany routera lub hasła w sieci lokalnej.

Zdalne zarządzanie piekarnikiem

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zdalna kontrola nad urządzeniem za pośrednictwem urządzenia mobilnego nie może zastąpić osobistego nadzoru nad procesem pieczenia. Zawsze należy regularnie i osobiście sprawdzać, co dzieje się wewnątrz piekarnika.

W menu dodatkowym dotknij przycisku . Jeśli urządzenie nie jest sparowane z siecią Wi-Fi, pojawi się skrót do nawiązania połączenia. W przeciwnym razie zostanie wyświetlone menu z wyborem

czasu trwania zdalnego sterowania piekarnikiem **Zawsze włączone**lub **24 godziny**. Po potwierdzeniu jednej z opcji pojawi się wyskakujące okienko **Zdalne sterowanie jest włączone**.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol , który oznacza opcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika **ConnectLife**.

INFORMACJA!

Ze względu na bezpieczeństwo niektóre funkcje nie są dostępne zdalnie.

- Przerwanie lub zakończenie programu jest jedyną funkcją, której można użyć bez względu na to, czy funkcja zdalnego monitorowania jest aktywna.
- Zdalne sterowanie nie jest możliwe w przypadku korzystania z systemów mikrofalowych (nie dotyczy łączonych systemów mikrofalowych)

⚠ OSTRZEŻENIE!

Należy zawsze zadbać o użytkowanie piekarnika zgodnie z instrukcją obsługi, szczególnie, gdy używana jest funkcja zdalnej kontroli. Nie włączać piekarnika zdalnie bez wiedzy o tym, co dokładnie znajduje się w piekarniku.

Status Wi-Fi na wyświetlaczu				**Przyczyna**
REMOTE (OFF)		**REMOTE (ON)**		
				Wi-Fi jest wyłączone (OFF).
				Miga ikona: - Wi-Fi jest włączone, ale nie jest połączone z serwerem lub chmurą (nawet jeśli połączenie z routerem lub chmurą zostało tymczasowo utracone).

Wyposażenie:

- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziom niżej wstawić blachę uniwersalną, na którą ściekać będzie tłuszcz.

Przygotowywanie potraw:

- Jeśli w trybie **Góra + Dół** potrawa jest za mało przypieczona od spodu należy dostosować poziom pieczenia, temperaturę i czas lub skorzystać z trybu **Top 30 + Bottom 70**.
- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (klasyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.

Wydajność energetyczna

- Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego nagrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.
- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopieczenia ciepło resztkowe.

Korzystanie z mikrofalówki

- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.)
- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.) Do naczynia należy dodać 1 łyżkę wody na 100 g żywności.
- W czasie rozmrażania żywność należy mieszać lub obracać.

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką * , a potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami ** . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa	cm			°C	min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE					
ciasta w formach					
Biszkopt	60 / 45	1	—	160-170**	30-40
ciasto z nadzieniem	60	2	—	170-180	60-80
	45	1	—		
babka markurkowa	60 / 45	2	—	180-190	50-70
baba drożdżowa	60 / 45	1	—	170-180	50-60
tarta	60	3		170-180	35-45
	40	2			
brownie	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
ciasto w blasze					
strudel	60 / 45	2		170-180	50-60
strudel, mrożony	60 / 45	2		200-210	80-100
rolada biszkoptowa	60	3		160-170	30-40
	45	1	—		25-35
buchty	60 / 45	2	—	180-190	30-40
drobne wypieki					
babeczki	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2	—	160-170	20-30
ciasta drożdżowe	60	3	—	170-180	20-30
	45	2	—		
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
ciasto francuskie	60	3	— —	190-200	10-20
	45	1			
ciasto francuskie, 2 poziomy	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
ciastka					
kruche ciastka	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
ciastka	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
ciastka, 2 poziomy	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
ciastka bezowe	60	2	— —	80	110-130
	45				
ciastka bezowe, 2 poziomy	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
makaroniki	60	3	— —	140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chleb					
wyrastanie ciasta	60	2		35	30-60
	45	1			
chleb na blasze	60	1	— —	220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
chleb w formie	60	1	—	230	20-25
			—	180	20-25
	45			200 **	40-50

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
płaski chleb (foccacia)	60 / 45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
świeże bułki	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
świeże bułki, 2 poziomy	60	2+4		200-210 **	20-30
	45				15-25
tosty	60	5		L5	5-15
	45	4			
bagietki	60 / 45	4		L2	3-10
pizza i pozostałe potrawy					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 poziomy	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza mrożona	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
pizza mrożona, 2 poziomy	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
tarta na słono, quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
burek	60	1	— —	200-210	35-45
	45				40-50
MIĘSO					
wołowina i cielęcina					
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	60 / 45	2	— —	160-170	160-190
polędwica, średnio wypieczona, 1 kg	60 / 45	2	— —	180-190	35-45
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	60	2	— —	100-120	150-240
	45	1			

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 3 cm grubości	60 / 45	3		L3	20-30
burgery, 3 cm grubości	60	4		L4	30-40
	45	3			
pieczeń cielęca, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
wieprzowina					
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
polędwica wieprzowa, 400 g, wolno pieczona	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	60	2		100-120	150-240
	45	1			
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	60	3		120-140	210-310
	45	2			
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	60 / 45	4		220-230	25-35
drób					
drób, 1,2 - 2,0 kg	60 / 45	1		200-210/360	45-60
drób faszerowany, 1,5 kg	60 / 45	2		170-180	110-130
drób, piersi	60	3		170-180	60-90
	45	2			
udka kurczaka	60 / 45	1		190-200/600	20-30
skrzydełka kurczaka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
piersi drobiowe, wolne pieczenie	60	3		100-120	40-80
	45	2			
potrawy mięsne					

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
kiełbasy pieczone, z rusztu	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
ryba w całości, 350 g	60	3		200-240/360	12-17*
	45			200-220**	20-30*
filet z ryby, 1 cm grubości	60	4		210-220	5-15
	45	3*			
kotlet z ryby, 2 cm grubości	60	4		160-170	15-25
	45	3			
przegrzebki	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
krewetki	60	4		L4	20-30
	45				15-25
WARZYWA					
brokuł, w całości, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
brokuł, różyczki, 500 g	60 / 45	1		750	5-15
groch, 2,5 kg	60 / 45	1		750	20-30
kalafior, różyczki, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
marchew, cała, 500 g	60 / 45	1		1000	13-14
szparagi, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
pieczone ziemniaki, talarki	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pieczone ziemniaki, połówki	60	3		200-220	30-40
	45	2			
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	60	3		200-210	25-35
	45	2			

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
frytki, domowej roboty	60	3		210-220	15-30
	45	2			
mieszanka warzyw, cząstki	60	4		200-210	10-20
	45	2			15-25
warzywa faszerowane	60	2		200-210	40-50
	45				
ZBOŻA I MAKARON					
ryż	60 / 45	1		750	20-30
				600	2-10
brązowy ryż	60 / 45	1		750	25-30
				600	2-10
risotto	60 / 45	1		750	20-30
makaron	60 / 45	1		1000	15-25
makaron pełnoziarnisty	60 / 45	1		1000	10-15
				600	5
ravioli	60 / 45	1		1000	10
				750	3-5
PRODUKTY MROŻONE					
frytki	60 / 45	2		200-210/360	25-35**
frytki, 2 poziomy	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
nuggetsy	60 / 45	2		210-220/360	20-30**
rybie paluszki	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220**	40-50
warzywa w kawałkach	60 / 45	2		200-210/360	30-40

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

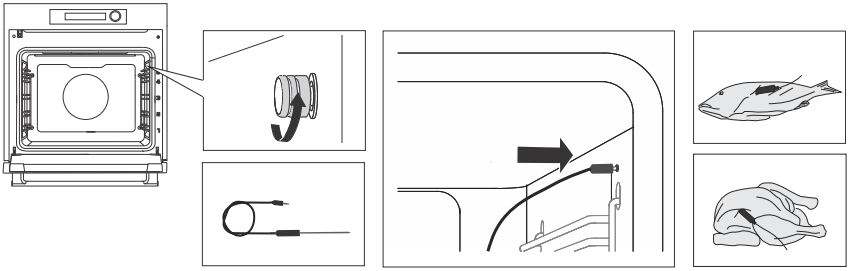
Potrawa	cm			°C	min
francuskie rogaliki	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE					
zapiekanka z ziemniaków	60	1		200-210/360	20-30
	45	2		180-190	
lasagne	60 / 45	2		180-190	45-55
słodka zapiekanka	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
słodki suflet	60	1		360	11-14
	45	2		180 **	16-20
potrawy zapiekane	60	/		L4-L5	3-10
	45				
tortille z nadzieniem, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
grillowany ser	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*
POZOSTAŁE					
prażona kukurydza	60 / 45	1		1000	2-4
płyn	60 / 45	1		1000	1-3
Roztapianie masła/czekolady	60 / 45	1		90-180	3-10

Pieczenie z termosondą (FOOD PROBE)
(w zależności od modelu)

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



1.	Metalową końcówkę termosondy należy wbić w najgrubszą część produktu przeznaczonego do pieczenia. UWAGA: Aby wejść w program pieczenia z czujnikiem temperatury należy przerwać bieżący program, a następnie podłączyć sondę temperatury do gniazdka. Po wstawieniu sondy do piekarnika wszystkie ustawione wcześniej funkcje zostaną usunięte.
2.	Odkręcić nasadkę gniazdka w prawym górnym przednim rogu piekarnika (w zależności od modelu urządzenia) i włożyć wtyczkę sondy do gniazda. • W trybie ręcznym dotknąć + i wybrać . Ustawić temperaturę pieczenia (w zakresie do 210 °C). Określić temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C). • W trybie automatycznym należy najpierw wybrać potrawę, a następnie program sondy. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Można zmienić stopień przyrumienienia. UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . Podczas pieczenia na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.
4.	Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.

INFORMACJA!

Termosonda nie może być używana jednocześnie z funkcją zapiekania.

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

- drób: wbić w najgrubszą część piersi,
- mięso: wbić w chudą część mięsa (nieprzecinaną żyłkami tłuszczu),
- mniejsza porcja mięsa z kością: wbić w miejsce obok kości,
- ryby: wbić w głowę, w kierunku kręgosłupa

⚠ OSTRZEŻENIE!

Po zakończonym użyciu sondę należy ostrożnie wyjąć z produktu oraz ze wtyczki, a następnie oczyścić. Przykręć osłonę wtyczki.

Zalecane poziomy wypieczenia dla różnych rodzajów mięs

Rodzaj żywności	krwiste [°C]	średniokrwiste [°C]	średnio wypieczone [°C]	dobrze wypieczone [°C]	bardzo dobrze wypieczone [°C]
WOŁOWINA					
wołowina, pieczeń	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
CIELĘCINA					
cielęcina, stek	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
WIEPRZOWINA					
pieczeń, karkówka	/	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	/	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	/	/	/	/	80-85
JAGNIĘCINA					
jagnięcina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANINA					
baranina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZINA					
kozina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
DRÓB					
drób, w całości	/	/	/	/	82-90

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj żywności	krwiste [°C]	średniokrwiste [°C]	średnio wypieczone [°C]	dobrze wypieczone [°C]	bardzo dobrze wypieczone [°C]
drób, piersi	/	/	/	/	62-65
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
pstrągi	/	/	/	62-65	/
tuńczyk	/	/	/	55-60	/
łosoś	/	/	/	52-55	58-60

Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

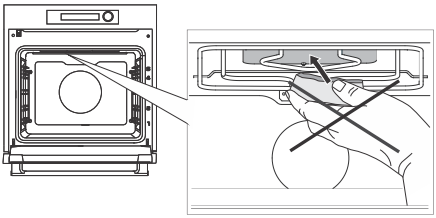
Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

- Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.
- Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.
- Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek I środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).
- Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.
- Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

Zewnętrzna część urządzenia	Przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.
Wnętrze urządzenia	Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.
Wyposażenie i prowadnice	Czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	

⚠ OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia panelu przedniego piekarnika nie używać żrących, ściernych ani agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie powierzchni, zarysowania lub trwałe zmiany w jej wyglądzie.



Do czyszczenia górnej ścianki piekarnika nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wywabiaczy plam i preparatów usuwających rdzę, itp.

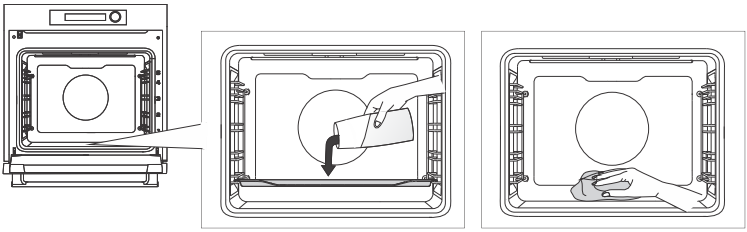
Dotknięcie przycisku ⌂ otwiera menu główne z funkcjami podstawowymi. Należy wybrać ✧✧ **CZYSZCZENIE**.

Czyszczenie piekarnika za pomocą mikrofal

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.
Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.
Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Programu Microwave Clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



1.	Szklaną blachę umieścić w pierwszej prowadnicy wlać do niej 0,15 l ciepłej wody.
2.	Wybrać funkcję **Czyszczenie mikrofalowe** i dotknąć START ▶ .
3.	Program trwa 8 min. Po zakończonym programu na wyświetlaczu pojawi się napis **GOTOWY**.
4.	Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatkę, aby usunąć pozostałości środków czyszczących. Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

INFORMACJA!

W przypadku czyszczenia teleskopowych prowadnic, po zakończonym procesie należy je kilkukrotnie wysunąć i wsunąć.

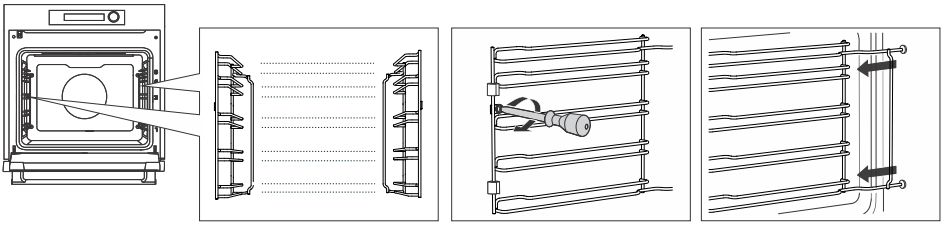
Wysuwane prowadnice mogą zżółknąć, stać się głośniejsze i sztywniejsze, ale po kilku użyciach wracają do płynnej i cichej pracy. Nie wpłynie to jednak na ich funkcjonalność.

Zdejmowanie prowadnic drabinkowych

INFORMACJA!

Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.

Konserwacja i czyszczenie



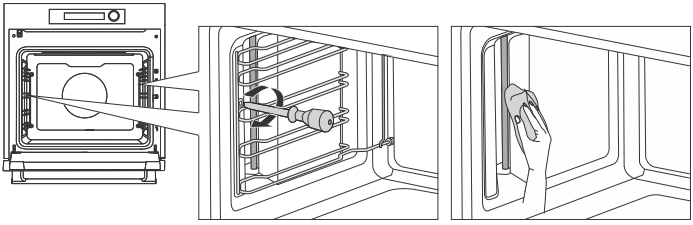
1.	Odkręcić śrubę śrubokrętem (możesz również użyć monety, której grubość odpowiada wgłębieniu na łbie śruby).
2.	Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ściance.

UWAGA: Należy uważać, by w trakcie czyszczenia prowadnic nie zgubić przekładek z prowadnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.
Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem. Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Piekarnik ma wbudowane oświetlenie LED, które może być wymieniane wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta.



1.	Wyjąć prowadnice (patrz rozdział *Zdejmowanie prowadnic drabinkowych*).
2.	W przypadku mniej uporczywych zabrudzeń wystarczy czyszczenie wilgotną szmatką. W przypadku bardziej uporczywych plam można wyczyścić diodę LED specjalnym środkiem do czyszczenia piekarników.

W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.
- W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.
- Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.
- Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.
- Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

Tabela usterek i błędów

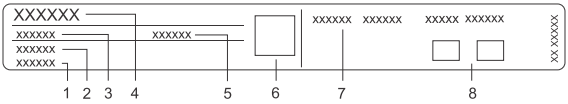
Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Należy przytrzymać przycisk zasilania przez 8 sekund, aby zresetować wyświetlacz. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. **Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.**	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawi się napis SEnS, sonda temperatury nie jest podłączona.	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.
Iskrzenie w piekarniku.	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy prowadnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy prowadnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.
Para gromadząca się na wyświetlaczu podczas otwierania drzwiczek.	Całkowicie otwórz drzwiczki piekarnika, nie trzymaj ich lekko zamkniętych.
Duża ilość pary podczas pieczenia.	Niektóre potrawy zawierają dużo wody, więc duża ilość pary jest zjawiskiem normalnym.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Problem/błąd	Przyczyna
Sonda do mięsa pojawia się na ekranie, mimo że nie jest używana.	Przyczyną błędu mogą być krople lub zanieczyszczenia w gnieździe sondy do mięsa. Zalecamy kilkukrotne włożenie i wyjęcie sondy do mięsa w celu oczyszczenia gniazda.
Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.	

Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzaniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



1. Numer seryjny
2. Model
3. Typ
4. Znak towarowy
5. Kod
6. QR kod
7. Dane techniczne
8. Oznakowanie zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Wbudowany moduł WiFi/BLE
Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2412 ~ 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa:	19.99 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	3.26 dBi
Bluetooth	
Zakres częstotliwości:	2402 ~ 2480 MHz
Moc fali nośnej:	10.00 dBm
Typ emisji:	F1D

Ochrona środowiska

Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylizacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

EN60350-1:należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.
Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na prowadnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.

* Urządzenie należy wstępnie nagrzać do żądanej temperatury. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.
** Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 5 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.
*** Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.
1) Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

PIECZENIE							
Potrawa	wyposażenie	umieszczenie form	cm		°C	min	
keksy – na jednym poziomie	uniwersalna blacha		60	3	140-150**	25-35	
			45	2	140**	30-45	
keksy – na jednym poziomie	uniwersalna blacha		60	3	140-150	30-40	
			45	2	120-130**	40-55	
keksy – dwupoziomowo	uniwersalna blacha		60	2,4	135***	40-50	
			45	1,3	140	40-50	
babeczki – na jednym poziomie	uniwersalna blacha		60	3	160-170***	20-30	
			45	2	150-160**	25-35	
babeczki – na jednym poziomie	uniwersalna blacha		60	3	155-165***	20-30	
			45	2	160-170***	25-35	
babeczki – dwupoziomowo	uniwersalna blacha		60	2,4	140-150	40-50	
			45	1,3	160-170**	40-50	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		60	1	160***	25-35	
			45	2	160***	25-35	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	155-165	25-35	

Test potraw

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE							
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		60	1	160-170***	70-90	
			45	2	170-180***	70-90	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt		60	3	175	70-90	
			45	2	155-165	70-90	
GRILLOWANIE							
tosty	ruszt		60 / 45	5	max	5-15	
Burgery[1)]	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz		60 / 45	4	max	30-45	

MIKROFALOWA OBRÓBKA CIEPLNA					
Potrawa	wyposażenie		≃ ≃ W	min	
krem jajeczny, 1000 g	naczynie szklane, średnica 25x25 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	25-35	
Biszkopt	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	15-25	
pieczeń z mięsa mielonego, 900 g	szklane naczynie, średnica premer 25x12,5 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	600 360	10 10-15	
rozmrażanie mięsa mielonego, 500 g	szklana blacha	1	180 90	8 13-18	
rozmrażanie malin, 250 g	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180	6-9	

PIECZENIE PRZY UŻYCIU TRYBÓW KOMBINOWANYCH						
Potrawa	wyposażenie		°C	≃ ≃ W	min	
zapiekane ziemniaki	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	600	25-40	
tort	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	180	17-25	
kurczak 1,2 kg	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	210-220	360	45-55	

ASKO

942219-a11

CE