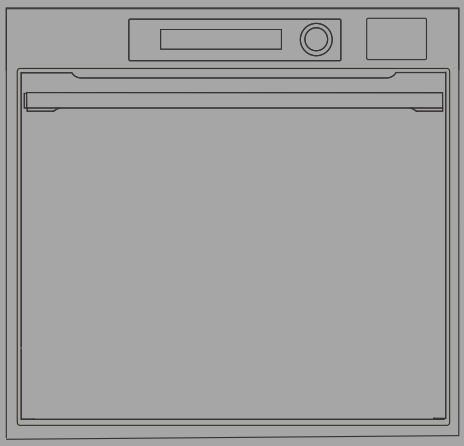
ASKO
Inspired by Scandinavia



# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

OCS66SSH / OCS64SSH
OCS66GSH / OCS64GSH
OCS66BSH / OCS64BSH
OS64SSH / OS64GSH / OS64BSH
OCS66SSH.CN / OCS64SSH.CN
OCS66BSH.CN / OCS64BSH.CN
OS64SSH.CN / OS64BSH.CN
OCS66SSH.AU / OCS66GSH.AU /
OCS66BSH.AU

# Spis treści

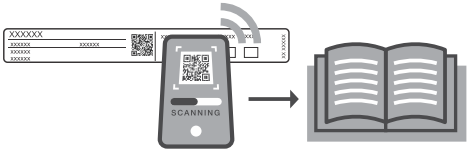

**Wprowadzenie ..... 3**
**Środki bezpieczeństwa ..... 4**
**Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa ..... 6**
**Opis urządzenia ..... 8**
Wyposażenie urządzenia ..... 8
Panel sterowania ..... 10
**Przed pierwszym użyciem ..... 12**
Pierwsze włączenie ..... 12
**Korzystanie z piekarnika ..... 14**
Menu główne ..... 14
Ręczny tryb pieczenia ..... 15
Czas pracy - Funkcja czasowa ..... 17
Menu Plus – ustawienia dodatkowe ..... 17
Gotowanie na parze ..... 21
Automatyczne programy ..... 24
Funkcje dodatkowe ..... 25
**Uruchamianie procesu pieczenia ..... 27**
**Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika. ..... 28**
**WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH ..... 29**
**Zarządzanie wi-fi ..... 32**
**Connect**Life ..... 32
Korzystanie z wi-fi ..... 32
Zdalne zarządzanie piekarnikiem ..... 33
**Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia ..... 35**
Tabela pieczenia ..... 36
Pieczenie z termosondą ..... 43
**Konserwacja i czyszczenie ..... 46**
Czyszczenie piekarnika (Steam Clean) ..... 46
Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych ..... 48
Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek ..... 49
Wymiana żarówki ..... 50
**Rozwiązywanie problemów ..... 51**
Tabela usterek i błędów ..... 51
Tabliczka znamionowa – dane urządzenia ..... 52
**Informacje dotyczące zgodności ..... 53**
..... 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.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

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.

# 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.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały. Jeśli piekarnik jest przechowywany w temperaturze zbliżonej lub poniżej punktu zamarznięcia, niektóre elementy, w szczególności pompy, narażone są na niebezpieczeństwo.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C. Po włączeniu urządzenia w takich warunkach może dojść do uszkodzenia pompy.

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy.

# Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

Po zainstalowaniu urządzenia w elemencie meblowym należy usunąć taśmę klejącą z panelu sterowania. W przeciwnym razie zbiornik może ulec awarii.

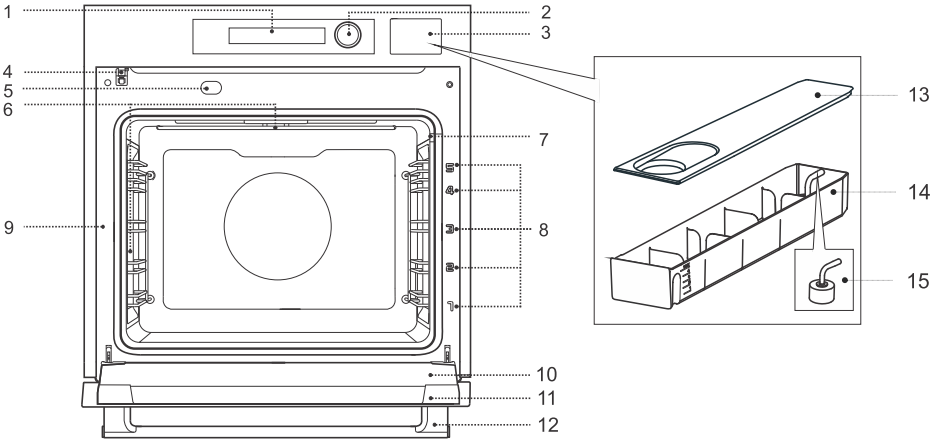
## ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

# Opis urządzenia

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

**Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.**




**1.**Panel sterowania

**2.** Pokrętło

**3.** Zbiornik na wodę

**4.** Wyłącznik drzwiczek

**5.** Automatyczne odprowadzanie pary

**6.** Podświetlenie

**7.** Gniazdo przyłączeniowe termosondy

**8.** Prowadnice – poziomy pieczenia

**9.** Tabliczka znamionowa

**10.** Szyba drzwiczek

**11.** Drzwiczki piekarnika

**12.** Uchwyt drzwiczek

**13.** Pokrywa pojemnika

**14.** Pojemnik zbiornika

**15.** Pianka filtracyjna

## Wyposażenie urządzenia

(w zależności od modelu)

**Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika**

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

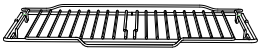
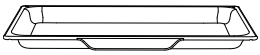
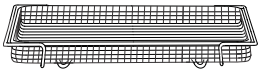
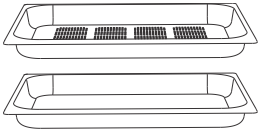
**Prowadnice**

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

**Prowadnice teleskopowe** – ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Ne tę samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu.

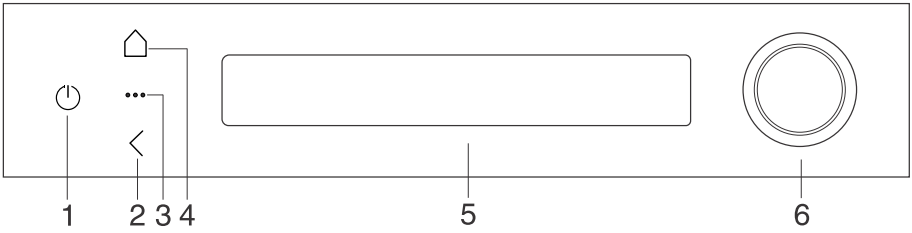
UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

**Wyposażenie piekarnika i akcesoria**

| | |
|---|---|
|  | **Ruszt** - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.<br>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. |
|  | **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. |
|  | **Zestaw blach do pieczenia parowego (INOX)** - służy do gotowania na parze. Umieść perforowaną tacę na środku piekarnika, a nieperforowane naczynie jeden poziom poniżej perforowanej tacy. |
| | **Sonda do pomiaru temperatury żywności** - (FOOD PROBE)<br>Można jej używać do pomiaru temperatury w środku danej potrawy. Po osiągnięciu żądanej temperatury przygotowywanie potrawy zostaje automatycznie wstrzymane. |

# Opis urządzenia

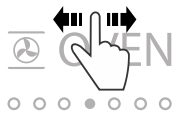
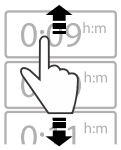
## Panel sterowania




| Przycisk | | Eksploatacja |
|---|---|---|
| 1. | ⏻ | Przycisk włączania/wyłączania urządzenia umożliwiający:<br>- włączanie i wyłączanie piekarnika,<br>- przejście do trybu gotowości<br>- wymuszone ponowne uruchomienie - długie naciśnięcie (8 sekund). |
| 2. | < | Przycisku używa się do:<br>- kroku wstecz<br>- zamykania menu<br>- 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 niebieski | Wskazuje, że wybrany został program z funkcją pary. |
| Kolor fioletowy | Wskazuje, że wybrano program pieczenia z użyciem mikrofal. |
| Kolor turkusowy | Oznacza, że wybrano program czyszczenia. |
| Kolor czerwony + niebieski | Wskazuje, że wybrano program Parowy kombi. |
| **Pełny kolor** - oznacza, że program jest w trakcie działania i nie wymaga dalszej uwagi.<br>**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**<br>Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić. |
| 2. | **Objaśnienie interfejsu użytkownika**<br>Wyświetlacz pokazuje nazwy przycisków na panelu sterowania, aby ułatwić obsługę urządzenia. |
| 3. | **Instalacja i połączenie z aplikacją ConnectLife**<br>Na wyświetlaczu pojawi się kod QR umożliwiający zainstalowanie aplikacji ConnectLife. Aplikacji używa się do sterowania, monitorowania i zdalnego dostępu do piekarnika z urządzenia inteligentnego.<br>Należy połączyć się z siecią Wi-Fi, aby zainstalować aktualizacje oprogramowania: są one przydatne w zakresie bezpieczeństwa, nowych funkcji, optymalizacji i poprawek.<br>Należy dotknąć przycisku **Connect** i postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji. |
| 4. | **Ustawienia czasowe**<br>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**<br>Wybrać widok zapisu. |
| 6. | **Otwarcie drzwiczek - wybudzanie**<br>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**<br>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. |

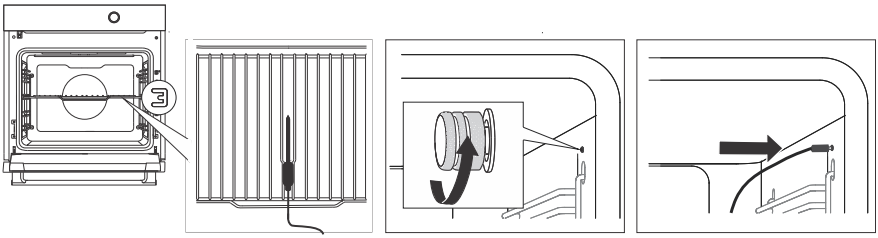
*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| |
|---|
| 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.<br>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**<br>Umożliwia równomierne pieczenie i przygotowywanie potraw dzięki różnym trybom gotowania (sprawdź rozdział: *Ręczny tryb pieczenia*). |
| **PARA**<br>Szybki dostęp do trybów z funkcją pary. Umożliwia zdrowe i równomierne gotowanie żywności, które zachowuje jej soczystość i składniki odżywcze (sprawdź rozdział: *Para*). |
| **PAROWY KOMBI**<br>Szybki dostęp do kombinowanych trybów z parą (patrz rozdział: *Tryby kombinowane z parą*). |
| **PROGRAMY AUTOMATYCZNE**<br>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**<br>Funkcja umożliwia pieczenie w trzech etapach. Jeden proces przygotowywania żywności łączy trzy kolejne etapy pieczenia (patrz rozdział *Przygotowywanie żywności w etapach*). |
| **SZYBKIE CHŁODZENIE**<br>Funkcja ta umożliwia szybkie przejście z wysokiej do niskiej temperatury. |
| **CZYSZCZENIE**<br>Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział: *Konserwacja i czyszczenie*). |
| **ZAPISANE PROGRAMY**<br>Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane - aż do 50 ręcznie ustawianych programów (sprawdź rozdział: *Zapisywanie własnych ustawień*). |
| **ROZMRAŻAĆ**<br>Stosuje się do powolnego rozmrażania mrożonej żywności (tortów, ciast, chleba i bułek oraz zamrożonych owoców).<br>W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu. |
| **KONSERWOWANIE**<br>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**<br>Służy do podgrzewania zastawy, gorących kamieni, podgrzewania ręczników oshibori i sterylizacji butelek. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania. |
| **OGRZEWANIE**<br>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:<br>- temperatury<br>- 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.<br>**Szybkie podgrzewanie jako ustawienie domyślne** - Wnętrze piekarnika nagrzewa się w jak najkrótszym czasie. Podczas tego procesu w piekarniku nie wolno umieszczać żywności.<br>**Podgrzewaj domyślnie** - Wnętrze piekarnika nagrzewa się szybko i wydajnie. Podczas tego procesu nie wolno umieszczać żywności w piekarniku.<br>**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:<br>- Czas trwania (patrz rozdział: *Czas pracy - Funkcja czasowa*).<br>- + 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**<br>Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). |
| | **Top 30 + Bottom 70**<br>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**<br>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)]<br>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**<br>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**<br>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**<br>Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów. |
| | **Mały grill + gorące powietrze**<br>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).<br>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**<br>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**<br>Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. |
|  | **Dolne ciepło**<br>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.*

## 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 | Koniec**<br>Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem (patrz rozdział *Ustawienie opóźnionego włączenia piekarnika*). |
| | **Liczba tacek**<br>Funkcja ta jest dostępna podczas korzystania z trybów wykorzystujących termoobieg i umożliwia regulację cyrkulacji powietrza w zależności od liczby blach w piekarniku.<br>System automatycznie dostosowuje przepływ powietrza do wybranej opcji, zapewniając optymalne wyniki pieczenia. |
| | **Zapiekanka**<br>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*). |
| | **Dodaj Steam**<br>Stopniowe wdmuchiwanie pary ma szczególne zastosowanie podczas pieczenia produktów piekarniczych, takich jak chleb, świeże bułki, bułki i ciasta, a także podczas pieczenia małych kawałków drobiu i warzyw (sprawdź rozdział: *Wdmuchiwanie pary*). |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| | **Zmniejsz wilgotność**<br>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**<br>Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia (patrz rozdział Sonda do pomiaru temperatury). |
| | **Dodaj etap**<br>Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział *Przygotowywanie żywności w etapach*). |
| | **Ratować**<br>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**<br>Jeśli w ustawieniach podstawowych nie był ustawiony czas pracy, można nastawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia.<br>Wybrać preferowany czas rozpoczęcia i potwierdzić wybór. |
| 2. | **Zmiana czasu rozpoczęcia lub zakończenia**<br>W ustawieniach podstawowych najpierw ustawić czas trwania pieczenia.<br>W menu + wybrać i ustawić godzinę zakończenia pieczenia potrawy. Potwierdzić wybór. Program automatycznie obliczy godzinę rozpoczęcia pieczenia. |
| 3. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .<br>Na wyświetlaczu pojawi się godzina rozpoczęcia pieczenia.<br>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.**

**Wdmuchiwanie pary**
Wdmuchiwanie pary ma szczególne zastosowanie podczas pieczenia:

- mięsa (pod koniec pieczenia): mięso będzie bardziej soczyste i delikatne i nie będzie trzeba go podlewać wodą. Mięso: wołowina, cielęcina, wieprzowina, dziczyzna, drób, jagnięcina, ryby, kiełbasy;
- chleba, bułek: używaj pary przez pierwsze 5-10 minut pieczenia. Skórka chleba będzie chrupiąca i ładnie przyrumieniona;
- warzywnych zapiekanek, lasagne, dań mącznych i budyniów.

| | |
|---|---|
| 1. | V menu + wybrać . |
| 2. | Ustawić czas pierwszego wdmucha pary i potwierdzić wybór. Należy potwierdzić poprzez ✓ . |
| 3. | W razie potrzeby można również ustawić czas drugiego i trzeciego wdmucha pary. |
| 4. | Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku. |
| 5. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . |
| Wybrane ustawienie można zresetować poprzez naciśnięcie ✕ . | |

## INFORMACJA!

Stopniowe wdmuchiwanie pary umożliwia wykonanie maksymalnie trzech cykli podczas pieczenia. Każdy cykl trwa 5 minut i nie pokrywa się z funkcją zapiekania.

**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.

## INFORMACJA!

Podczas wdmuchiwania pary nie można regulować jej wylotu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy.

| | |
|---|---|
| 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.<br>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**<br>Dotknąć przycisku . Wybrać ustawienia pierwszego etapu: system pieczenia, temperaturę i czas pracy. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie. Potwierdzić wybór.<br>UWAGA: Pierwszy etap można nastawić w ustawieniach podstawowych, jeśli wybrany jest czas trwania pieczenia. |
| 2. | **Drugi etap**<br>Wybrać ustawienia dla drugiego i trzeciego etapu.<br>Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w etapach. |
| 3. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .<br>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**<br>W trakcie ustawiania parametrów można je zapisać jako własny przepis i użyć ich ponownie.<br>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**<br>Po zakończonym pieczeniu na wyświetlaczu pojawi się . Zapisać przepis dotykając na przycisk.<br>Na wyświetlaczu ukaże się menu główne. |
| 3. | **Widok zapisanych ustawień**<br>Aby użyć ulubionego przepisu, należy w menu podstawowym wybrać **ZAPISANE PROGRAMY**. Wyświetlą się nazwy wszystkich zapisanych przepisów.<br>UWAGA: Można zmieniać ustawienia w zapisanych przepisach oraz zapisać je pod nową nazwą po zakończeniu pieczenia. |
| 4. | **Usuwanie zapisanych przepisów**<br>Wybrać przepis. Dotknąć + i wybrać . Na wyświetlaczu ukaże się ostrzeżenie. Potwierdzić wybór. |

## Gotowanie na parze

Dzięki odpowiedniej ilości wytwarzanej przy tym pary, powierzchnia żywności staje się bardziej chrupiąca, środek zaś pozostaje elastyczny i puszysty. Stosowanie programu z użyciem pary zaleca się do pieczenia wyrobów piekarniczych, takich jak: chleb, świeże bułki, rolady, torty oraz mniejszych kawałków drobiu i warzyw.

**Tryby kombinowane z parą**

| | |
|---|---|
| 1. | W menu główne wybrać funkcję **KOMBINOWANE TRYBY Z PARĄ**. |
| 2. | Wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej). |
| | W zależności od trybu pieczenia widoczne będą ustawienia:<br>- temperatury<br>- czas trwania<br>- szybkie nagrzewanie |
| 3. | Dodatkowo można ustawić:<br>- + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*). |
| 4. | Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku. |
| 5. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . |

**Para**

Gotowanie na parze to zdrowy sposób przyrządzania potraw, który pozwala zachować składniki odżywcze, konsystencję i smak żywności. Nadaje się do warzyw, ryb i mięsa, jajek, makaronu i ryżu.

**Profesjonalny Steam**

Program Pro Steam automatycznie dostosowuje dopływ pary w zależności od rodzaju i ilości jedzenia znajdującego się w piekarniku. Dzięki zwiększonemu dopływowi pary i dostosowanemu profilowi temperaturowemu umożliwia lepsze przygotowanie potraw oraz zapewnia doskonałe rezultaty podczas gotowania warzyw (np. brokułów lub groszku).

| | |
|---|---|
| 1. | W menu główne wybrać funkcję **PARA** / **PROFESJONALNY STEAM**. |
| 2. | Wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej). |
| 3. | W zależności od trybu pieczenia widoczne będą ustawienia:<br>- temperatury<br>- czas trwania |
| 4. | Dodatkowo można ustawić:<br>- + menu (patrz rozdział: *Menu Plus – ustawienia dodatkowe*). |
| 5. | Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku. |
| 6. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ . |

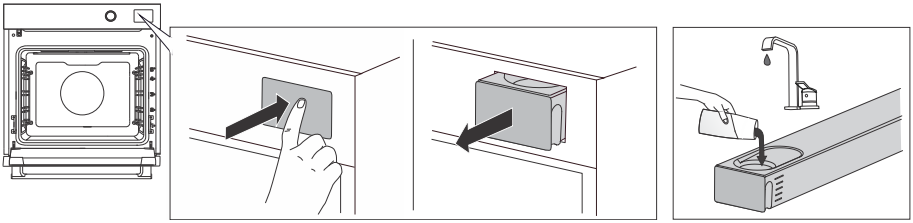
| Symbol | Eksploatacja |
|---|---|
| | **Para**<br>Dzięki użyciu funkcji pary mięso będzie bardziej soczyste i delikatne, bez dodatku tłuszczu. Nadaje się do gotowania warzyw, jajek, owoców i ryżu. |
| | **Profesjonalny Steam**<br>Zaawansowana technologia gotowania na parze, która zapewnia szybsze rezultaty i ulepszone smaki przy jednoczesnym zachowaniu składników odżywczych. Nadaje się do przygotowywania wszelkiego rodzaju warzyw. |
| | **Góra + Dół + Wentylator + Para**<br>Potrawa jest podgrzewana przez górną i dolną grzałkę, a wentylator równomiernie rozprowadza ciepło. Użycie pary zwiększa wilgotność oraz gwarantuje chrupiącą skórkę i miękkie wnętrze potrawy. Funkcja ta jest idealna do pieczenia chleba i ciast. |
| | **Gorące powietrze + para**<br>WYSOKO: przygotowywanie kotletów, steków i małych kawałków mięsa.<br>ŚREDNIO: odgrzewanie zimnych/mrożonych potraw, przygotowywanie filetów rybnych i zapiekanych warzyw.<br>NISKO: przygotowywanie dużych kawałków mięsa (pieczenie całego kurczaka), pieczenie wyrośniętych ciast (chleba i bułek), lasagne itp. Pojemnik na wodę powinien być wypełniony świeżą wodą. |

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

Ze względu na zwiększony dopływ pary, pod koniec gotowania na dnie piekarnika może pojawić się większa ilość wody, co jest zjawiskiem normalnym i nie wpływa na prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się usunięcie wody po użyciu za pomocą miękkiej ściereczki.

**Napełnianie zbiornika na wodę**

Zbiornik na wodę umożliwia niezależny dopływ wody do piekarnika. Pojemność zbiornika wynosi 1,3 l.



| | |
|---|---|
| 1. | Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek. |
| 2. | Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą.<br>Zbiornik napełnić świeżą wodą. W przypadku rozlania wody na obudowę zbiornika, należy ją wytrzeć miękką ściereczką. |
| 3. | Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca. Wyświetlacz pokazuje poziom wody w zbiorniku (od poziomu 0 do 5).<br>UWAGA: Jeśli wyświetlacz pokazuje poziom wody - poziom 0, wyświetlany jest komunikat **Napełnij zbiornik wodą do prawidłowego poziomu** |

Po zakończeniu gotowania woda pozostała w systemie parowym jest pompowana do zbiornika wody. Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych.

## INFORMACJA!

Należy dopilnować, aby mechanizm pchający i wyciągający zbiornik wody wykonał pełen skok podczas otwierania. W przypadku niepełnego skoku istnieje zagrożenie, że zbiornik nie zablokuje się w końcowej pozycji.

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

**Do zbiornika nie należy nalewać więcej wody niż do wskaźnika MAX, w przeciwnym razie nadmiar wody może wylać się , przez szparę między zbiornikiem a jego pokrywą na podłogę.**

**Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C). Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.**

## 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 ✓ .<br>Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania.<br>Programy automatyczne są podzielone na główne kategorie:<br>• **Składniki:** programy przeznaczone do przygotowywania określonej żywności, takiej jak mięso, warzywa, jajka lub owoce.<br>• **Potrawy:** programy przeznaczone dla potraw, które zawierają więcej składników i wymagają bardziej złożonego przygotowania.<br>• **Chleb i ciasta:** programy przeznaczone dla produktów piekarniczych, takich jak chleb i różne rodzaje ciast.<br>• **Dania gotowe:** programy przeznaczone dla mrożonych lub wstępnie przygotowanych posiłków oraz smażonych przekąsek, takich jak frytki czy popcorn.<br>• **Ulubione:** wybór programów spośród wyżej wymienionych kategorii, oznaczonych jako ulubione.<br><br>UWAGA: W przypadku niektórych potraw możliwa jest zmiana wstępnie ustawionych parametrów. |
| 3. | Dodatkowo można ustawić:<br>- + 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 .<br>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 pary**<br>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**<br>Funkcja suszenia żywności. Nadaje się do suszenia owoców i warzyw. |
| | **Suszenie ziół**<br>Funkcja przeznaczona do suszenia żywności. Nadaje się do suszenia ziół |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| | **Pasteryzacja**<br>Funkcja zapobiega rozwojowi bakterii za pomocą ciepła. Nadaje się do soków. |
| | **Konserwowanie**<br>Do zamykania/uszczelniania słoików z konserwami (takimi jak kompot, dżem, sos jabłkowy, sos pomidorowy, konserwy, przetwory warzywne). |
| **NIESPOŻYWCZE** | |
| | **Podgrzewanie talerzy**<br>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**<br>Służy do przygotowywania gorących kamieni. Umieścić gorące kamienie na blasze i wstawić na drugi poziom. |
| | **Oshibori**<br>Służy do przygotowywania nawilżonych ręczników. Ręczniki należy zwilżyć, zwinąć i umieścić w perforowanej blasze ze stali nierdzewnej (INOX). |
| | **Sterylizujący**<br>Do artykułów niespożywczych, takich jak butelki czy butelki dla niemowląt. |
| **OGRZEWANIE** | |
| | **Podgrzewanie gorącym powietrzem**<br>Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia. |
| | **Utrzymaj ciepło**<br>Służy do utrzymywania ciepła żywności. Można ustawić temperaturę i czas rozpoczęcia i zakończenia podgrzewania. |
| | **Podgrzewanie gorącym powietrzem i parą**<br>Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych potraw. Dzięki użyciu pary nie nie ma obawy o utratę jakości potraw, ponieważ smak i konsystencja żywności zachowują się w taki sam sposób, jak w przypadku świeżo przygotowanych potraw. Różne rodzaje potraw mogą być odgrzewane jednocześnie i nie wpływa to na ich jakość. |
| Uwaga: Niektóre funkcje mają możliwość wyboru wstępnie określonych programów. | |

Pieczenie włączyć poprzez dotknięcie przycisku START ▶ .

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

- system pieczenia
- Aktualna para w piekarniku
- aktualna i ustawiona temperatura
- czas pracy
- opóźnione włączenie
- Poziom wody w zbiorniku

# 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.<br>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.<br>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.

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

W przypadku korzystania z systemu parowego lub trybu z funkcją pary, na dnie komory piekarnika może gromadzić się woda, którą należy wytrzeć po zakończeniu pieczenia.

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

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

| Dotknąć , aby wybrać i edytować różne ustawienia. | |
|---|---|
| | **JĘZYK - CZAS**<br>Wybierz preferowany język, datę i godzinę z listy rozwijanej. |
| | **GOTOWANIE**<br>Do wyboru są różne ustawienia:<br>• **STANDARD FORVARME**<br>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** |

# WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| | podgrzewanie rozpoczyna się stopniowo z ustawionym programem, umożliwiając natychmiastowe włożenie żywności, aby piekła się równomiernie.<br>• **USTAWIENIA GOTOWANIA**<br>Można wybrać ustawienia ogólne lub ostatnie wybrane przez siebie ustawienia, które zapisują się po zakończeniu pracy.<br>• **USUŃ PARĘ PO ZAKOŃCZENIU PROGRAMU**<br>Funkcja umożliwia automatyczne otwarcie drzwiczek i automatyczne odprowadzanie pary.<br>• **PRZYPOMNIENIA**<br>Można nastawić przypomnienie, które poinformuje o tym, że piekarnik osiągnął żądaną temperaturę oraz przypomnienie o zakończeniu gotowania (od jednej do pięciu minut)..<br>• **KALIBRACJA I WYGRZEWANIE**<br>Proces kalibracji trwa 4 godziny. Uruchamia się go przez naciśnięcie na START. |
| | **TRYBY**<br>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**<br>Do wyboru są różne ustawienia:<br>• **DRZWI OTWARTE - OBUDŹ SIĘ**<br>Jeśli ekran startowy ma być zawsze wyświetlany po otwarciu drzwi, należy wybrać On. Po włączeniu zużycie energii może wzrosnąć.<br>• **EKRAN STARTOWY**<br>Jeśli ekran ma pozostać widoczny po wyłączeniu piekarnika, należy wybrać On.<br>• **BEZCZYNNOŚĆ**<br>Należy określić, po jakim czasie bezczynności urządzenia ekran ma zostać wyłączony.<br>• **WIDOCZNOŚĆ EKRANU ZEGARA**<br>Funkcja ta umożliwia włączanie i wyłączanie czasu bieżącego.<br>• **BLOKADA WYŚWIETLACZA**<br>Należy wybrać On, aby ekran wyłączał się w czasie bezczynności piekarnika. |
| | **WYŚWIETLACZ**<br>Wybór preferowanej jasności ekranu. |
| | **DŹWIĘK**<br>Wybór rodzaju dźwięku. |
| | **ŚWIATŁO**<br>Można ustawić czas włączenia oświetlenia.<br>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**<br>Można wybrać włączenie połączenia internetowego, połączenie piekarnika oraz dodatkowych użytkowników. |
| | **AKTUALIZACJA - RESET**<br>Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych oraz aktualizację. |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| | **INFORMACJE - WSPARCIE**<br>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**<br>Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika.<br>Ustawić czas trwania 24 lub 80 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku **x** rozpocznie odliczanie czasu.<br>Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem **x**.<br>UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień. |
| | **EKO**<br>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**<br>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**<br>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. |

## **Connect**Life

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

**Connect**Life 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.

## 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**.

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| 2. | **Łączenie urządzenia**<br>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.<br>UWAGA: Po nawiązaniu połączenia urządzenie jest połączone z kontem użytkownika w urządzeniu inteligentnym. |
| 3. | **Podłączanie dodatkowych użytkowników**<br>Tego ustawienia używa się przy łączeniu dodatkowych użytkowników z aplikacją **ConnectLife**.<br>W menu dodatkowym dotknij , aby wybrać . Wybierz opcję **ŁĄCZYĆ**.<br>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**<br>Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją **ConnectLife** .<br>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**<br>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**.

# Zarządzanie wi-fi

## 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:<br>- 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.

# 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** | | | | | |
| krem karamel | 60 | 3 | | 95 | 35-50 |
| | 45 | 2 | | | |
| 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 | | | |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| **Potrawa** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| ciasta drożdżowe, 2 poziomy | 60 | 2+4 | | 160-170 | 20-30 |
| | 45 | 1+3 | | | 30-40 |
| 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 | | | |
| bułeczki Bao | 60 | 3 | | 100** | 10-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| chleb na blasze | 60 | 1 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |
| | 45 | 2 | | 220 ** | 15 |
| | | | | 190 | 25-40 |

# Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| Potrawa | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| chleb w formie | 60 | 1 |  | 230 | 20-25 |
| | | | | 180 | 20-25 |
| | 45 | | | 200 ** | 40-45 |
| 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 | 1+3 | | | 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 / 45 | 2 | | 210-220 | |
| pizza mrożona, 2 poziomy | 60 | 2+4 | | 210-220 | 15-20 |
| | 45 | 1+3 | | | 15-25 |
| tarta na słono, quiche | 60 | 2 | | 190-210 | 50-60 |
| | 45 | | | | |
| burek | 60 | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| | 45 | | | 200-210 | 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 |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| **Potrawa** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| pieczeń wołowa, wolno pieczenie | 60 | 2 | — — | 100-120 | 150-240 |
| | 45 | 1 | | | |
| 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 | 4 | 〰 | 220-230 | 25-35 |
| | 45 | 3 | | | |
| **drób** | | | | | |
| drób, 1,2 - 2,0 kg | 60 | 2 | 〰 | 210-220 | 50-70 |
| | 45 | 1 | | | |
| drób faszerowany, 1,5 kg | 60 / 45 | 2 | | 170-180 | 110-130 |
| drób, piersi | 60 / 45 | 3 | | 170-180 | 60-90 |
| | | | | 65 | 90-120 |
| udka kurczaka | 60 | 3 | 〰 | 210-220 | 35-45 |
| | 45 | 2 | | | |

# Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| **Potrawa** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| skrzydełka kurczaka | 60 | 3 | | 210-220 | 35-45 |
| | 45 | 2 | | | |
| piersi drobiowe, wolne pieczenie | 60 | 3 | | 100-120 | 40-80 |
| | 45 | 2 | | | |
| **potrawy mięsne** | | | | | |
| 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 | 4 | | 200-220** | 20-30* |
| | 45 | 3 | | | |
| 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 | 3 | | 100 | 18-23 |
| brokuł, różyczki, 500 g | 60 / 45 | 3 | | 100 | 15-20 |
| groch, 2,5 kg | 60 / 45 | 3 | | 100 | 18-23 |
| kalafior, różyczki, 500 g | 60 / 45 | 3 | | 100 | 15-20 |
| marchew, cała, 500 g | 60 / 45 | 3 | | 100 | 25-30 |
| dynia, kawałki, 500 g | 60 / 45 | 3 | | 100 | 35-40 |
| szparagi, 500 g | 60 / 45 | 3 | | 100 | 15-20 |

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| **Potrawa** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | | |
| frytki, domowej roboty | 60 | 3 | | 210-220 | 15-30 |
| | 45 | 2 | | | |
| mieszanka warzyw, cząstki | 60 | 4 | | 200-210 | 10-20* |
| | 45 | 3 | | | 15-25* |
| warzywa faszerowane | 60 | 2 | | 200-210 | 40-50 |
| | 45 | | | | |
| **PRODUKTY MROŻONE** | | | | | |
| frytki | 60 / 45 | 2 | | 200-210 | 30-40* |
| frytki, 2 poziomy | 60 | 2+4 | | 200-210 | 30-40* |
| | 45 | 1+3 | | | |
| nuggetsy | 60 | 3 | | 210-220 | 25-35* |
| | 45 | 2 | | | 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 | | 190-200 | 35-45 |
| 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 / 45 | 2 | | 180-190 | 50-60 |

# Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

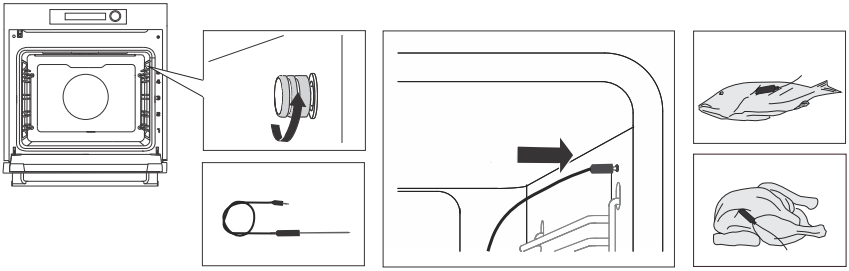
| **Potrawa** | cm | | | °C | min |
|---|---|---|---|---|---|
| lasagne | 60 / 45 | 2 | | 180-190 | 45-55 |
| słodka zapiekanka | 60 | 2 | | 170-180 | 40-50 |
| | 45 | | | | 35-45 |
| słodki suflet | 60 | 3 | | 180 ** | 16-20 |
| | 45 | 2 | | | |
| potrawy zapiekane | 60 | / | | L4-L5 | 3-10 |
| | 45 | | | | |
| tortille z nadzieniem, enchiladas | 60 / 45 | 2 | | 180-190 | 10-20 |
| grillowany ser | 60 | 4 | | L3 | 15-25* |
| | 45 | 3 | | | 10-15* |

## 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.<br>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.<br>• W trybie ręcznym dotknąć + i wybrać . Ustawić temperaturę pieczenia (w zakresie do 210 °C). Określić temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C).<br>• W trybie automatycznym należy najpierw wybrać potrawę, a następnie program sondy. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Można zmienić stopień przyrumienienia.<br><br>UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe. |
| 3. | Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku START ▶ .<br>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. | |

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

## Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)

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 Steam clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony**.

| | |
|---|---|
| 1. | Wybrać funkcję **Czyszczenie parowe** i dotknąć START ▶ . |
| 2. | Napełnić zbiornik wodą, a następnie ustawić czas trwania. |
| | Można ustawić czas trwania (zalecane jest 30 min). |

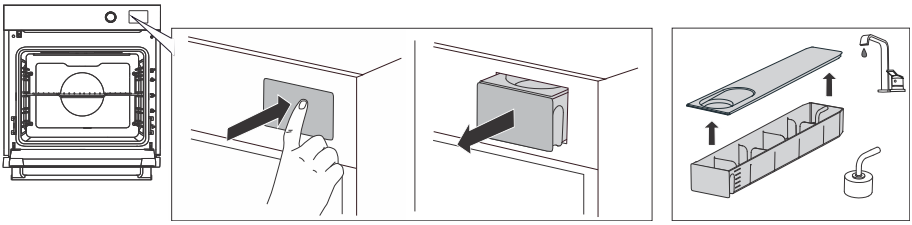
*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

| | |
|---|---|
| 3. | Aby rozpocząć czyszczenie, dotknąć START ▶ .<br>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.<br>Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je. |

**Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej**

## ⚠ OSTRZEŻENIE!

**Po każdym myciu i odkamienianiu zbiornika na wodę należy oczyścić również piankę filtracyjną.**



| | |
|---|---|
| 1. | Zbiornik na wodę wyjmuje się z obudowy poprzez naciśnięcie drzwiczek. |
| 2. | Otworzyć pokrywę. Zbiornik umyć wodą. |
| 3. | Pokrywę i zbiornik na wodę można myć zwykłymi płynnymi środkami czyszczącymi niezawierającymi materiałów ściernych.<br>OSTRZEŻENIE: Zbiornik nie nadaje się do mycia w zmywarce. |
| 4. | Rurę doprowadzającą wraz z pianką filtracyjną umyć pod bieżącą wodą. Piankę należy płukać tak długo, aż będzie czysta i nie będzie na niej widać żadnych zabrudzeń.<br>Po zakończonym czyszczeniu zbiornik wody należy wsunąć z powrotem w obudowę aż do samego końca (aż usłyszy się odgłos zatrzaśnięcia) |

## INFORMACJA!

Podczas czyszczenia zbiornika wody może dojść do uszkodzenia gumy dekoracyjnej. W przypadku awarii wystarczy ponownie zamontować gumę na miejscu.

**Czyszczenie systemu parowego**

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.
Czyszczenie możesz przeprowadzić samodzielnie lub możesz zostać o tym ostrzeżony poprzez informację na wyświetlaczu.

# Konserwacja i czyszczenie

Regularne przeprowadzanie procesu odwapnianiania jest konieczne, w przeciwnym razie urządzenie przestanie działać. Dodatkowo odwapnianie wydłuża żywotność urządzenia i zapewnia lepsze rezultaty pieczenia.

## INFORMACJA!

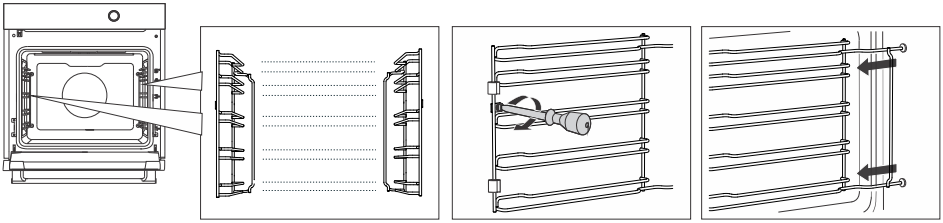
Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać wybierając przycisku 〈 . Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary do czasu zakończenia procesu.

| | |
|---|---|
| | **Środek odkamieniający**<br>Przygotuj go, mieszając dostarczony odkamieniacz z 1 l ciepłej wody (o temperaturze około 50°C). |
| | Rozpuść odkamieniacz w wodzie, mieszając. Wlej przygotowany odkamieniacz do zbiornika. |
| $H_2O$ | **Świeża woda** |

| | |
|---|---|
| 1. | Włączyć urządzenie i w menu główne wybrać funkcję **CZYSZCZENIE**. |
| 2. | Wybrać funkcję **Odkamienianie**. |
| 3. | Napełnić zbiornik na wodę środkiem do odkamieniania.<br>Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć START ▶ . Na wyświetlaczu pojawi się **Proces odkamieniania jest w toku**. |
| 4. | Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat **Zakończenie procesu odkamieniania**.<br>Wlać świeżą wodę do zbiornika, aby go przepłukać. Należy potwierdzić poprzez ✓ . |
| 5. | Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis **Zakończenie procesu płukania**.<br>Teraz można umyć zbiornik na wodę oraz piekarnik. |

## Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych

Do czyszczenia prowadnic należy używać zwykłych środków czyszczących.



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

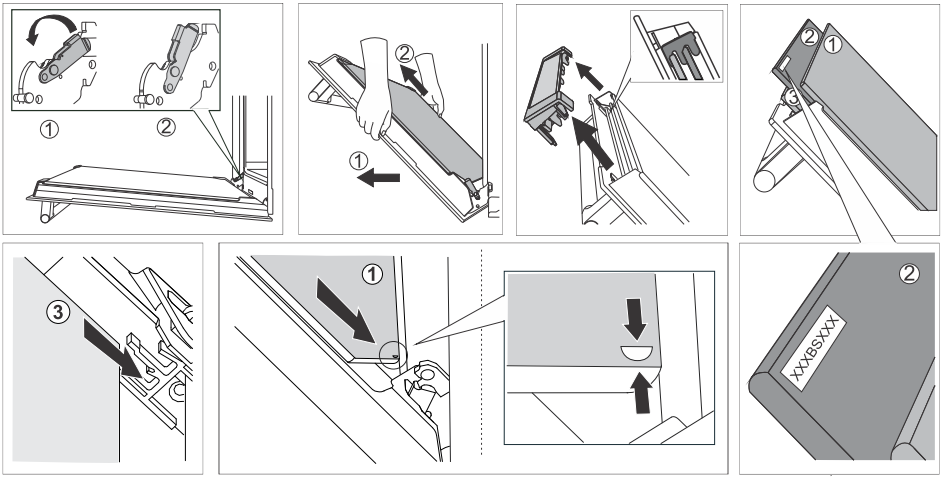
*Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.*

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

## INFORMACJA!

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

## Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek




| | |
|---|---|
| 1. | Podczas wymiany drzwiczek piekarnika należy najpierw **całkowicie otworzyć drzwiczki.** |
| 2. | Drzwiczki piekarnika są połączone z zawiasami za pomocą specjalnych zaczepów, na których znajdują się również jarzma blokujące. Jarzma blokujące obrócić o 90°, w kierunku drzwiczek. Powoli zamykać drzwiczki, aż będą ustawione pod kątem 45°, następnie je podnieść i wyjąć. |
| 3. | Aby **wyczyścić szyby drzwiczek** od wewnątrz, należy je najpierw wyjąć z drzwiczek urządzenia. Należy postępować zgodnie z krokami 1- 4 procesu demontażu, pozostawiając drzwiczki na miejscu i nie wyjmując ich z piekarnika. |
| 4. | Wyjąć prowadnicę powietrza. Chwycić ją dłońmi po lewej i prawej stronie drzwiczek i pociągnąć lekko do siebie, aby ją wyjąć. |
| 5. | Podczas wyjmowania szyby drzwiczek piekarnika chwycić górną krawędź szyby i ostrożnie ją wyjąć. Powtórzyć tę samą procedurę w przypadku drugiej i, w razie potrzeby, trzeciej szyby, w zależności od modelu piekarnika. Proces powinien być wykonywany ostrożnie i delikatnie, aby uniknąć uszkodzenia szyby lub innych części piekarnika. |
| 6. | Szybki wstawić powtarzając to samo, ale w odwrotnej kolejności. Należy się upewnić, że szyba jest prawidłowo wyrównana i bezpiecznie zamontowana, aby zapewnić prawidłowe działanie piekarnika. |

Jeśli drzwiczki nie otwierają lub nie zamykają prawidłowo, sprawdź, czy zawiasy są prawidłowo zamontowane.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Przy wkładaniu i wyjmowaniu drzwiczek urządzenia należy zawsze obracać jarzma blokujące do oporu. Jest to niezbędne, aby zapobiec możliwym obrażeniom, ponieważ zawiasy drzwi mogą zamknąć się z dużą siłą.

**Miękkie otwieranie i zamykanie drzwiczek**

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w system, który amortyzuje siły powstające podczas zamykania drzwiczek. Umożliwia on łatwe, ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. Delikatne pchnięcie (do kąta 15°, w biorąc pod uwagę otwartą pozycję drzwiczek) wystarcza, aby drzwiczki samoczynnie i miękko się zamknęły.

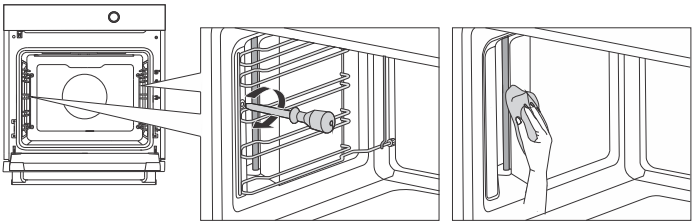
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Jeśli siła przyłożona do zamknięcia drzwi jest zbyt duża, efekt działania systemu zostanie zredukowany lub system zostanie ominięty ze względów bezpieczeństwa.

## Wymiana żarówki

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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



| | |
|---|---|
| 1. | Wyjąć prowadnice (patrz rozdział *Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych*). |
| 2. | W przypadku mniej uporczywych zabrudzeń wystarczy czyszczenie wilgotną szmatką.<br>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.**

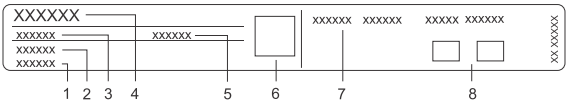
- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.
- W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego 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.<br>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.<br>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.<br>Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury. |
| **Para wydostaje się przez drzwiczki piekarnika.** | Należy sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek jest prawidłowo osadzona w rowku. Jeśli tak nie jest, należy umieścić ją prawidłowo. |
| 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 |

Firma oświadcza, że urządzenie z tą funkcją Connectlife jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE. Szczegółową Deklarację Zgodności znajdziesz pod adresem internetowym https://auid.connectlife.io na stronie swojego urządzenia wśród dokumentów dodatkowych.

# 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 |  |

| Potrawa | wyposażenie | | °C | min | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gotowanie na parze** | | | | | |
| Brokuły, świeże; jedna blacha | Głęboka blacha perforowana | 3 | 100 | 14-18 | |
| Brokuły, świeże; 300 g | Głęboka blacha perforowana | 3 | 100 | 10-15 | |
| Groszek, mrożony; 2,5 kg | Głęboka blacha perforowana + tacka ociekowa | 3,1 | 100 | 30-40 | |

ASKO

942178-a9

CE