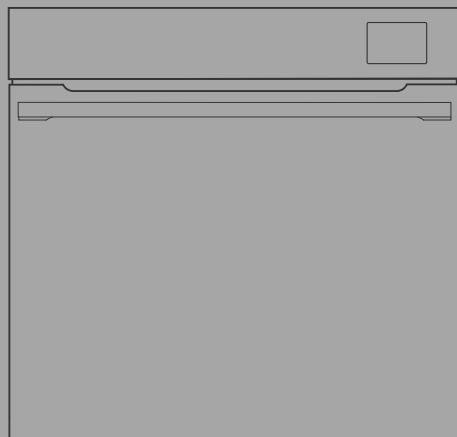




INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
PIEKARNIK DO ZABUDOWY
PL

OCS24BGH
OCS26BGH
OCS24BGH.CN
OCS26BGH.CN

Spis treści

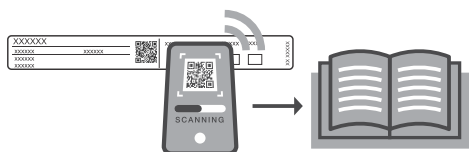
Wprowadzenie	3	Zapiekanie od spodu	30
Środki bezpieczeństwa	4	Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień	31
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	6	WYBÓR USTAWIEN OGÓLNYCH	32
ConnectLife	8	Blokada ekranu (+ Menu)	33
Opis urządzenia	9	Zarządzanie wi-fi	34
Wyposażenie urządzenia	9	Zdalne zarządzanie piekarnikiem	34
Panel sterowania	11	Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia	36
Przed pierwszym użyciem	13	Tabela pieczenia	37
Pierwsze włączenie	13	Pieczenie z termosondą	44
Twardość wody	14	Konserwacja i czyszczenie	47
Kalibracja termosondy	15	Czyszczenie parą	47
Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia	16	Mycie zbiornika na wodę i pianki filtracyjnej ..	48
Menu główne - Ręczny tryb pieczenia	17	Czyszczenie systemu parowego	49
Zegar - funkcje czasowe	20	Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych	50
Pieczenie etapowe (+ menu)	22	Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek	51
Gotowanie na parze	23	Wymiana żarówki	52
Dodatkowa para	24	Rozwiązywanie problemów	54
Napełnianie zbiornika na wodę	25	Tabela usterek i błędów	54
Programy automatyczne	25	Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	55
Programy dodatkowe	26	Informacje dotyczące zgodności	56
Uruchamianie procesu pieczenia	28	Ochrona środowiska	57
Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.	29	Test potraw	58
Zapiekanie (+ menu)	29		

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.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa 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 wyklądać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniając 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 przewodnic 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.

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

ConnectLife jest platformą inteligentnego domu, która łączy ludzi, urządzenia i usługi. Aplikacja **ConnectLife** 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 **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



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

1. Należy zainstalować aplikację **ConnectLife** i utworzyć konto.
2. W aplikacji **ConnectLife** 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, że piekarnik nie posiada modułu Wi-Fi i nie umożliwia połączenia z Internetem.

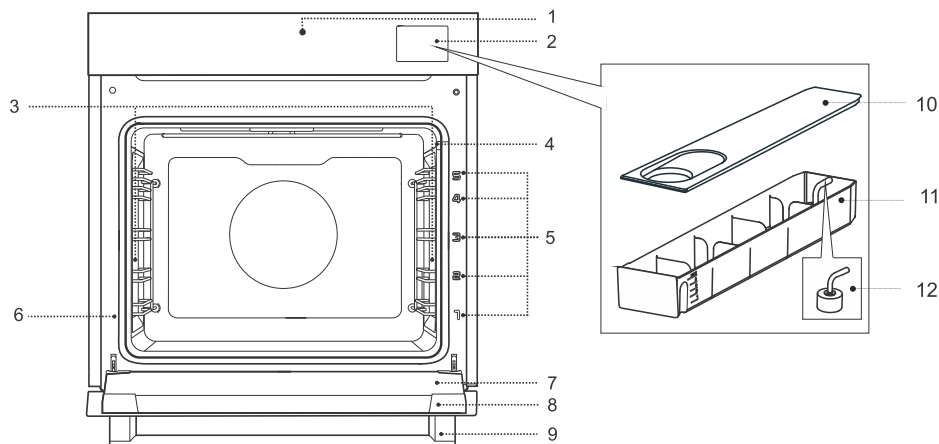
Kiedy moduł Wi-Fi jest włączony i połączony, można nadzorować i zarządzać piekarnikiem za pośrednictwem urządzenia mobilnego i aplikacji **ConnectLife**.

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.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Panel sterowania

2. Zbiornik na wodę

3. Podświetlenie

4. Gniazdo przyłączeniowe termosondy

5. Prowadnice – poziomy pieczenia

6. Tabliczka znamionowa

7. Szyba drzwiczek

8. Drzwiczki piekarnika

9. Uchwyt drzwiczek

10. Pokrywa pojemnika

11. Pojemnik zbiornika

12. 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

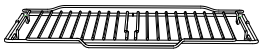
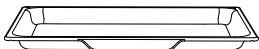
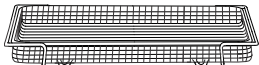
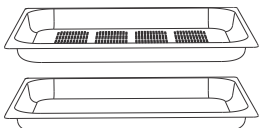
Metalowe prowadnice – ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

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

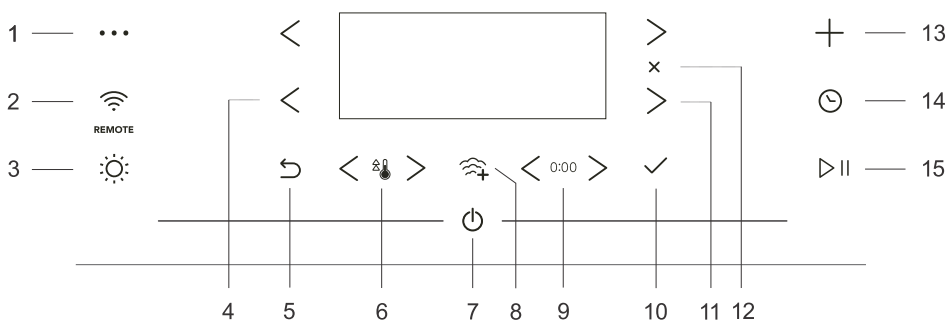
UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

Opis urządzenia

Wyposażenie piekarnika i akcesoria

	Ruszt - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością. UWAGA: Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej. Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.
	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) Można jej używać do pomiaru temperatury w środku danej potrawy. Po osiągnięciu żądanej temperatury przygotowywanie potrawy zostaje automatycznie wstrzymane.

Panel sterowania



Przycisk		Eksploatacja
1.	...	Wybór głównych menu
2.	Wi-Fi	Ustawienia łączności (wi-fi), Remote
3.	☀	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w piekarniku
4.	<	Lewe przyciski wyboru
5.	↶	Wyjście ze stanu bieżącego
6.	🔥🌡	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
7.	⏻	Włączanie i wyłączanie piekarnika
8.	📶+	Dodatkowa para
9.	0:00	Resetowanie funkcji czasowych
10.	✓	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
11.	>	Prawe przyciski wyboru
12.	✕	Anulowanie bieżącego ustawienia, usuwanie funkcji
13.	+	Dodatkowe ustawienia
14.	🕒	Wybór funkcji czasowych
15.	▶	Uruchomienie i zatrzymanie pracy

Opis urządzenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.

Legenda skrótu:



Krótkie dotknięcie przycisku –
aby wybrać ustawienia



Długie dotknięcie przycisku – 5 s –
aby wybrać dodatkowe ustawienia lub w celu
przyspieszenia zmian



INFORMACJA!

Wszystkie ustawienia kontrolowane są za pomocą przycisków.
Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka
palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).



Krok początkowy



Krok pośredni



Czekanie /działanie
programu



Krok opcjonalny

Przed pierwszym użyciem

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 <i>Pierwsze włączenie</i>).

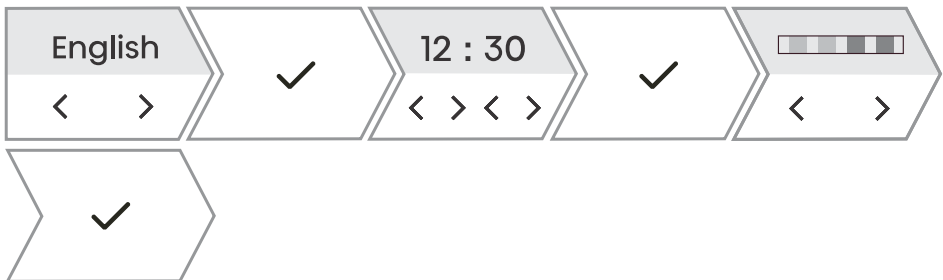
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze przewietrzyć pomieszczenie.

Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania konieczne będzie ustawienie języka, czasu i twardości wody.

INFORMACJA!

Aby pominąć te ustawienia, należy przycisnąć ✓. Zostaną zapisane domyślne ustawienia piekarnika. Ustawienia można w dowolnym momencie zmienić (patrz rozdział *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).



1.	Ustawianie języka: Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Aby zmienić język, użyj przycisku < lub >. Należy potwierdzić poprzez ✓.
2.	Ustawianie dokładnego czasu: Dotykając przycisku < lub > można ustawić dokładny czas bieżący. Oddzielnie ustawić godziny i minuty. Wybór potwierdzić poprzez ✓.
3.	Ustawienie twardości wody: Aby ustawić poziom twardości wody, należy użyć przycisku < lub >. Wybór potwierdzić poprzez ✓.
4.	Kalibracja termosondy Proces kalibracji zapewnia dokładność pomiaru temperatury, automatycznie eliminując ewentualne odchylenia (maksymalnie $\pm 1^{\circ}\text{C}$). 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.

Przed pierwszym użyciem

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Wszystkie ustawienia początkowe zostały skonfigurowane i urządzenie jest gotowe do pracy.

Twierdzość wody

(w zależności od modelu)

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twierdzości wody.

Przed pierwszym użyciem należy ustawić twierdzość wody. Jeśli woda jest bardziej twierda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

1. Pasek twierdzości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kreski) jest widoczny po 1 minucie. Ustawienie poziomu – liczba kolorowych kreski na papierku (patrz tabela).
2. Porównać pasek testowy ze zdjęciem na wyświetlaczu.

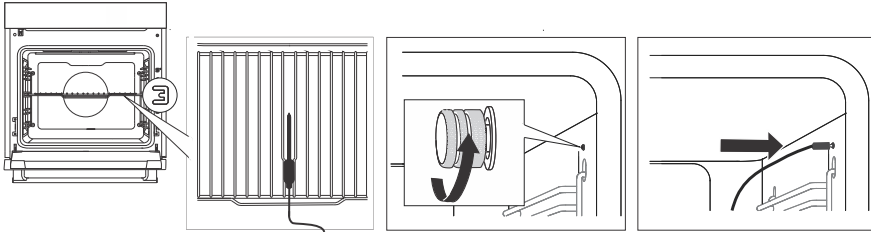
Twierdzość wody	Wartość (°N)	Ilość wody do odkamieniania	Liczba kolorowych kreski
bardzo miękka	0-3°dH	30	4 zielone kreski
miękka	3-7°dH	25	1 czerwona kreska
średnio twierda	7-14°dH	22	2 czerwone kreski
twierda	14-21°dH	20	3 czerwone kreski
bardzo twierda	21°dH	18	4 czerwone kreski

Twierdzość wody można zmienić w menu Ustawienia (sprawdź rozdział *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).

Kalibracja termosondy

(w zależności od modelu)

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



1.	Należy usunąć wszystkie nieprzymocowane 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 rogu 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.

Całkowity czas kalibracji trwa do 4 godzin. W przypadku pominięcia procedury, urządzenie nie będzie wysyłało wyskakujących powiadomień przypominających o jej przeprowadzeniu. Kalibrację można przeprowadzić w dowolnym momencie w menu ustawień.

UWAGA: W trakcie nagrzewania mogą wydobywać się nieprzyjemne zapachy lub charakterystyczny »zapach nowości«. Pomieszczenie należy dokładnie wietrzyć przez cały czas trwania programu.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Menu główne

Włączyć urządzenie  i wybrać Nacisnąć < lub > , aby wybrać opcję menu:

PIEKARNIK

Umożliwia dowolne ustawienie parametrów gotowania przy pomocy fabrycznie ustawionych wartości, które można zmienić (sprawdź rozdział *Menu główne - Ręczny tryb pieczenia*).

PROGRAMY AUTOMATYCZNE

Zapewnia szeroki wybór zaprogramowanych funkcji w zależności od typu potrawy (sprawdź rozdział *Programy automatyczne*).

PROGRAMY ZAPISANE

Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane (sprawdź rozdział *Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień*).

DODATKOWE

Wybór dodatkowych programów (sprawdź rozdział *Programy dodatkowe*).

CZYSZCZENIE

Programy czyszczenia piekarnika.

USTAWIENIA

Ogólne ustawienia piekarnika (patrz rozdział *WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH*).

+ menu – ustawienia dodatkowe

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

Aby wybrać ustawienia dodatkowe należy przycisnąć + .

GOTOWANIE ETAPOWE

Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział *Pieczenie etapowe (+ menu)*).

INFORMACJA

Szczegółowe informacje o programach i działaniu trybów piekarnika.

WŁĄCZANIE RUSZTU

Programu używa się do pieczenia potraw, do których dodaje się sosu/posypki lub gdy wierzch potrawy ma być dodatkowo przyrumieniony. Funkcję można wybrać po 10 minutach pieczenia albo pod koniec pieczenia. (patrz rozdział *Zapiekanie (+ menu)*).

ZAPISZ PROGRAM

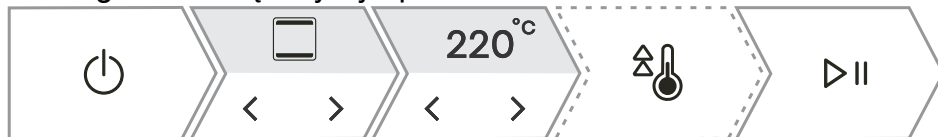
Zapisywanie spersonalizowanych ustawień (sprawdź rozdział *Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień*).

BLOKADA WYŚWIETLACZA

Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem (sprawdź rozdział *Blokada ekranu (+ Menu)*).

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Menu główne - Ręczny tryb pieczenia



1.	Włącz urządzenie  .
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb pieczenia (sprawdź tabelę Wybór trybów pieczenia).
3.	Dotykając przycisku < lub > ustawić temperaturę lub moc.
4.	Chcąc jak najszybciej rozgrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego rozgrzewania. Po dotknięciu przycisku  symbol zostanie całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaze się napis WŁÓŻ NACZYNNIE . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
5.	Dodatkowo można ustawić: - Zegar (patrz rozdział <i>Zegar - funkcje czasowe</i>) - Etapowy tryb pieczenia (patrz rozdział <i>Pieczenie etapowe (+ menu)</i>)
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ .

Wybór programu gotowania

Symbol	Eksplotacja
	GRZAŁKA DOLNA I GÓRNA + PARA Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę. Zalecamy stosowanie podgrzewania wstępnego, z wyjątkiem potraw, które w tabelach żywności są oznaczone inaczej.
	GORĄCE POWIETRZE + PARA Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	GORĄCE POWIETRZE + DOLNA GRZAŁKA 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.
	GRZAŁKA DOLNA + I GÓRNA + WENTYLATOR Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów. Zalecamy stosowanie podgrzewania wstępnego, z wyjątkiem potraw, które w tabelach żywności są oznaczone inaczej.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	DUŻY GRILL Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie. Niski poziom - służy do pieczenia filetów rybnych, całych ryb, sera do grillowania. średni poziom - służy do pieczenia mniejszych kawałków mięsa, kotletów rybnych, zapiekane, szaszłyków. Wysoki poziom - służy do pieczenia steków, burgerów, kielbas do grillowania, tostów oraz do zapiekania
	DUŻY GRILL + WENTYLATOR + PARA Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa. Aby powierzchnia żywności była bardziej zapieczona i chrupiąca, należy dodać parę.
	WIĘCEJ SYSTEMÓW Wybór potwierdzić poprzez ✓ . Wyświetli się więcej trybów.
	PARA Służy do gotowania wszelkiego rodzaju warzyw, małych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron).
	SOUS-VIDE To technika przygotowywania potraw, w której żywność jest gotowana w próżniowych workach plastikowych w kontrolowanej temperaturze wodnej. Metodą sous vide możemy przygotowywać mięso, ryby i warzywa. Potrawy przygotowane w ten sposób są soczyste i bardziej wyraziste w smaku.
	DUŻY GRILL + DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	DOLNA GRZAŁKA + GRILL Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	DOLNA GRZAŁKA + GRILL + WENTYLATOR Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	DUŻY GRILL + DOLNA GRZAŁKA + GORĄCE POWIETRZE Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy krok etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	SMAŻENIE ZA POMOCĄ POWIETRZA Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy). Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się wkładać jedzenie do zimnego piekarnika. Jeśli piekarnik jest wstępnie nagrany, należy ustawić temperaturę o 20 °C wyższą niż wskazana na opakowaniu produktu.
	GORĄCE POWIETRZE ECO¹⁾ 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.
	PROGRAMY AUTOMATYCZNE Skrót do trybu automatycznego (sprawdź rozdział Menu automatyczne)

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

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Zegar - funkcje czasowe

Aby wybrać funkcje czasowe, dotknąć . Dotykając przycisku < lub > wybrać funkcję czasu, którą chcesz ustawić.

INFORMACJA!

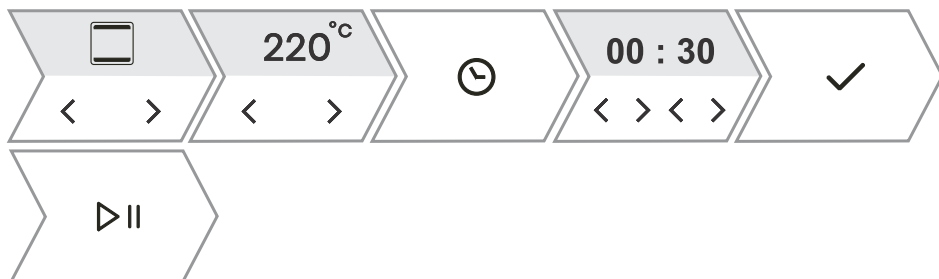
Zegar musi być ustawiony na czas bieżący.

INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować poprzez naciśnięcie **0:00**.

Opis/ funkcja czasowa	Eksplatacja
CZAS TRWANIA	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
TIMER DO GOTOWANIA JAJEK	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
ZAKOŃCZ PIECZENIE O	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Wprowadzić czas trwania i żądany końcowy czas pieczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w żądanym czasie.

Ustawienie czasu trwania pieczenia



1. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika.
2. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .

Ustawienie timera



Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

1. Za pomocą przycisku < lub > ustawić czas trwania alarmu (godziny i minuty).
Wybór potwierdzić poprzez ✓ .

Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny.

UWAGA: Po wyłączeniu urządzenia alarm jest nadal aktywny.

Ustawianie zakończenia pieczenia



1. Najpierw ustawić czas trwania. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia (godziny i minuty). Wybór potwierdzić poprzez ✓ . Na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy piekarnika.
Przykład: czas pieczenia 2 godziny
2. Opóźnione działanie włącza się poprzez dotknięcie ⌚ , a następne dwukrotne kliknięcie na > . Przyciskiem < lub > ustawia się godzinę, o której potrawa ma być gotowa. Wybór potwierdzić poprzez ✓ . Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina.
Przykład: koniec pieczenia o 18:00 ⌚
3. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷|| . Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania. Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie.
Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00

Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wstępnego nagrzania piekarnika.

Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.

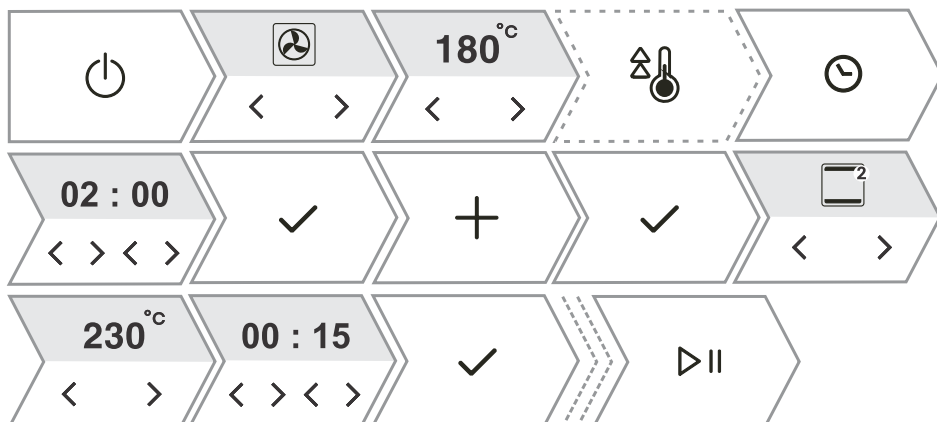
Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Pieczenie etapowe (+ menu)

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

💡 INFORMACJA!

Funkcję można ustawić w menu ogólnym – ręczny tryb pieczenia (sprawdź rozdział *Menu główne - Ręczny tryb pieczenia*).



1.	Włącz urządzenie ⏻ .
2.	ETAP 1 Dotykając przycisku < lub > wybrać system pieczenia, temperaturę i czas pracy pierwszego etapu. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie.
3.	Należy wybrać ustawienia dodatkowe. Dotknąć przycisku + . Na wyświetlaczu ukaże się napis DODAC ETAP? . Należy potwierdzić poprzez ✓ .
4.	ETAP 2 Wybrać ustawienia drugiego etapu pieczenia (sprawdź ustawienia w punkcie 2.) i przycisnąć ✓ . INFORMACJA: To samo można zrobić dla ETAP 3 .
5.	Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w wszystkich trzech etapach. Dotykając przycisku < lub > wybrać etap, który chcesz zmienić.
6.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▶ . Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
UWAGA: Poszczególne etapy można usunąć poprzez dotknięcie przycisku ✕ .	

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

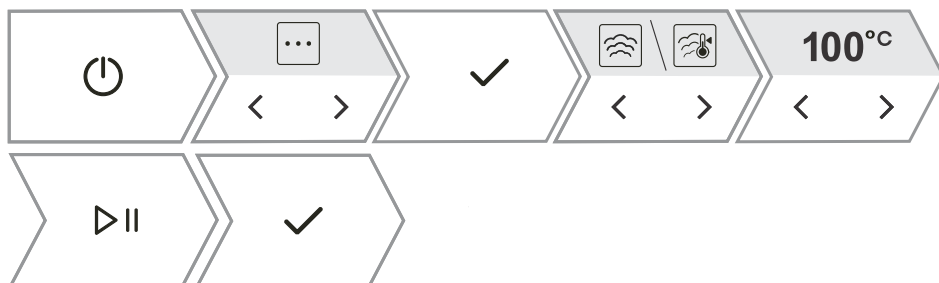
Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to zdrowy sposób przyrządzania potraw, który pozwala zachować smak żywności. Podczas gotowania na parze nie pojawiają się nieprzyjemne zapachy. Nie ma potrzeby solenia wody ani dodawania ziół oraz przypraw.

Nie trzeba używać tłuszczu. Para zachowuje naturalny smak potrawy, nie dodaje zapachów, aromatu grillowania ani smaku naczynia lub blachy. Ona też nie odbiera smaku, ponieważ nie rozpuszcza się w wodzie. Para nie przenosi smaku ani zapachu, dlatego można jednocześnie gotować mięso, ryby i warzywa. Para nadaje się również do blanszowania, rozmrażania, podgrzewania oraz utrzymywania potraw w cieple.

Podczas gotowania na parze dostępne są dwa systemy; pełna para oraz sous-vide.

Symbol	Eksploatacja
	PARA Służy do gotowania wszelkiego rodzaju warzyw, małych kawałków mięsa, owoców i dodatków (ryż, makaron) - gotowanie w temperaturze 100°C
	SOUS-VIDE To technika przygotowywania potraw, w której żywność jest gotowana w próżniowych workach plastikowych w kontrolowanej temperaturze wodnej. Metodą sous vide możemy przygotowywać mięso, ryby i warzywa. Potrawy przygotowane w ten sposób są soczyste i bardziej wyraziste w smaku. Należy przyprawić żywność i włożyć ją specjalnego, plastikowego woreczka przeznaczonego do pakowania próżniowego i gotowania. Tak zapakowaną żywność należy położyć na perforowanej blasze do pieczenia i umieścić na środkowym poziomie piekarnika - gotowanie w temperaturze 45°C - 95°C



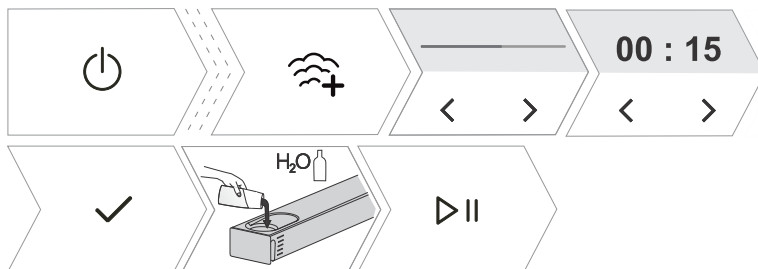
1. Włącz urządzenie .
2. Za pomocą przycisku < lub > wybrać system, a następnie zatwierdzić go przyciskiem .
3. W systemie sous-vide za pomocą przycisków < > ustawia się żądaną temperaturę w zakresie 45–95 °C. W systemie pary temperatura jest ustawiona fabrycznie na 100°C i nie można jej zmienić.
4. Dotknąć przycisku  i napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej).
5. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Dodatkowa para

Dzięki wykorzystaniu pary powierzchnia żywności jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

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.



1.	Włącz urządzenie .
2.	Dotykając przycisku < lub > wybrać tryb. — Górna grzałka + Dolna grzałka Gorące powietrze Duży grill+ Wentylator Na wyświetlaczu ukaze się częściowo podświetlony symbol . Dotknąć przycisku, aby użyć funkcji pary. Wykorzystanie pary umożliwiają tylko 3 powyższe programy.
3.	Poprzez dotknięcie przycisku < lub > można wybrać poziom intensywności pary oraz czas jej działania. Niski poziom - nadaje się do pieczenia większych kawałków mięsa, ryb, wyrastania ciasta. Średni poziom - nadaje się do pieczenia świeżych bułek, biszkoptowych tortów, drobiu, zapiekank. Wysoki poziom - nadaje się do pieczenia chleba. Do pieczenia ryb, chleba, tortów, kurczaka zaleca się wykorzystanie pary w początkowej fazie pieczenia (pierwszych 10-15 minut). Ustawić czas dodawania pary - od 30 minut do 2 godzin (w zależności od modelu). Potwierdzić wybór dotykając przycisku . Symbol jest w pełni podświetlony, co oznacza, że funkcja wykorzystania pary jest włączona.
4.	Napełnić zbiornik na wodę (sprawdź rozdział Napełnianie zbiornika na wodę poniżej) i ponownie dotknąć przycisku.
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku .

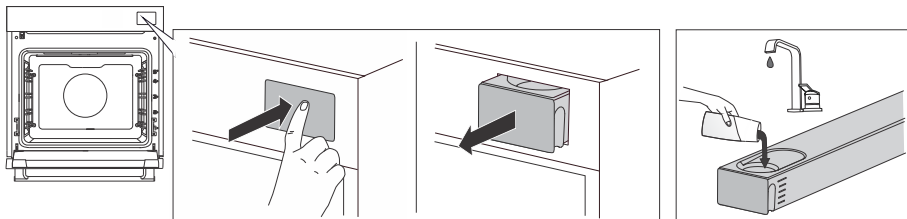
INFORMACJA!

Dodawanie pary można również włączyć lub wyłączyć podczas procesu gotowania.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

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.
Zbiornik należy złożyć i wlać do otworu świeżą wodę.
3. Wsunąć zbiornik wody z powrotem w obudowę aż do samego końca.

UWAGA: 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.

Poniższa tabela przedstawia poziomy zaznaczone na zbiorniku na wodę oraz orientacyjne zużycie wody na jeden cykl dla różnych ustawień systemów z dodatkiem pary. Jeśli skończy się woda w zbiorniku, należy ją uzupełnić.

Poziom	30 min
	Poziom 1
	Poziom 2
	Poziom 2

⚠ 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.

Programy automatyczne

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

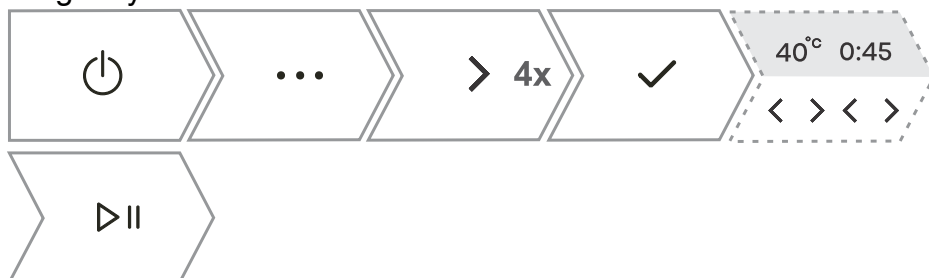
Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia



1. Włączyć urządzenie i wybrać Dotykając < lub > wybrać **PROGRAMY AUTOMATYCZNE**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.
2. Poprzez dotknięcie < lub > wybrać rodzaj żywności oraz wybraną potrawę. Należy potwierdzić poprzez ✓ .
Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania.
UWAGA: W przypadku niektórych potraw można zmienić wagę i stopień przyrumienienia.
3. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ II .
4. Przygotowanie niektórych potraw zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu ukaże napis **Włożyć potrawę**. Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.

UWAGA: Dotknąć + , aby zobaczyć szczegółowy opis bieżącego wyboru.

Programy dodatkowe

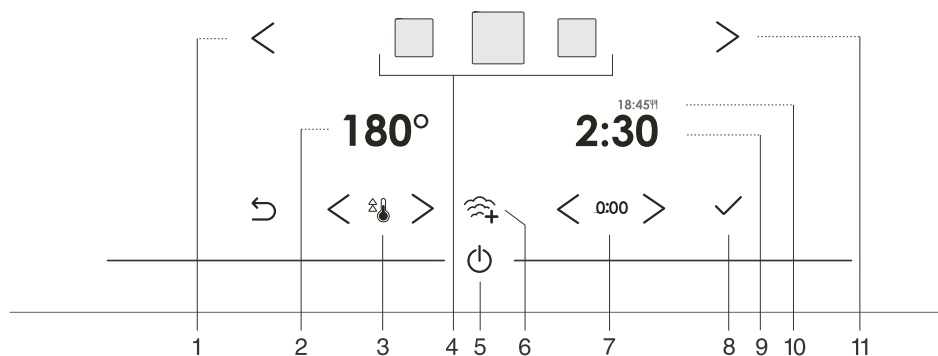


1. Włączyć urządzenie i wybrać Dotykając < lub > wybrać **DODATKOWE**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.
2. Dotykając < lub > wybrać funkcję (sprawdź tabelę poniżej). Należy potwierdzić poprzez ✓ . Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Niektóre funkcje umożliwiają ustawienie temperatury i czasu trwania.
3. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć ▷ II .

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Program	Eksploracja
SMAŻENIE ZA POMOCĄ POWIETRZA	Smażenie gorącym powietrzem, bez dodatkowych tłuszczów. Szybsze i zdrowsze przygotowywanie żywności typu „fast-food”. Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. UWAGA: Aby uzyskać optymalne rezultaty, do pieczenia używa się perforowana blacha Airfry, która umożliwia równomierną cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy.
WYRASTANIE	Ciasto wyrośnie szybciej i bardziej równomiernie, a jego powierzchnia się nie wysuszy. Podczas wyrastania ciasta nie należy otwierać drzwiczek.
SUSZENIE	Powietrze zmniejsza ilość wilgoci w żywności, wydłużając w ten sposób jej okres przydatności do spożycia.
ROZMRAŻANIE	Stosuje się do powolnego rozmrażania mrożonej żywności (tortów, ciast, chleba i bułek oraz zamrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu.
REGENERACJA	Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw za pomocą termoobiegu i pary. Para zapobiega wysuszeniu potraw, dzięki czemu zachowana zostaje ich soczystość, smak i tekstura.
UTRZYMYWANIE CIEPŁA	Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Nie otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
PODGRZEWANIE TALERZY	Program ten służy do podgrzewania naczyń przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.
KONSERWACJA	To proces, dzięki któremu przedłużamy trwałość żywności. Używać słoików z gumowym pierścieniem uszczelniającym i wieczkiem. Nie używać słoików z gwintowanymi lub metalowymi pokrywkami lub metalowymi blaszkami. Nalać do głębokiej blachy 1 litr gorącej wody (o temperaturze ok. 70°C) i umieścić w blasze 6 jednolitrowych słoików. Wsunąć blachę w drugą prowadnicę piekarnika.
STERYLIZACJA BUTELEK	Nadaje się do sterylizacji wszystkich typów butelek. Sterylizacja to proces polegający na zniszczeniu wszystkich drobnoustrojów.
SZABAT (SABBATH)	Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Ustawić czas trwania 24 lub 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku ▷ II rozpocznie odliczanie czasu. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem . UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.

Uruchamianie procesu pieczenia



Przycisk	Eksplotacja
1.	Lewe przyciski wyboru
2. 180°	Wybór temperatury
3.	Włączenie i wyłączenie szybkiego nagrzewania wstępnego
4.	Wybrany tryb pieczenia
5.	Włączanie i wyłączanie piekarnika
6.	Dodatkowa para
7. 0:00	Resetowanie funkcji czasowych
8.	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
9. 2:30	Przekroczony czas pieczenia
10. 18:45	Koniec czasu pieczenia
11.	Prawe przyciski wyboru

UWAGA: Na panelu sterującym podświetlone są (w całości lub częściowo) tylko te przyciski, które są używane w danym menu.

Podczas pieczenia można zmieniać system, temperaturę i funkcje czasowe.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **PIECZENIE ZAKOŃCZONE**.

Pracę można przerwać, dotykając ▷ II .



Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać nowe ustawienia. Należy potwierdzić poprzez ✓ . Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.

ZAKOŃCZ	Wybrać Koniec, aby zakończyć pieczenie. Na wyświetlaczu ukaże się menu główne.
KONTYNUOWAĆ PIECZENIE?	Wybranie tej opcji pozwala wydłużyć czas pieczenia przy tych samych ustawieniach systemu i temperatury.
WŁĄCZANIE RUSZTU	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie wierzchu potrawy (patrz rozdział <i>Zapiekanie (+ menu)</i>).
CHRUPIĄCY SPÓD	Ta funkcja umożliwia dodatkowe przyrumienienie spodu potrawy (patrz rozdział <i>Zapiekanie od spodu</i>).
DODAĆ DO PROGRAMÓW ZAPISANYCH?	Tryb ten umożliwia zapisanie wybranych ustawień jako ulubionych i ich ponowne użycie (<i>Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień</i>).

INFORMACJA!

Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.

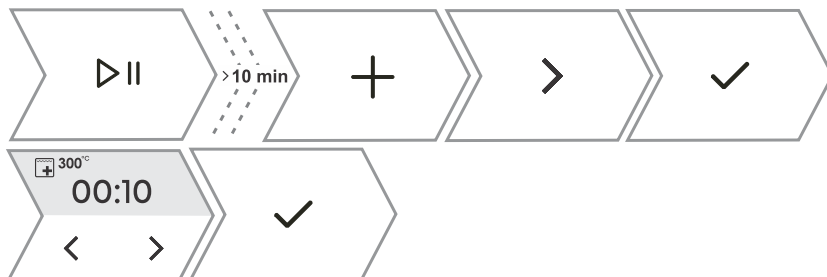
OSTRZEŻENIE!

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.

Zapiekanie (+ menu)

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.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.



1. Dotknąć + i przyciskiem < lub > wybrać **WŁĄCZANIE RUSZTU**. Funkcja jest dostępna po 10 minutach od rozpoczęcia pieczenia.
2. Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany tryb duży grill i temperatura 230°C. Należy ustawić czas pracy (maks. 10 min) i potwierdzić wybór dotykając przycisku ▷||.
3. Tę funkcję 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. 10 minut, potem piekarnik automatycznie się wyłączy.

Zapiekanie od spodu



Funkcję można włączyć dopiero pod koniec pieczenia, trwa 10 minut.

1. W końcowym menu, dotykając przycisku < lub > wybrać **CHRUPIĄCY SPÓD**. Wybór potwierdzić dotykając przycisku ▷||.
2. Wyłączyć pieczenie dotykając ▷||.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień

Zapisz program to funkcja, która umożliwia zapisywanie ulubionych i najczęściej używanych ustawień oraz korzystanie z nich następnym razem. W pamięci można zapisać do 12 przepisów.



1. **Zapisywanie przepisów między ustawieniami.**

Dotknąć **+** i przyciskiem **<** lub **>** wybrać **DODĄĆ DO PROGRAMÓW ZAPISANYCH?**. Potwierdzić poprzez **✓**.

Zapisywanie ustawień po zakończeniu pieczenia.

2. W końcowym menu, dotykając przycisku **<** lub **>** wybrać **DODĄĆ DO PROGRAMÓW ZAPISANYCH?**. Należy potwierdzić poprzez **✓**.

Można również zmienić nazwę zapisanego ustawienia. Przyciskiem **<** lub **>** można wybrać literę, a następnie potwierdzić poprzez naciśnięcie **✓**. W razie potrzeby usunąć znak poprzez naciśnięcie **×**. Dotknąć **+**, aby zapisać ulubiony przepis.

3. **Lista zapisanych przepisów.**

Dotknij przycisku **...**. Dotykając przycisku **<** lub **>** wybrać **ZAPISZ PROGRAM**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie **✓**, aby wejść w podmenu. Wyświetlą się zapisane przepisy. **UWAGA:** Można zmieniać ustawienia w zapisanych przepisach oraz zapisać je pod nową nazwą po zakończeniu pieczenia.

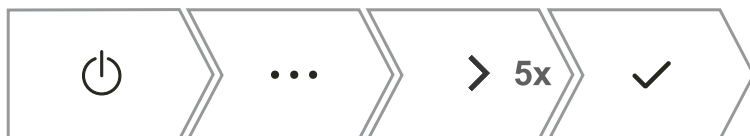
4. **Usuwanie zapisanych przepisów.**

Włączyć urządzenie i wybrać **...**. Dotykając **<** lub **>** wybrać **ZAPISZ PROGRAM**. Potwierdzić poprzez dotknięcie **✓**, wyświetlą się zapisane przepisy. Wybrać przepis i usunąć go poprzez dotknięcie **×**.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

⚠ OSTRZEŻENIE!

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.



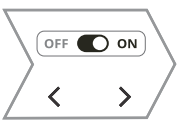
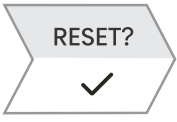
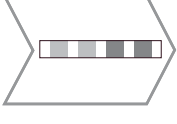
Dotknij przycisku Dotykając przycisku < lub > wybrać **USTAWIENIA**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.

Wybrane ustawienia można edytować za pomocą przycisku < lub > .

1.		CZAS Należy ustawić godziny i minuty. Poprzez dotknięcie przycisku ⌚ można wybrać 12- lub 24-godzinny format wyświetlania czasu.
2.		GŁOŚNOŚĆ Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (brak dźwięku, niski, średni, wysoki).
3.		DŹWIĘK DOTYKU Włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków.
4.		TRYB NOCNY Funkcja (od 19:00 do 07:00) 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 ⌚ .
5.		WYŚWIETLACZ Funkcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie wyświetlania godziny. Ustawienie domyślne jest wyłączone (OFF). Gdy funkcja jest włączona (ON) może wzrosnąć zużycie energii elektrycznej.
6.		SZYBKIE NAGRZEWANIE Funkcja uruchamia automatyczne nagrzewanie w programach pieczenia, które na to pozwalają. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.		SYSTEMY GRZEWcze Dzięki tej funkcji na wyświetlaczu widoczne się wszystkie programy pieczenia. Wybrać włączenie (ON) lub wyłączenie (OFF).
8.		PRZYWRÓĆ USTAWIENIA FABRYCZNE Funkcja aktywuje reset urządzenia do ustawień fabrycznych. Na wyświetlaczu pojawi się napis Resetuj , który należy potwierdzić poprzez długie przyciśnięcie na ✓.
9.		JĘZYK Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Język tekstu na wyświetlaczu można zmienić.
10.		TWARDZOŚĆ WODY Można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 3. Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody. Przed pierwszym użyciem należy ustawić twardość wody. Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.
Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć ... lub ↶		

Blokada ekranu (+ Menu)



1.	Dotknąć + i przyciskiem < lub > wybrać BLOKADA WYŚWIETLACZA . Wybór potwierdzić dotykając przycisku ✓. Ekran jest zablokowany. Aby odblokować ekran, należy ponownie dotknąć + i wybór potwierdzić poprzez długie naciśnięcie ✓.
----	--

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli blokada zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Gdy klawisze są zablokowane, nie można zmieniać trybów pieczenia ani dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Przyciski będą zablokowane również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada.

Zarządzanie wi-fi

Włączyć urządzenie .

Ustawienia funkcji modułu wi-fi wybiera się poprzez różnej długości dotknięcia przycisku . Jeśli przycisk  został dotknięty przez przypadek, ustawienie można przerwać poprzez długie dotknięcie (18 sekund) przycisku .

1.	 < 3 s 	Włączanie modułu Wi-Fi: Po długim dotknięciu (3 sekundy) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się WIFI WŁĄCZONE oznaczający włączenie modułu. Miga ikona  .
2.	 > 3 s < 6 s  	Łączenie urządzenia: Po długim dotknięciu (od 3 do 6 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się KONFIGURACJA POŁĄCZENIA . UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
3.	 > 6 s < 9 s  	Łączenie dodatkowych użytkowników Po długim dotknięciu (od 6 do 9 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się PAROWANIE . Tego ustawienia używa się przy łączeniu dodatkowych użytkowników z aplikacją ConnectLife. UWAGA: Aby uzyskać dalsze ustawienia, należy postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji ConnectLife.
4.	 > 9 s < 12 s  	Usuwanie wszystkich połączonych użytkowników: Po długim dotknięciu (od 9 do 12 sekund) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się ANULUJ PAROWANIE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ . Tego ustawienia używa się, aby usunąć wszystkich użytkowników połączonych z aplikacją ConnectLife.
5.	 > 15 s < 18 s  	Wyłączenie modułu wi-fi: Łączność z Wi-Fi można wyłączyć poprzez długie dotknięcie (przez 15 do 18 sekund) przycisku  . Na wyświetlaczu pojawi się WIFI WYŁĄCZONE .

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.

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

INFORMACJA!

Ze względu na bezpieczeństwo niektóre funkcje nie są dostępne zdalnie.

- Jeśli w stanie gotowości piekarnika zostaną otwarte drzwiczki, należy wyłączyć proces aktywacji funkcji zdalnego monitorowania.
- Jeśli podczas pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, funkcja zdalnego monitorowania pracy piekarnika się wyłączy.
- Każda czynność użytkownika na panelu sterowania automatycznie wyłącza funkcję zdalnego monitorowania pracy piekarnika.
- 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	Symbol wi-fi na wyświetlaczu
Wi-Fi nieaktywne.	Ikona Wi-Fi świeci z połowiczną mocą.
Wi-Fi aktywne i połączone z serwerem.	Ikona Wi- Fi świeci z pełną mocą.
Wi-Fi aktywne i: • trwa łączenie z serwerem. • w trakcie ustawiania lub łączenia, • brak połączenia z serwerem.	Ikona Wi- FI świeci z pełną mocą i mruga.
Zdalna kontrola piekarnika nie jest możliwa.	Ikona REMOTE nie jest podświetlona.
Zdalna kontrola piekarnika jest możliwa.	Ikona REMOTE świeci z pełną mocą.

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Wypożażeenie:

- Wypożażeenie 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 do pieczenia, żywności ani innych przedmiotów na dnie piekarnika. Takie użycie może spowodować trwałe uszkodzenie wewnętrznej powierzchni piekarnika i niekorzystnie wpłynąć na bezpieczeństwo i wydajność urządzenia.
- 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:

- 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 oznaczone w tabeli:

- jedną gwiazdką * , należy wielokrotnie wymieszać i obrócić, dwoma gwiazdkami ** , należy wcześniej nagrzać piekarnik. W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa	 cm			 °C	 min
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE					
ciasta w formach					
krem karmelowy (sous-vide)	60	3		95	35-50
	45	2			
Biszkopt	60 / 45	1		160-170**	30-40
ciasto z nadzieniem	60 / 45	1		170-180	60-80
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
	45	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		160-170	25-35
	45	2			
ciasta drożdżowe	60	3		170-180	20-30
	45	2			
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			°C	⌚min
ciasto francuskie	60	3		190-200	10-20
	45	1			
ciasto francuskie, 2 poziomy	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
ciastka					
kruche ciastka	60	3		140-150**	20-30
	45	2			25-35
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 / 45	2		80	110-130
ciastka bezowe, 2 poziomy	60	2+4		80-100**	120-150
	45	1+3			
makaroniki	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
chleb					
wyrastanie ciasta	60	2		30	30-60
	45	1			
bułeczki Bao	60	3		100 **	10-20
	45	2			
chleb na blasze	60	1		190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
chleb w formie	60 / 45	2		190-200	30-45
płaski chleb (foccacia)	60 / 45	2		220 **	20
				180	5-15

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			 °C	 min
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		L3	5-15
	45	4			
bagietki	60 / 45	4		L2	3-10
pizza i pozostałe potrawy					
pizza	60	1		max	4-12
	45			max**	
pizza, 2 poziomy	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
pizza mrożona	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
pizza mrożona, 2 poziomy	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
tarta na słono, quiche	60 / 45	2		190-210	50-60
burek	60	1		200-210	35-45
	45				40-50
MIĘSO					
wołowina i cielęcina					
pieczeń wołowa (polędwica, rostbef), 1,5 kg	60 / 45	2		160-170	160-190
polędwica, średnio wypieczona, 1 kg	60 / 45	2		180-190	35-45
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	60	2		100-120	150-240
	45	1			
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 3 cm grubości	60 / 45	3		L2	20-30

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
burgery, 3 cm grubości	60	4		L3	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	2		190-200	70-100
	45				85-100
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	60	2		180-200	140-170
	45	1			
polędwica wieprzowa, 400 g, wolno pieczona	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	60	2		100-120	150-240
	45	1			
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	60	3		120-140	210-310
	45	2			
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	60 / 45	3		220-230	25-35
drób					
drób, 1,2 - 2,0 kg	60	2		210-220	60-80
	45	1			
drób faszerowany, 1,5 kg	60 / 45	2		170-190	100-120
drób, piersi (sous-vide)	60 / 45	3		65	90-120
		2			
udka kurczaka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
skrzydełka kurczaka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
piersi drobiowe, wolne pieczenie	60	3		100-120	40-80
	45	2			

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			 °C	 min
potrawy mięsne					
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	60 / 45	2		170-180	60-70
kiełbasy pieczone, z rusztu	60	4		L2	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		L2	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
pieczone ziemniaki, talarki	60	3		180-200	30-40
	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			

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
frytki, domowej roboty	60	3		210-220	25-35*
	45	2			
mieszanka warzyw, cząstki	60	3		190-200	30-40
	45	2			
warzywa faszerowane	60 / 45	2		200-210	40-50
PRODUKTY MROŻONE					
frytki	60 / 45	2		200-210	30-40*
frytki, 2 poziomy	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
nuggetsy	60	2		210-220	25-35*
	45				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					
zapiiekanka z ziemniaków	60 / 45	2		180-190	35-45
lasagne	60 / 45	2		180-190	45-55
słodka zapiiekanka	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
słodki suflet	60	3		180 **	16-20
	45	2			
potrawy zapiiekane	60	3		170-190	30-45
	45	2			

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	cm			°C	min
tortille z nadzieniem, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
grillowany ser	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

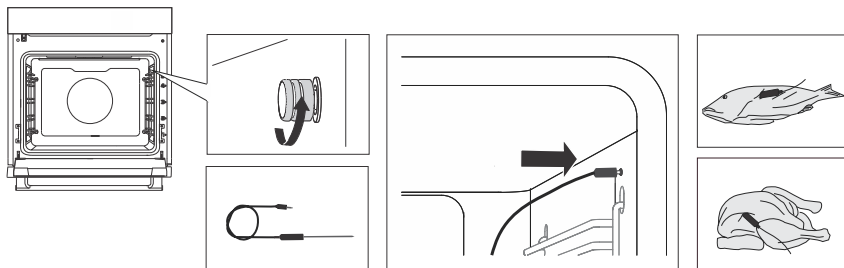
Pieczenie z termosondą (▲FOOD PROBE)

(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.
UIWAGA: 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.
Dotykając < lub > wybrać automatyczne lub ręczne ustawienia.
3. W trybie ręcznym na wyświetlaczu, oprócz programu, pojawi się symbol ▲ oraz zaprogramowana temperatura pieczenia (w zakresie temperaturowym do do 210 °C), którą można zmienić. Określić temperaturę wewnątrz produktu spożywczego (w zakresie 30 - 99°C). Korzystanie z trybu ręcznego pokazano na rysunku powyżej.
-W trybie automatycznym dotknąć < lub > , aby wybrać potrawę. Przepisy mają wstępnie zdefiniowany program, temperaturę i czas gotowania. Można zmienić stopień przyrumienienia.
UWAGA: Podczas pieczenia z użyciem sondy ustawienie czasu pieczenia nie jest możliwe.
4. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ▷ II .
Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się ustawiona oraz aktualna temperatura produktu spożywczego. Jeśli zajdzie taka potrzeba, można w trakcie zmienić temperaturę pieczenia lub końcową temperaturę wewnątrz produktu spożywczego.
5. Gdy produkt osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się **Pieczenie zakończone**. Włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłączy się po upływie jednej minuty.

💡 INFORMACJA!

Użycie termosondy umożliwia automatyczny dobór rodzaju gotowania.

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Prawidłowe użycie termosondy za względu na rodzaj produktu spożywczego:

- 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	 / °C / 	średnio wypieczone [°C]	średnio wypieczone [°C]	dobrze wypieczone [°C]	bardzo dobrze wypieczone [°C]
WOŁOWINA					
wołowina, pieczeń	— / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
wołowina, stek	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbef	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burger	~~~~ / Wysoko / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
CIEŁĘCINA					
cielęcina, stek	— / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
cielęcina, schab	— / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
WIEPRZOWINA					
pieczeń, karkówka	— / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
wieprzowina, stek	— / 140 / 2	/	/	60-69	/
pieczeń z mięsa mielonego	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNIĘCINA					
jagnięcina	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BARANINA					
baranina	— / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Rodzaj żywności	 /  °C / 	środkowo [°C]	średnio wypieczone [°C]	dobrze wypieczone [°C]	bardzo dobrze wypieczone [°C]
KOZINA					
kozina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
DRÓB					
drób, w całości	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
drób, piersi	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
pstrągi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuńczyk	 / Średnio / 4	/	/	55-60	/
łosoś	 / Średnio / 4	/	/	52-55	/

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. Nie dotyczy to wysuwanych prowadnic.

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.

Czyszczenie parą

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

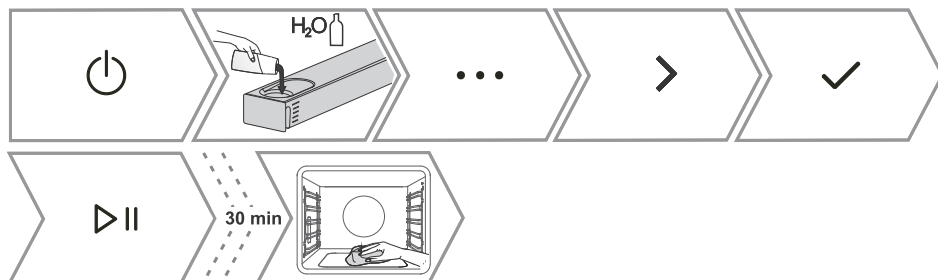
Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

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.

Konserwacja i czyszczenie

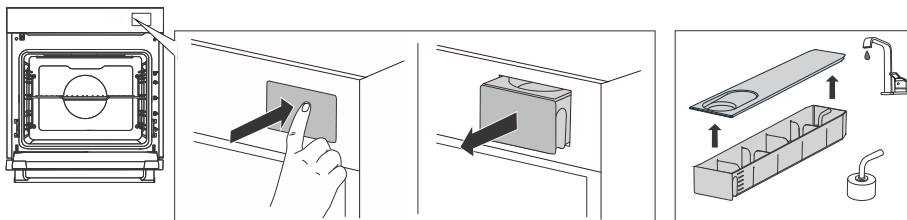


1. Napełnić zbiornik na wodę.
2. Włączyć urządzenie i wybrać Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać **CZYSZCZENIE**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.
3. Dotykając < lub > wybrać **STEAM CLEAN**. Należy potwierdzić poprzez ✓
4. Program trwa 30 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis **ZAKOŃCZ**.
5. Po zakończonym programie płamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończonym czyszczeniu urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.
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.
OSTRZEŻENIE: Zbiornik nie nadaje się do mycia w zmywarce.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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.
Po zakończonym czyszczeniu zbiornik wody należy wsunąć z powrotem w obudowę aż do samego końca.

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.

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

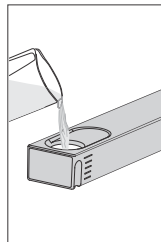
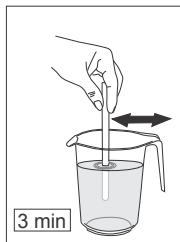
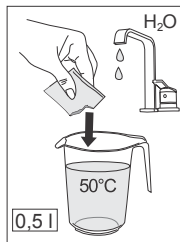
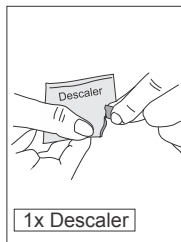
💡 INFORMACJA!

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

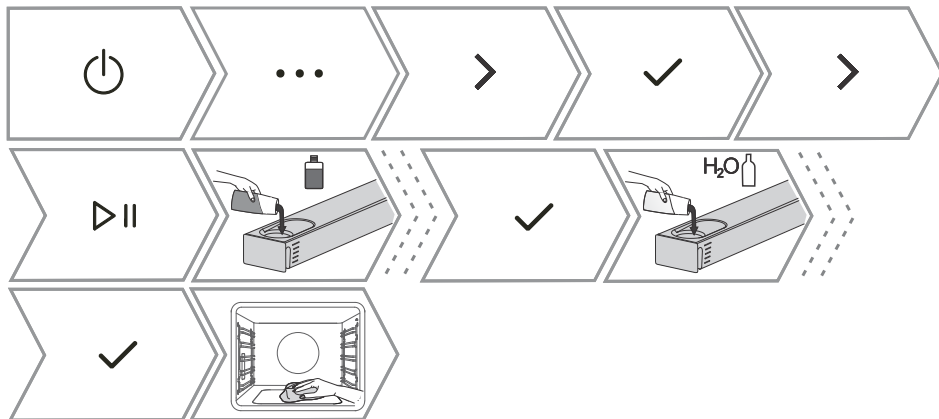
Przygotuj go, mieszając dostarczony odkamieniacz z 0,5 l ciepłej wody (o temperaturze około 50°C).

Rozpuść odkamieniacz w wodzie, mieszając. Wlej przygotowany odkamieniacz do zbiornika.



Świeża woda

Konserwacja i czyszczenie



- | | |
|----|---|
| 1. | Włączyć urządzenie i wybrać Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać CZYSZCZENIE .
Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu. |
| 2. | Dotykając < lub > wybrać ODKAMNIENIE . Należy potwierdzić poprzez ✓ |
| 3. | Napełnić zbiornik na wodę 0,5 l środka odkamieniającego.
Należy potwierdzić poprzez ✓ .
Proces odkamieniania jest w toku. |
| 4. | Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu ponownie pojawi się komunikat o zakończeniu procesu odkamieniania.
Wlać świeżą wodę do zbiornika, aby go przepłukać. Należy potwierdzić poprzez ✓ . |
| 5. | Po zakończonym płukaniu na wyświetlaczu pojawi się napis o zakończeniu procesu płukania.
Teraz można umyć zbiornik na wodę oraz piekarnik. |

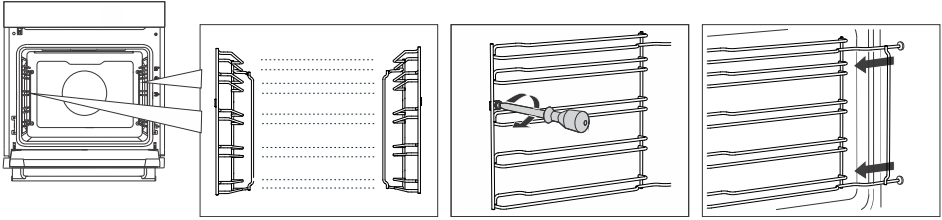
⚠ OSTRZEŻENIE!

Aby zapewnić optymalną skuteczność odkamieniania oraz długą żywotność urządzenia, należy stosować wyłącznie dołączony środek odkamieniający. Jedno opakowanie wystarcza na jeden proces czyszczenia. Środek można nabyć za pośrednictwem działu serwisowego lub sklepu internetowego maintainlife.com. Stosowanie innych środków nie gwarantuje całkowitego czyszczenia, co może negatywnie wpłynąć na funkcję pary i skrócić żywotność urządzenia.

Zdejmowanie przewodnic drabinkowych oraz teleskopowych

Do czyszczenia przewodnic należy używać zwykłych środków czyszczących.

Konserwacja i czyszczenie



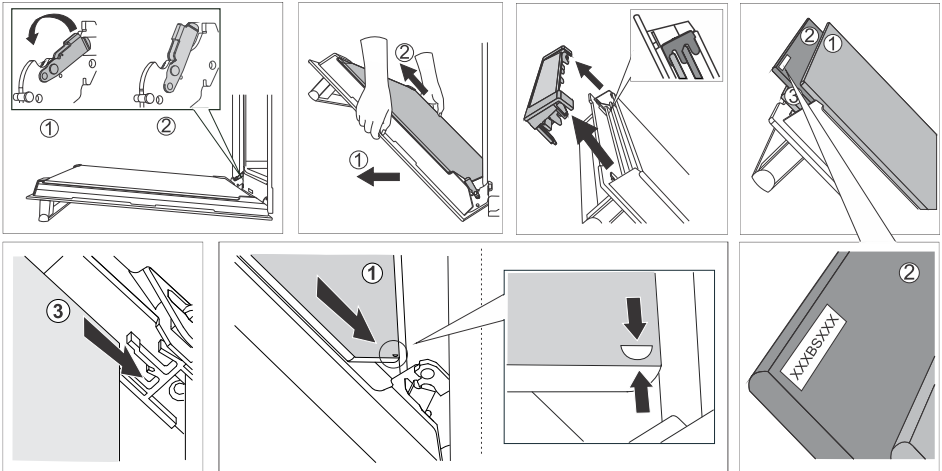
1. Odkręcić śrubę śrubokrętem (możesz również użyć monety, której grubość odpowiada wgłębieniu na tbie śruby).
2. Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

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 przewodnic 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. |

Konserwacja i czyszczenie

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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. Wewnętrzne szyby muszą być prawidłowo obrócone podczas montażu. Sprawdzić napis na szybie.

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

(w zależności od modelu)

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

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W

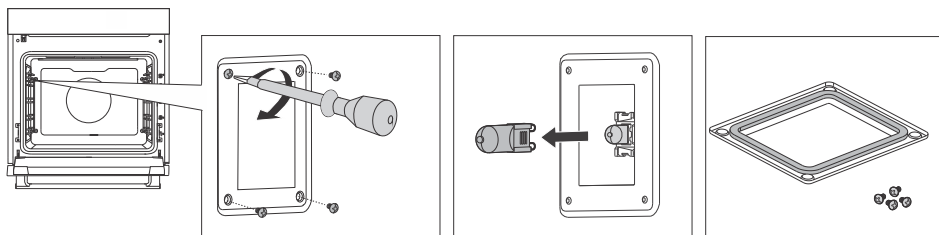
Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

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

OSTRZEŻENIE!

**Przed wymianą żarówki urządzenie należy odłączyć od sieci elektrycznej.
Uważać, by nie uszkodzić emalii. Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.**

Konserwacja i czyszczenie



1. Odkręcić cztery śruby. Osłonę i szybę usunąć.
2. Wyciągnąć żarówkę halogenową (z lewej i prawej strony) i zamontować nową.

UWAGA: Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.

Rozwiązywanie problemów

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.

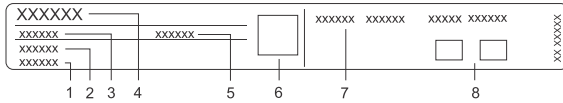
Tabela usterek i błędów

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 Czystczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Należy przytrzymać przycisk zasilania przez 8 sekund, aby zresetować wyświetlacz. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawi się napis Pieczenie za pomocą sondy do mięsa, sonda temperatury nie jest podłączona.	Należy oczyścić gniazdko. Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.
Zbieranie kondensatu na wewnętrznej szybie drzwi.	To zjawisko jest normalne podczas pieczenia żywności o wyższej zawartości płynów, np. ziemniaków, dań z twarogu itp. Należy poczekać, aż szyba ostygnie po użyciu, a następnie usunąć pozostałe krople.
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 urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



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

Informacje dotyczące zgodności

Typ urządzenia radiowego:	Wbudowany moduł WiFi/BLE
Wskaźnik Wi-Fi	
Zakres częstotliwości pracy:	2412 ~ 2472 MHz
Maksymalna moc wyjściowa:	19.99 dBm EIRP
Maksymalny zysk energetyczny anteny:	3.26 dBi
Wskaźnik 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.



INFORMACJA!

Projekt wykorzystuje graficzną bibliotekę LVGL do graficznego interfejsu użytkownika.



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 **utylicacji** 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.

Test potraw

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	płytką blacha		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
keksy – na jednym poziomie	płytką blacha		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
keksy – dwupoziomowo	płytką blacha		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
babeczki – na jednym poziomie	płytką blacha		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
babeczki – na jednym poziomie	płytką blacha		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
babeczki – dwupoziomowo	płytką blacha		60	2,4	140	30-40	
			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	165	25-35	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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

Gotowanie na parze						
Potrawa	wyposażenie	 cm		 °C	 min	
Brokuły, świeże; jedna blacha	Głęboka blacha perforowana	60 / 45	3	100	15-20	
Brokuły, świeże; 300 g	Głęboka blacha perforowana	60 / 45	3	100	12-15	
Groszek, mrożony; 2,5 kg	Głęboka blacha perforowana + tacka ociekowa	60 / 45	3,1	100	30-40	

 **ASKO**



946693-a3

