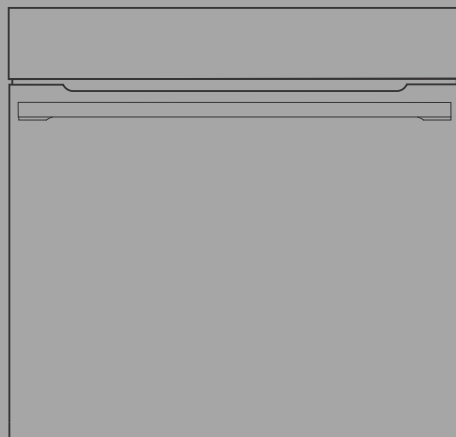




INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
KOMBINOWANA KUCHENKA
MIKROFALOWA
PL

OCM24BGH
OCM26BGH
OCM24BGH.AU
OCM24SSH.AU

Spis treści

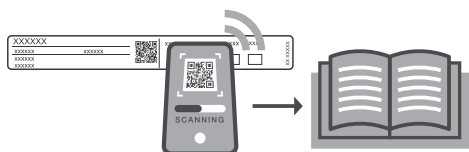
Wprowadzenie	3	Koniec pieczenia i wyłączenie	
Środki bezpieczeństwa	4	piekarnika.	29
Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki		Zapiekanie (+ menu)	29
mikrofalowej	5	Zapiekanie od spodu	30
Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące		Zapisz program - zapisywanie własnych	
bezpieczeństwa	7	ustawień	31
ConnectLife	9	WYBÓR USTAWIEN OGÓLNYCH	32
Opis urządzenia	10	Blokada ekranu (+ Menu)	33
Wyposażenie urządzenia	10	Zarządzanie wi-fi	34
Panel sterowania	12	Zdalne zarządzanie piekarnikiem	34
Przed pierwszym użyciem	14	Ogólne wskazówki dotyczące	
Pierwsze włączenie	14	pieczenia	36
Kalibracja termosondy	15	Tabela pieczenia	37
DZIAŁANIE MIKROFAL	16	Pieczenie z termosondą	44
Korzystanie z piekarnika – wybór		Konserwacja i czyszczenie	47
ustawień pieczenia	17	Czyszczenie parą	48
Menu główne - Ręczny tryb pieczenia	18	Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz	
Zegar - funkcje czasowe	21	teleskopowych	48
Pieczenie etapowe (+ menu)	23	Wymiana żarówki	49
Mikrofale	24	Rozwiązywanie problemów	50
Programy automatyczne	24	Tabela usterek i błędów	50
Programy dodatkowe	25	Tabliczka znamionowa – dane urządzenia	51
Uruchamianie procesu pieczenia	28	Informacje dotyczące zgodności	52
		Ochrona środowiska	53
		Test potraw	54

Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

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

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

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



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

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

INFORMACJA!

Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo

ConnectLife

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej

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

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

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

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

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

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

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

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

Środki bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

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

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

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

Nie należy wyklądać 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 przewodnic blach.

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

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

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

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

Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE!

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

Połączenie urządzenia z aplikacją ConnectLife

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

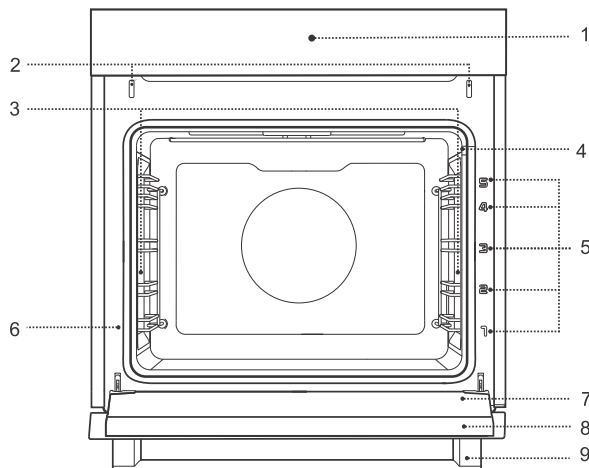
Wi-fi działa w tym samym zakresie częstotliwości, co różne inne urządzenia (np. kuchenki mikrofalowe i zdalnie sterowane zabawki). W rezultacie możliwe są tymczasowe lub stałe zakłócenia łączności. W takich przypadkach dostępność oferowanych funkcji nie jest gwarantowana.

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

Opis urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. Panel sterowania
2. Wyłącznik drzwiczek
3. Podświetlenie
4. Gniazdo przyłączeniowe termosondy
5. Prowadnice – poziomy pieczenia
6. Tabliczka znamionowa
7. Szyba drzwiczek
8. Drzwiczki piekarnika
9. Uchwyt drzwiczek

Wyposażenie urządzenia

(w zależności od modelu)

Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

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

Prowadnice

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

UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

Wyposażenie piekarnika i akcesoria

⚠ OSTRZEŻENIE!

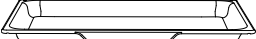
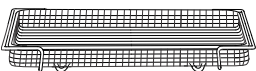
Rusztu, blachy uniwersalnej, blachy perforowanej AirFry, blachy do pieczenia parowego oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami.



Ruszt - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.

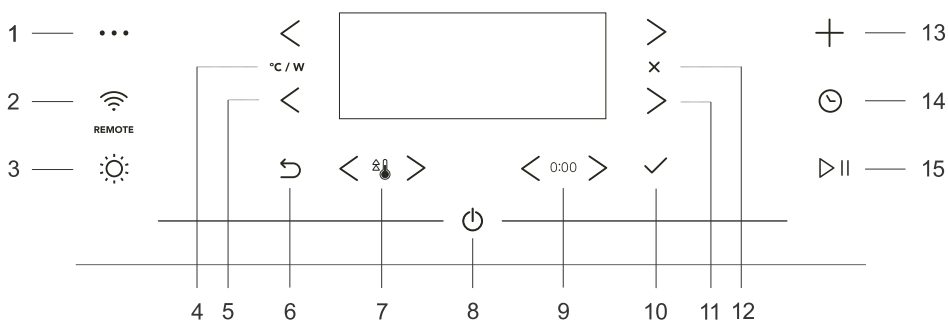
UWAGA: Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej. Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

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

Opis urządzenia

Panel sterowania



Przycisk		Eksploracja
1.	...	Wybór głównych menu
2.	Wi-Fi	Ustawienia łączności (wi-fi), Remote
3.	Sun	Włączanie i wyłączanie oświetlenia w piekarniku
4.	°C / W	Przełączanie między ustawieniami temperatury lub mocy
5.	<	Lewe przyciski wyboru
6.	↶	Wyjście ze stanu bieżącego
7.	Thermometer	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
8.	Power	Włączanie i wyłączanie piekarnika
9.	0:00	Resetowanie funkcji czasowych
10.	✓	Potwierdzenie wyboru, ustawienia
11.	>	Prawe przyciski wyboru
12.	✗	Anulowanie bieżącego ustawienia, usuwanie funkcji
13.	+	Dodatkowe ustawienia
14.	Clock	Wybór funkcji czasowych
15.	▶	Uruchomienie i zatrzymanie pracy

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 wewnątrz piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział <i>Pierwsze włączenie</i>).

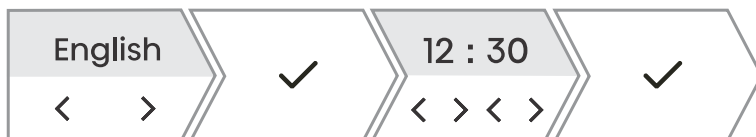
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.

Pierwsze włączenie

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

INFORMACJA!

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



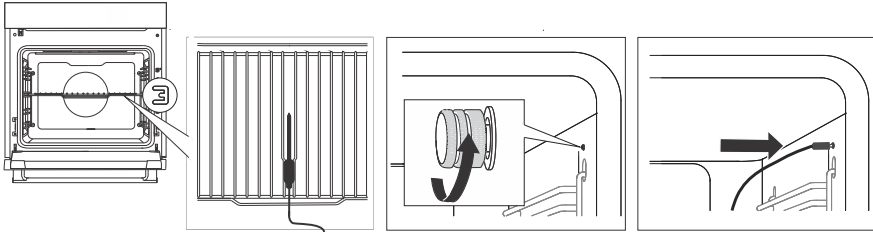
1.	Ustawianie języka: Na wyświetlaczu ukaże się domyślny język (angielski). Aby zmienić język, użyj przycisku < lub >. Należy potwierdzić poprzez ✓.
2.	Ustawianie dokładnego czasu: Dotykając przycisku < lub > można ustawić dokładny czas bieżący. Oddzielnie ustawić godziny i minuty. Wybór potwierdzić poprzez ✓.
3.	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.

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

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.

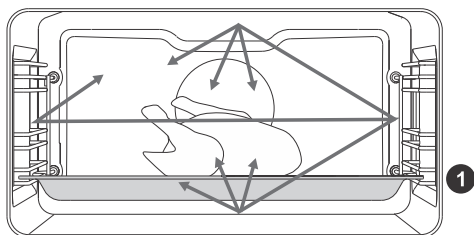
DZIAŁANIE MIKROFAL

Mikrofałe służą do **gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności**. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.

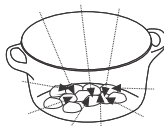
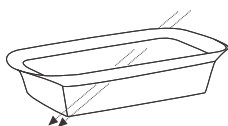
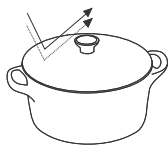
⚠ OSTRZEŻENIE!

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



Właściwości mikrofal:

- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukru pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

Fale przenikają w głąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.

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 <i>Menu główne - Ręczny tryb pieczenia</i>).
MIKROFALÓWKA	Szybko dostęp do systemów mikrofalowych. Używa się ich do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i pieczenia żywności (sprawdź rozdział <i>Mikrofałe</i>).
PROGRAMY AUTOMATYCZNE	Zapewnia szeroki wybór zaprogramowanych funkcji w zależności od typu potrawy (sprawdź rozdział <i>Programy automatyczne</i>).
PROGRAMY ZAPISANE	Ten tryb umożliwia wybór własnych programów, które zostały już wcześniej zapisane (sprawdź rozdział <i>Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień</i>).
DODATKOWE	Wybór dodatkowych programów (sprawdź rozdział <i>Programy dodatkowe</i>).
CZYSZCZENIE	Programy czyszczenia piekarnika.
USTAWIENIA	Ogólne ustawienia piekarnika (patrz rozdział <i>WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH</i>).

+ menu – ustawienia dodatkowe

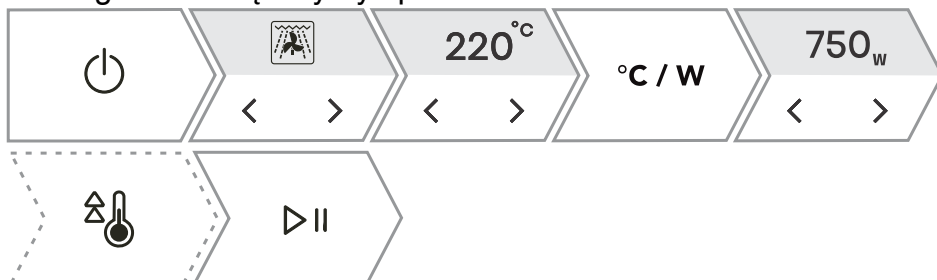
Funkcja umożliwia dodatkowe opcje ustawień. Zawartość menu zmienia się w zależności od dostępnych w danym momencie opcji sterowania.

Aby wybrać ustawienia dodatkowe należy przycisnąć + .

GOTOWANIE ETAPOWE	Ustawienie pieczenia w trzech etapach z różnymi parametrami (patrz rozdział <i>Pieczenie etapowe (+ menu)</i>).
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 <i>Zapiekanie (+ menu)</i>).
ZAPISZ PROGRAM	Zapisywanie spersonalizowanych ustawień (sprawdź rozdział <i>Zapisz program - zapisywanie własnych ustawień</i>).
BLOKADA WYŚWIETLACZA	Włączenie/wyłączenie blokady klawiszy zabezpieczających piekarnik przed przypadkowym użyciem (sprawdź rozdział <i>Blokada ekranu (+ Menu)</i>).

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 NACZYNIĘ . 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>) 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 Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie). Zalecamy stosowanie podgrzewania wstępnego, z wyjątkiem potraw, które w tabelach żywności są oznaczone inaczej.
	GORĄCE POWIETRZE Termoobieg zapewni 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.
	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.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	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.
	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, zapiekanek, szaszłyków. Wysoki poziom - służy do pieczenia steków, burgerów, kielbas do grillowania, tostów oraz do zapiekania
	DUŻY GRILL + WENTYLATOR Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	WIĘCEJ SYSTEMÓW Wybór potwierdzić poprzez ✓ . Wyświetli się więcej trybów.
	GORĄCE POWIETRZE + MIKROFAŁA Umożliwia szybsze gotowanie i odgrzewanie potraw, jednocześnie przyrumieniając ich powierzchnię. Służy do wszelkiego rodzaju mięs, gulaszy, warzyw i dań zapiekanych (potraw wymagających dłuższego czasu gotowania).
	DUŻY GRILL + WENTYLATOR + MIKROFALÓWKA Służy do szybszego pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofały pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	MIKROFALÓWKA Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowanie żywności.
	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.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	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.
	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!

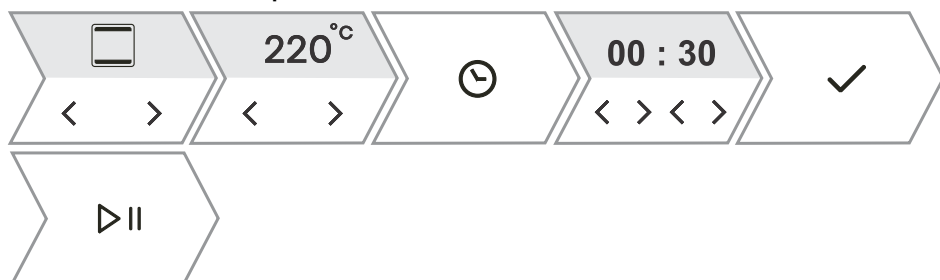
Zegar musi być ustawiony na czas bieżący.

INFORMACJA!

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

Opis/ funkcja czasowa	Eksplotacja
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



💡 INFORMACJA!

Opóźniony start nie jest możliwy w przypadku wybrania systemów z kuchenkami mikrofalowymi lub wybrania funkcji podgrzewania wstępnego.

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.

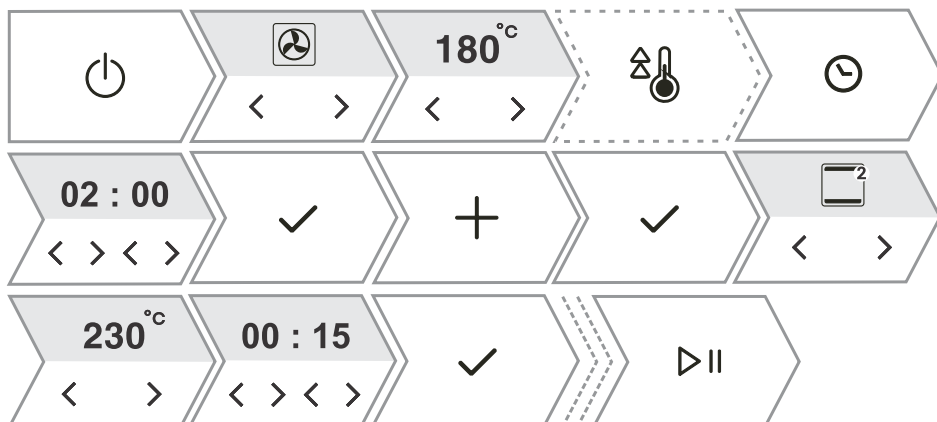
Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

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*).

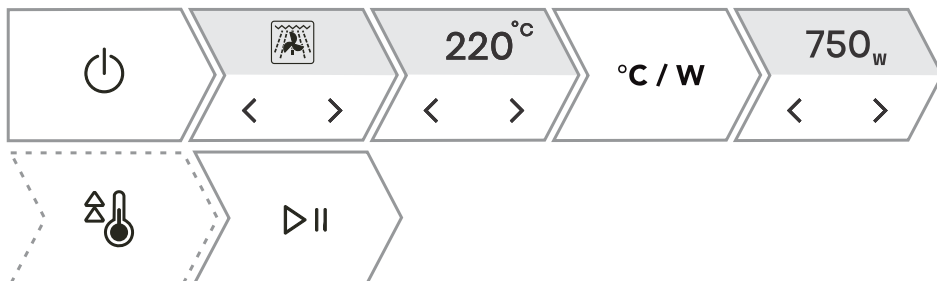


1.	Włącz urządzenie
2.	ETAP 1 Dotykając przycisku < lub > wybrać system pieczenia, temperaturę i czas pracy pierwszego etapu. Można także wybrać szybkie rozgrzewanie.
3.	Należy wybrać ustawienia dodatkowe. Dotknąć przycisku + . Na wyświetlaczu ukaże się napis DODAC ETAP? . Należy potwierdzić poprzez
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

Mikrofale

Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i pieczenia żywności.



1. Włączyć urządzenie i wybrać Dotykając < lub > wybrać **MIKROFALÓWKA**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.
2. Dodatkowo można ustawić:
- Zegar - można ustawić czas pieczenia i alarm (sprawdź rozdział *Zegar - funkcje czasowe*)
3. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▶ || .

Moc mikrofali

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

Programy automatyczne

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

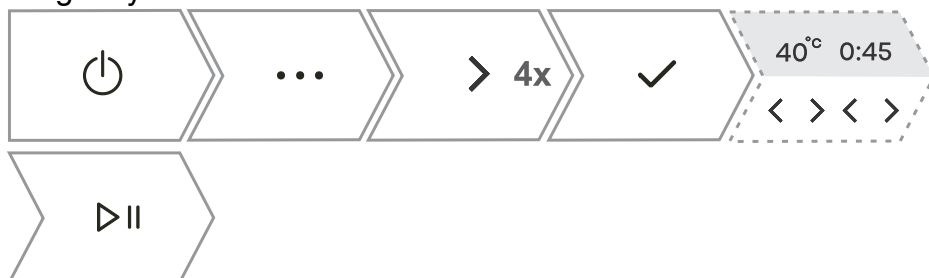
Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia



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

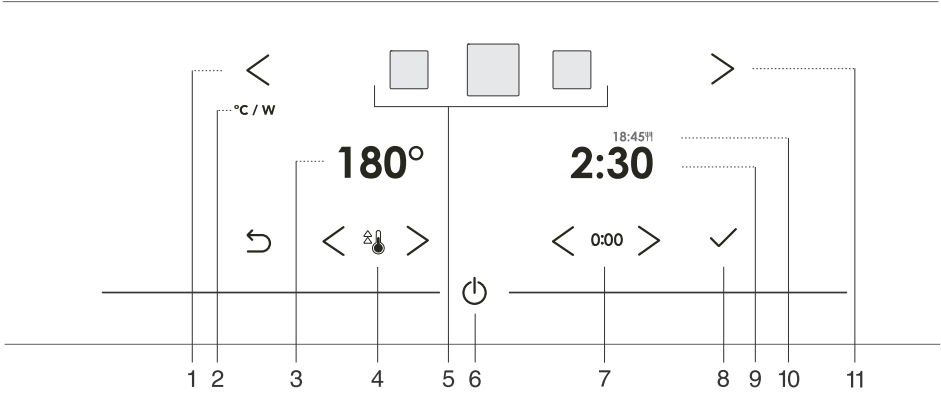
Program	Eksplatacja
SMAŻENIE ZA POMOCĄ POWIETRZA	Smażenie gorącym powietrzem, bez dodatkowych tłuszczów. Szybsze i zdrowsze przygotowywanie żywności typu „fast-food”. Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. UWAGA: Aby uzyskać optymalne rezultaty, do pieczenia używa się perforowana blacha Airfry, która umożliwia równomierną cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy. 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”.
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.
PODGRZEWANIE	Tryb ten umożliwia delikatne odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw. Jeśli nie jest to konieczne, nie należy otwierać drzwiczek w trakcie pracy urządzenia.
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.

Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Program	Eksploatacja
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 ▷ 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	Eksploracja
1.	Lewy przyciski wyboru
2.	°C / W Przelłączanie między ustawieniami temperatury lub mocy
3.	180° Wybór temperatury
4.	Włączenie i wyłączenia szybkiego nagrzewania wstępnego
5.	Wybrany tryb pieczenia
6.	0:00 Włączanie i wyłączanie piekarnika
7.	✓ Resetowanie funkcji czasowych
8.	2:30 Potwierdzenie wyboru, ustawienia
9.	18:45 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 ▷||.



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. UWAGA: Jeśli ustawiono czas trwania, jest on liczony od momentu jego ustawienia.
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>).
DODAC 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.

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.



1. Dotknąć + i przyciskiem < lub > wybrać **WŁĄCZANIE RUSZTU**. Funkcja jest dostępna po 10 minutach od rozpoczęcia pieczenia.

Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

- | | |
|----|--|
| 2. | Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany tryb duży grill i temperatura 250°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 **DODAJ DO PROGRAMÓW ZAPISANYCH?**. Potwierdzić poprzez **✓**.

Zapisywanie ustawień po zakończeniu pieczenia.

2. W końcowym menu, dotykając przycisku **<** lub **>** wybrać **DODAJ 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.



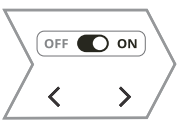
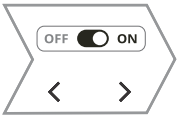
Dotknij przycisku Dotykając przycisku < lub > wybrać **USTAWIENIA**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.

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 intensywnie, 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.		WYŚWIELACZ Funkcja ta umożliwia włączenie lub wyłączenie wyświetlania godziny. Ustawienie domyślne jest wyłączone (OFF). Gdy funkcja jest włączona (ON) może wzrosnąć zużycie energii elektrycznej.

WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

6.		SZYBKIE NAGRZEWANIE Funkcja uruchamia automatyczne nagrzewanie w programach pieczenia, które na to pozwalają. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
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.
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

Wypożaenie:

- Wypożaenie 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.

Korzystanie z mikrofalówki

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

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy 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					
Biszkopt	60	3	— —	160-170	30-40
	45	1			
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
	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	— —	140-150**	25-35
	45	2			
ciasta drożdżowe	60	3	— —	170-180	20-30
	45	2			
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	60	2+4		160-170	30-40
	45	1+3			

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		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		30	30-60
	45	1			
chleb na blasze	60	1	—	220 **	40-55
				190-200	40-55
	45	2		220 **	15
				190	25-40
chleb w formie	60	1		230	30-45
				190-200	
	45			200 **	40-50
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
burgery, 3 cm grubości	60	4		L3	30-40
	45	3			

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			 °C	 min
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, łopatką, 1,5 kg	60	2		180-190	90-120
	45	1			
połędwica 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 / 45	1		200-210/360	45-60
drób faszerowany, 1,5 kg	60 / 45	2		170-190	100-120
drób, piersi	60	3		170-180	60-90
	45	2			
udka kurczaka	60 / 45	1		190-200/600	20-30
skrzydełka kurczaka	60	3		210-220	35-45
	45	2			
piersi drobiowe, wolne pieczenie	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
potrawy mięsne					
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	60 / 45	2		170-180	60-70
kielbasy pieczone, z rusztu	60	4		L2	30-40*
	45	3			20-30*

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			 °C	 min
RYBY I POTRAWY MORSKIE					
ryba w całości, 350 g	60	3		230-240/360	20-30*
	45			200-220**	
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		L1	20-30
	45				15-25
WARZYWA					
brokuł, w całości, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
brokuł, różyczki, 500 g	60 / 45	1		750	5-15
groch, 2,5 kg	60 / 45	1		750	20-30
kalafior, różyczki, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
marchew, cała, 500 g	60 / 45	1		1000	13-14
szparagi, 500 g	60 / 45	1		750	8-10
pieczone ziemniaki, talarki	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pieczone ziemniaki, połówki	60	3		200-220	30-40*
	45	2			
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
frytki, domowej roboty	60 / 45	2		210-220	25-35*
mieszanka warzyw, cząstki	60	4		200-210	10-20*
	45	2			15-25*
warzywa faszerowane	60 / 45	2		200-210	40-50
ZBOŻA I MAKARON					

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			°C	⌚min
ryż	60 / 45	1		750	20-30
				600	2-10
brązowy ryż	60 / 45	1		750	25-30
				600	2-10
risotto	60 / 45	1		750	20-30
makaron	60 / 45	1		1000	15-25
makaron pełnoziarnisty	60 / 45	1		1000	10-15
				600	5
ravioli	60 / 45	1		1000	10
				750	3-5
PRODUKTY MROŻONE					
frytki	60 / 45	2		200-210	25-35
frytki, 2 poziomy	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
nuggetsy	60 / 45	2		210-220	15-20*
rybie paluszki	60	3		210-220	20-35*
	45	2			20-30*
lasagne, 400 g	60 / 45	2		210-220**	40-50
warzywa w kawałkach	60 / 45	2		200-210/360	30-40*
francuskie rogaliki	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE					
zapiekanka z ziemniaków	60	1		180-200/360	30-45
	45	2		180-190	
lasagne	60 / 45	2		180-200/360	30-40

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa	 cm			°C	⌚min
słodka zapiekanka	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
słodki suflet	60	3		180 **	16-20
	45	2			
potrawy zapiekane	60	3		170-190	30-45
	45	2			
tortille z nadzieniem, enchiladas	60 / 45	2		180-190	10-20
grillowany ser	60	4		L1	15-25*
	45	3			10-15*
POZOSTAŁE					
prażona kukurydza	60 / 45	1		1000	2-4
płyn	60 / 45	1		1000	1-3
Roztapianie masła/czekolady	60 / 45	1		90-180	3-10

Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

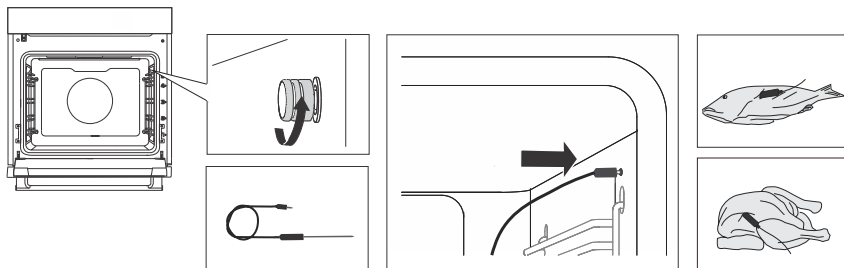
Pieczenie z termosondą (▲FOOD PROBE)

(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 / 	środkowo [°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.

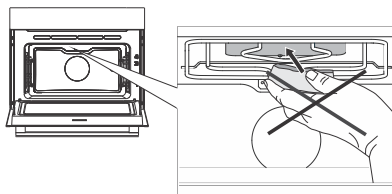
- Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia czyszczenie.
- Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej 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.

OSTRZEŻENIE!

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



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

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie parą

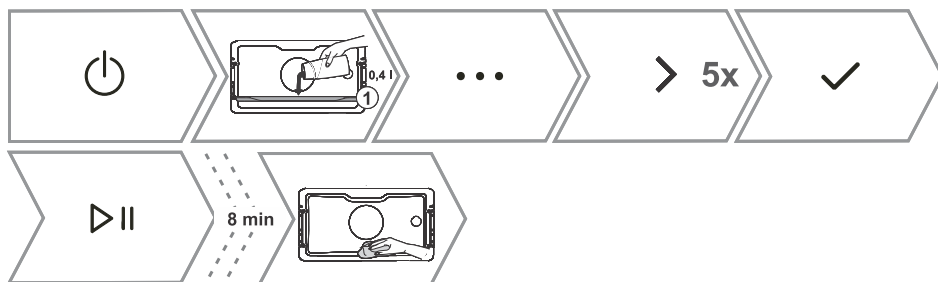
Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

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!

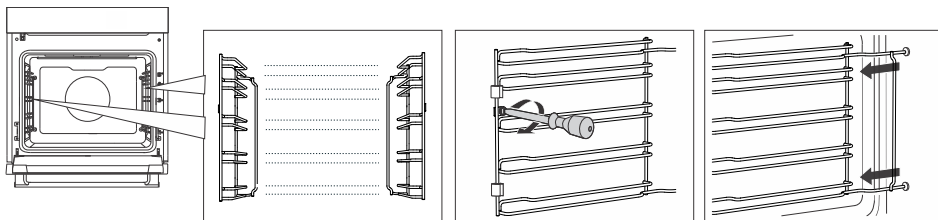
Programu AQUA CLEAN należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



1. Szklaną blachę umieścić w pierwszej prowadnicy włączyć do niej 0,15 l ciepłej wody.
2. Włączyć urządzenie i wybrać Poprzez dotknięcie < lub > można wybrać **CZYSZCZENIE**. Potwierdzić poprzez przyciśnięcie ✓ , aby wejść w podmenu.
3. Należy potwierdzić poprzez ✓ . Program trwa 8 min. Po zakończonym programie na wyświetlaczu pojawi się napis **End**.
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 szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących.
Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

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 ścianie.

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.

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

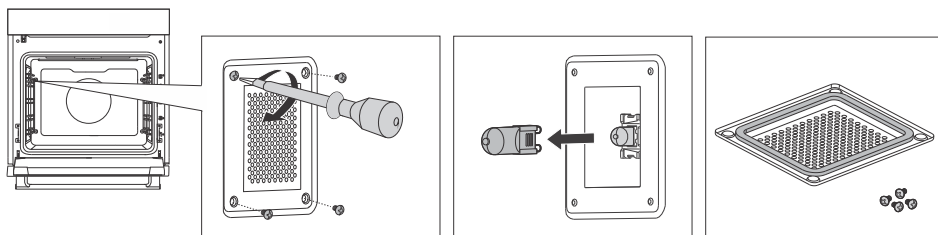
Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

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.



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.

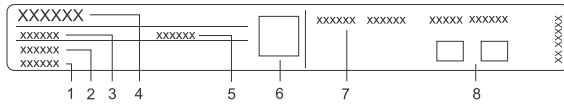
Tabela usterek i błędów

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wzwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Należy przytrzymać przycisk zasilania przez 8 sekund, aby zresetować wyświetlacz. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd Err X. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się Err XX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
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.
Iskrzenie w piekarniku.	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewodnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy przewodnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.

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	

MIKROFALOWA OBRÓBKA CIEPLNA						
Potrawa	wyposażenie	 cm		 W	 min	
krem jajeczny, 1000 g	naczynie szklane, średnica 25x25 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60	1	360	30-40	
		45	1	360	28-33	
Biszkopt	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60	1	360	25-30	
		45	1	360	15-20	
pieczeń z mięsa mielonego, 900 g	szklane naczynie, średnica premer 25x12,5 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60	1	600 360	15 15-25	
		45	1	600 360	10-15 15-20	
rozmrażanie mięsa mielonego, 500 g	szklana blacha	60	1	180 90	5 20-30	
		45	1	180 90	5 15-25	

Test potraw

PIECZENIE PRZY UŻYCIU TRYBÓW KOMBINOWANYCH							
Potrawa	wyposażenie	 cm		 °C	 W	 min	
zapiekane ziemniaki	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60	1	170-180	600	40-55	
		45	1	180-190	600	35-50	
tort	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60	1	170-180	180	35-45	
		45	1	180-190	90	30-40	
kurczak 1,2 kg	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	60 / 45	1	220	360	45-55	

 **ASKO**



946738-a6

