



Instrukcja użytkowania

PIEKARNIK

OCM8464A / BO4CM4S3-42
OCM8464B / BO4CM4S3-42
OCM8464S / BO4CM4S3-42
OCM8464A1 / BO4CM4S3-42

Stosowane piktogramy



Ważne informacje



Wskazówka

Twój piekarnik

Wprowadzenie	4
Opis	5
Prowadnice / Prowadnice teleskopowe	5
Akcesoria	6
Drzwi	6
Wentylator chłodzący	7
Panel sterowania	7
Ogólne użytkowanie panelu sterowania	8

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem	10
-------------------------	----

Użytkowanie

Mikrofale	12
Wskazówki dotyczące naczyń kuchennych	13
Proszę zwrócić uwagę!	14
Objaśnienie pokręteł i przycisków	14
Opis głównych funkcji	16
Opis podfunkcji	18
Menu Plus	22

Działanie

Korzystanie z funkcji pieczenia na urządzeniu	23
---	----

Ustawienia

Menu ustawień	25
---------------	----

Konserwacja

Czyszczenie urządzenia	26
Funkcja czyszczenia (Czyszczenie parą)	26
Demontaż i czyszczenie prowadnic	27
Wymiana lampy piekarnika	27

Błędne działania

Informacje ogólne	28
-------------------	----

Twój piekarnik i środowisko naturalne

Utylizacja urządzenia i opakowania	30
------------------------------------	----

Wprowadzenie

Gratulujemy wyboru piekarnika ASKO.

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

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

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



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać oddzielne instrukcje bezpieczeństwa!

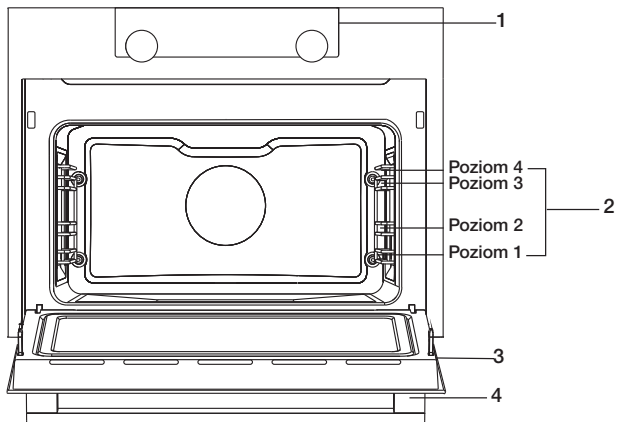
Przeczytaj niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia i przechowuj ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje montażu są dostarczane oddzielnie.

TWÓJ PIEKARNIK

Opis

1. Panel sterowania
2. Poziomy piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika
4. Uchwyt drzwiczek



Prowadnice / Prowadnice teleskopowe

- W zależności od modelu piekarnik posiada cztery lub pięć prowadnic (Poziom 1 do 4/5). Poziom 1 używany jest głównie w połączeniu z grzaniem dolnym. Dwa górne poziomy są używane głównie do funkcji grillowania.
- Umieścić kratkę, blachę do pieczenia lub naczynie do gotowania na parze w szczelinie pomiędzy prowadnicami.
- W zależności od modelu, niektóre poziomy mogą być wyposażone w całkowicie wysuwane prowadnice teleskopowe.
 - Wsuń całkowicie prowadnice teleskopowe z komory piekarnika i umieścić na nich kratkę / blachę do pieczenia / naczynie do gotowania na parze. Następnie wsuń kratkę / blachę / naczynie do gotowania na prowadnicach z powrotem do komory piekarnika.
 - Zamknij drzwi piekarnika dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe zostały całkowicie wsunięte z powrotem do komory piekarnika.

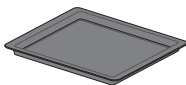

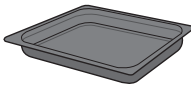
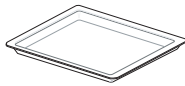
TWÓJ PIEKARNIK

Akcesoria

Do urządzenia dołączone są różne akcesoria, w zależności od modelu. Używaj tylko oryginalnych akcesoriów, są one specjalnie dostosowane do Twojego urządzenia. Upewnij się, że wszystkie używane akcesoria są w stanie wytrzymać ustawienia temperatury wybranej funkcji piekarnika.

Uwaga: nie wszystkie akcesoria są odpowiednie/dostępne dla każdego urządzenia (może się to również różnić w zależności od kraju). Przy zakupie należy zawsze podawać dokładny numer identyfikacyjny urządzenia. Więcej informacji o akcesoriach opcjonalnych można znaleźć w broszurach handlowych lub w Internecie.

Uwaga: nigdy nie umieszczaj akcesoriów na spodzie piekarnika!

Akcesoria, które mogą być dostarczone z urządzeniem (w zależności od modelu):	
	Emaliowana blacha do pieczenia; używana do ciast i ciastek. <ul style="list-style-type: none">• Nie używać emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami!• Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	Kratka do piekarnika; używana głównie do grillowania. Na kratce można również umieścić naczynie do gotowania na parze lub garnek z potrawą. <ul style="list-style-type: none">• Kratka do piekarnika jest wyposażona w kołek zabezpieczający. Podnieś lekko kratkę z przodu, aby wysunąć ją z piekarnika.• Nie używaj kratki z funkcjami mikrofalowymi!
	Głęboka emaliowana blacha do pieczenia; służy do pieczenia mięsa i wilgotnego ciasta. <ul style="list-style-type: none">• Nie umieszczaj głębokiej blachy na najniższym poziomie podczas procesu pieczenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy jest ona używana jako taca ociekowa podczas grillowania, pieczenia lub opiekania z rożna (jeśli jest dostępne).• Nie używaj głębokiej emaliowanej blachy do pieczenia z mikrofalami!• Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.
	Szkłana brytfanna; do stosowania do funkcji mikrofalowych i do pieczenia. <ul style="list-style-type: none">• Nadaje się do czyszczenia pyrolitycznego.

Drzwi

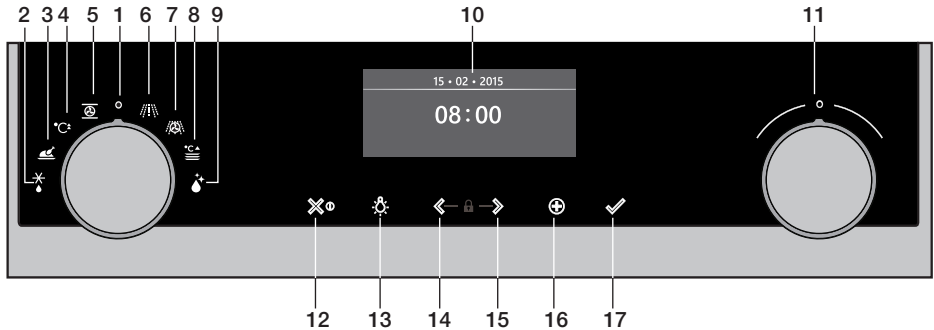
- Wyłączniki drzwiowe przerywają pracę piekarnika, gdy drzwi zostaną otwarte podczas użytkowania. Piekarnik kontynuuje pracę, gdy drzwi zostaną zamknięte.

TWÓJ PIEKARNIK

Wentylator chłodzący

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

Panel sterowania

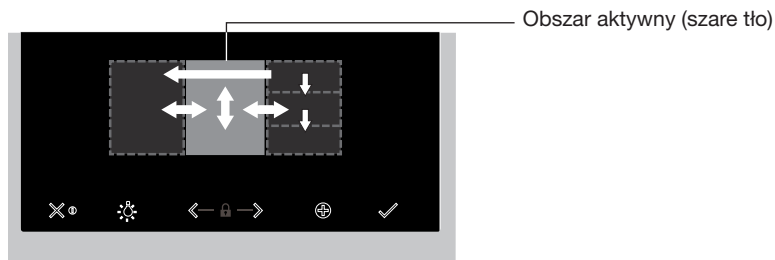


1. Pokrętko funkcyjne (w pozycji "Wyłączone")
2. Rozmrażanie
3. Programy automatyczne
4. Szybkie nagrzewanie
5. Funkcje piekarnika
6. Funkcje mikrofalowe
7. Funkcje mikrofalowej konwencji
8. Podgrzewanie
9. Czyszczenie
10. Wyświetlacz
11. Pokrętko wyboru
12. Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop (anulowanie)
13. Przycisk oświetlenia
14. Przycisk nawigacyjny lewy
15. Przycisk nawigacyjny prawy
16. Przycisk plus
17. Przycisk potwierdzenia (dodanie 30 sekund do czasu używania mikrofal / dostępne przy korzystaniu z funkcji "Mikrofalówka")



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

Ogólne użytkowanie panelu sterowania

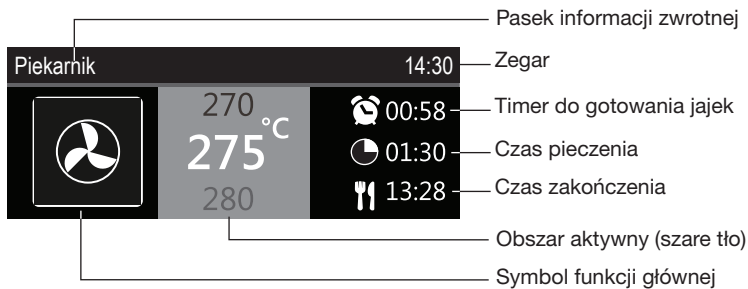


Ustawianie funkcji i ustawień

1. Dotknij i przytrzymaj przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
 2. Obróć pokrętko funkcji, aby ustawić główną funkcję piekarnika.
Główne funkcje piekarnika są widoczne wokół pokrętła funkcji piekarnika i na wyświetlaczu. Symbol funkcji jest wyświetlany w większym rozmiarze. "Aktywny obszar" (rozpoznawalny po szarym tle) przesuwa się w prawo.
 3. Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać podfunkcję piekarnika.
W "obszarze aktywnym" wyświetlanych jest kilka różnych podfunkcji piekarnika. Aby wyświetlić poszczególne funkcje, należy przewijać je w górę lub w dół. Jeśli wybrana funkcja główna nie posiada podfunkcji, w aktywnym obszarze pojawia się następnie dostępne ustawienie.
 4. Kliknij w pokrętko wyboru (lub prawy przycisk nawigacyjny), aby potwierdzić wybraną podfunkcję lub ustawienie piekarnika.
"Aktywny obszar" (szare tło) przesuwa się w prawo.
 5. Obróć pokrętko wyboru, aby zmienić kolejne dostępne ustawienia (w lewo = zmniejszenie, w prawo = zwiększenie) i potwierdź, dotykając pokrętła wyboru lub dotykając prawego przycisku nawigacyjnego.
- Gdy wszystkie elementy na ekranie zostaną ustawione, należy potwierdzić ustawienia, dotykając przycisku potwierdzenia.
 - Gdy przycisk potwierdzania miga, możliwe jest uruchomienie piekarnika z ustawieniami domyślnymi.
 - W celu zmiany już wprowadzonego ustawienia dotknij lewego przycisku nawigacyjnego, aby przesunąć aktywny obszar w lewo. Zmienić ustawienie, obracając i dotykając pokrętła wyboru.
 - Dotknij przycisk stop, aby cofnąć się o jeden krok w menu.

Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

TWÓJ PIEKARNIK



- Na wyświetlaczu przez około 1,5 sekundy będzie widoczna ikona i nazwa aktywowanej funkcji.
- Pasek informacji zwrotnej pokazuje, które ustawienie jest zmieniane.

Opóźniony start

- Ustawić żądany czas pieczenia i czas zakończenia, aby rozpocząć pieczenie w późniejszym czasie.

Wyświetlacz

Podczas pracy urządzenia na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Temperatura i/lub moc mikrofal
- Aktywna (pod)funkcja piekarnika
- Czas gotowania jajek (po ustawieniu / patrz "Menu plus")
- Czas pieczenia (czas pieczenia odliczany w górę lub w dół, jeśli został ustawiony)
- Czas zakończenia pieczenia (po ustawieniu czasu pieczenia)

Tryb gotowości

W trybie gotowości na wyświetlaczu pojawi się godzina, data i minutnik (jeśli jest ustawiony). Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po obróceniu pokrętki funkcyjnego do pozycji 0 (pozycja "wyłączony").

Włączanie urządzenia:

- Dotknij i przytrzymaj przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
- Urządzenie może być również włączone poprzez obrócenie pokrętki funkcyjnego na daną funkcję.

Wyłączanie urządzenia

- Dotknij i przytrzymaj przycisk Stop, aby wyłączyć urządzenie ręcznie.
- Domyślnie urządzenie wyłącza się po 30 minutach bezczynności.

PIERWSZE UŻYCIĘ

Przed pierwszym użyciem

- Wyczyść wnętrze urządzenia i akcesoria przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, gąbek ściernych itp.
- Podczas pierwszego użycia urządzenie będzie wydzielalo dziwny zapach; jest to normalne. Podczas pierwszego użycia należy zapewnić dobrą wentylację.



Gdy urządzenie jest podłączone po raz pierwszy lub po podłączeniu, gdy urządzenie było odłączone od sieci elektrycznej przez dłuższy czas, należy ustawić "Język", "Datę" i "Czas".

Ustawianie języka

Język	12:00
English	
Français	
Nederlands	

Jeśli nie odpowiada Ci język wyświetlacza, możesz wybrać inny język. Domyślnym ustawieniem jest "Język angielski".

1. Obróć pokrętko wyboru i wybierz z wyświetlonej listy preferowany język.
2. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.
Zostanie wyświetlony następny ekran.

Ustawianie daty i czasu

Rok	12:00	Godziny	12:00
2017	01	11	30
2018		12	
		13	

1. Obróć pokrętko wyboru i zmień pierwsze ustawienie (Rok).
2. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętko wyboru.
3. Obróć pokrętko wyboru i zmień następne ustawienie (Miesiąc).
4. Potwierdź to ustawienie naciskając prawy klawisz nawigacyjny lub naciskając pokrętko wyboru.
5. Obróć pokrętko wyboru i zmień ostatnie ustawienie (Dzień).
6. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.

Zostanie wyświetlony następny ekran. Teraz należy ustawić godziny i minuty za pomocą pokrętkła wyboru i przycisku nawigacyjnego. Potwierdź ustawienie, dotykając przycisk potwierdzenia.

PIERWSZE UŻYCIE

Wszystkie ustawienia początkowe są teraz ustawione, a na wyświetlaczu pojawia się ekran gotowości. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.



Język, czas i datę można ustawić w menu ustawień (patrz rozdział “Menu ustawień”).
Menu ustawień można otworzyć z ekranu startowego za pomocą menu plus.

Mikrofałe

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia ta umożliwia gotowanie lub podgrzewanie potrawy bez wpływu na ich formę lub kolor.

Zasada gotowania

- Mikrofałe wytwarzane przez mikrofalówkę są równomiernie rozprowadzane przez system dystrybucji. Dzięki temu potrawa jest gotowana równomiernie.
- Potrawa absorbuje mikrofałe do głębokości około 2,5 cm. Gotowanie jest kontynuowane, ponieważ ciepło jest rozprowadzane w naczyniu.
- Czasy gotowania są różne i zależą od używanego naczynia oraz właściwości potrawy:
 - ▷ Ilości i gęstości
 - ▷ Zawartości wilgoci
 - ▷ Temperatury początkowe (czy jest schłodzona czy nie)



Proszę zwrócić uwagę!

Potrawa jest gotowana od wewnątrz na zewnątrz poprzez rozprowadzanie ciepła. Gotowanie jest kontynuowane również po wyjęciu potrawy z piekarnika. Dlatego należy przestrzegać czasów podanych w przepisach, aby zapewnić:

- Równomierne nagrzewanie potrawy od środka;
- Jednakową temperaturę we wszystkich częściach potrawy.

Ustawienie mocy mikrofal

Moc	Użytkowanie
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Do szybkiego podgrzewania napojów, wody i potraw zawierających dużo wilgoci.• Do gotowania świeżych lub mrożonych warzyw.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Do przygotowywania i podgrzewania napojów i potraw.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Do roztapiania czekolady. Do gotowania ryb i owoców morza.• Do podgrzewania na dwóch poziomach.• Do gotowania suszonej fasoli w niskich temperaturach.• Do podgrzewania lub gotowania delikatnych potraw z jajkami.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Do gotowania produktów mlecznych lub dżemu w niskich temperaturach.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Do szybkiego rozmrażania potraw.• Do zmiękczenia masła lub lodów.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Do rozmrażania ciast zawierających krem.

Wskazówki dotyczące naczyń kuchennych

Naczynia kuchenne, których używasz do funkcji mikrofalowej, nie powinny blokować mikrofal. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałe. Z tego powodu nie należy używać metalowych naczyń kuchennych. Naczynia oznaczone jako przystosowane do mikrofal mogą być bezpiecznie używane. Aby uzyskać więcej informacji na temat odpowiednich naczyń kuchennych, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami, a w przypadku korzystania z funkcji mikrofalowej zawsze używaj szklanej brytfanny na poziomie 1.

Naczynia kuchenne	Bezpieczne w kuchence mikrofalowej	Uwagi
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używany w małych ilościach, aby zapobiec przegrzaniu niektórych części potrawy. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki piekarnika lub jeśli użyto zbyt dużej ilości folii, może powstać łuk elektryczny.
Porcelana i naczynia gliniane	✓	Porcelana, ceramika gliniana, glazurowana ceramika gliniana i porcelana z kości słoniowej są zazwyczaj odpowiednie, chyba że mają metalową krawędź.
Naczynia jednorazowe wykonane z poliestru lub kartonu	✓	Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową.
Opakowania od fast foodów		Mrożone posiłki są czasami pakowane w jednorazową zastawę stołową. Polistyren może się stopić w przypadku przegrzania.
<ul style="list-style-type: none"> • Kubki z polistyrenu • Torby papierowe lub gazety • Papier z recyklingu lub z metalowymi krawędziami 	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Może się zapalić.</p> <p>Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.</p>
Artykuły szklane <ul style="list-style-type: none"> • Naczynia do piekarnika • Wyroby ze szkła o lepszej jakości • Szklane słoiki 	✓	Może być używany, chyba że ma metalową krawędź. Może być używany do podgrzewania naczyń lub płynów. Cienkie szkło może pęknąć lub roztrzaskać się przy nagłym ogrzaniu. Pokrywka musi być zdjęta. Nadaje się tylko do podgrzewania.
Metal	✗	Może powodować wyładowania łukowe lub pożar.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Talerze, kubki, papier kuchenny • Papier z recyklingu 	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Do krótkich czasów gotowania i podgrzewania. Do pochłaniania nadmiaru wilgoci.</p> <p>Może powodować powstawanie łuku elektrycznego.</p>

UŻYTKOWANIE

Naczynia kuchenne	Bezpieczne w kuchence mikrofalowej	Uwagi
Tworzywo sztuczne	✓	Należy używać wyłącznie materiałów termoplastycznych odpornych na wysoką temperaturę. Inne rodzaje tworzyw sztucznych mogą się wypaczać lub odbarwiać w wysokich temperaturach. Nie należy używać tworzyw sztucznych z melaminy. Tylko jeśli są odporne na gotowanie lub nadają się do piekarnika. Nie może być hermetyczny. W razie potrzeby nakłuj go widelcem.

- ✓ : Zalecane
✓X : Ostrożne
X : Niebezpieczne

Proszę zwrócić uwagę!



Ostrzeżenie!

- Podgrzewanie płynów w mikrofalówce może powodować opóźnione wrzenie. Oznacza to, że płyn może zacząć wrzeć po wyjęciu z mikrofalówki, co grozi poparzeniem. Możesz zniwelować efekt opóźnionego wrzenia, umieszczając plastikową lub szklaną łyżkę w płynie przed podgrzaniem go w mikrofalówce.
- Zachowaj ostrożność przy jedzeniu dla niemowląt:
 - ▷ Potrząśnij lub mieszaj zawartość butelek lub garnków z jedzeniem dla niemowląt po podgrzaniu.
 - ▷ Dokładnie sprawdzaj temperaturę jedzenia przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.
- Sztucce i zastawa stołowa mogą stać się gorące po użyciu mikrofalówki.

Objaśnienie pokręteł i przycisków

Pokrętko funkcyjne






Wybór funkcji

Obracając tym pokrętkiem wybiera się żądaną funkcję.



- Więcej informacji znajduje się w rozdziale "Opis funkcji".

UŻYTKOWANIE


Pokrętko wyboru

	Aby wybrać podfunkcję piekarnika Obróć pokrętko, aby wybrać podfunkcję piekarnika. <ul style="list-style-type: none">Więcej informacji znajduje się w części "Ogólne użytkowanie panelu sterowania".
	Zmiana ustawień Obróć to pokrętko, aby zmienić ustawienia w aktywnym obszarze. <ul style="list-style-type: none">Więcej informacji znajduje się w części "Ogólne użytkowanie panelu sterowania".
	Przejsście do następnego ustawienia Dotknij tego pokrętki, aby przejść do następnego ustawienia. <ul style="list-style-type: none">Następne do zmiany ustawienie będzie znajdować się w szarym obszarze aktywnym.




Przycisk włączania/wyłączania i przycisk Stop

	Włączanie/wyłączanie urządzenia Dotknij przycisk i przytrzymaj go przez kilka sekund, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
	Anulowanie lub powrót do menu Dotknij tego przycisku, aby anulować operację lub cofnąć się o jeden krok w menu.

Przycisk oświetlenia



	Włączanie/wyłączanie oświetlenia Dotknij tego przycisku, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie komory.
---	---

Przyciski nawigacyjne



	Nawigacja w prawo Dotknij prawego klawisza nawigacyjnego, aby potwierdzić ustawienie i przesunąć aktywny obszar w prawo.
	Nawigacja w lewo Dotknij lewego przycisku nawigacyjnego, aby przesunąć aktywny obszar w lewo.
	Włączanie/wyłączanie funkcji blokady dziecięcej Dotknij i przytrzymaj jednocześnie przyciski nawigacyjne, aby włączyć/wyłączyć funkcję blokady dziecięcej. <ul style="list-style-type: none">Aby zabezpieczyć piekarnik przed niezamierzonym użyciem, panel sterowania piekarnika można zablokować za pomocą blokady przed dziećmi.

UŻYTKOWANIE

Przycisk plus

	<p>Aby otworzyć menu ustawień (patrz “Ustawienia”)</p> <p>Dotknij tego przycisku w trybie gotowości, aby otworzyć lub wyjść z menu ustawień:</p> <ul style="list-style-type: none">• Timer do gotowania jajek• Informacje ogólne• Wyświetlacz• Pieczenie• System
	<p>Aby otworzyć dodatkowe opcje (patrz “Menu plus”)</p> <p>Dotknij tego przycisku w trybie pracy, aby otworzyć lub zamknąć opcje dodatkowe dostępne w danym momencie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Timer do gotowania jajek• Szybkie nagrzewanie

Przycisk potwierdzenia

	<p>Potwierdź</p> <p>Służy do potwierdzania wszystkich białych ustawień/elementów na ekranie.</p>
	<p>Dodawanie czasu mikrofal</p> <p>Dodaj 30 sekund czasu mikrofal (funkcja mikrofal).</p>


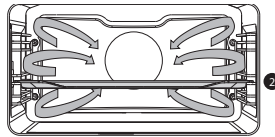
Opis głównych funkcji

Zapoznaj się z tabelą, aby wybrać preferowaną funkcję. Należy również zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi przygotowania znajdującymi się na opakowaniu naczynia. Niektóre funkcje główne posiadają funkcje podrzędne.





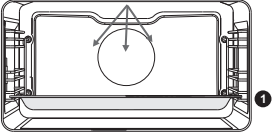





W “Funkcji mikrofalowej”: nie używać metalowych naczyń ani przyborów kuchennych i nie nagrzewać wstępnie piekarnika. Upewnij się, że wszystkie używane akcesoria są w stanie wytrzymać ustawienia temperatury wybranej funkcji piekarnika.

Funkcje główne (wybierane za pomocą pokrętła funkcyjnego)


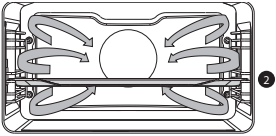

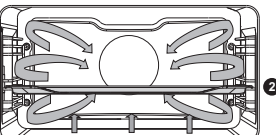

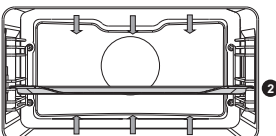

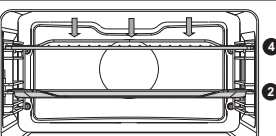
Funkcja	Opis	
	<p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none">• Użyj jednej z dostępnych funkcji do grillowania, pieczenia lub opiekania.• Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji piekarnika).	


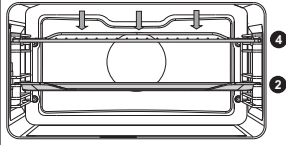

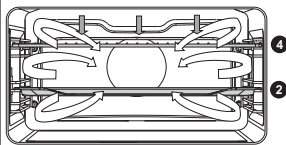

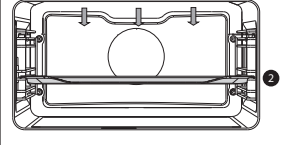

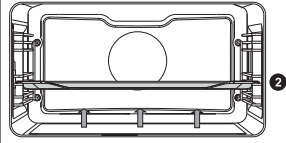
UŻYTKOWANIE


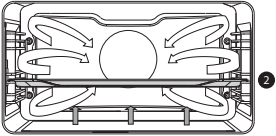

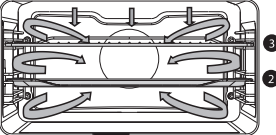

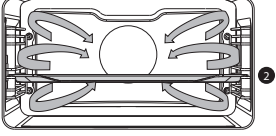
Funkcja	Opis	
	<p>Szybkie nagrzewanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzięki tej funkcji przestrzeń piekarnika szybko osiąga pożądaną temperaturę. Nie należy używać tego ustawienia, gdy w przestrzeni piekarnika znajduje się danie. 	
	<p>Programy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Użyj “Programów” do pieczenia i zapiekania, wybierając potrawę z listy zaprogramowanych dań. 	
	<p>Rozmrażanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta wykorzystuje mikrofałe. Potrawy są rozmrażane szybko i skutecznie. 	
	<p>Mikrofalówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia mikrofalowa jest używana do gotowania i rozmrażania żywności. Zapewnia ona szybkie i efektywne gotowanie bez zmiany koloru lub formy żywności. • Ustawienia domyślne można zmienić w menu ustawień. • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • Sugerowana moc: 750 W 	
	<p>Mikrofalowa konwencja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Użyj jednej z funkcji do (szybkiego) gotowania posiłków. • Dostępne są podfunkcje (patrz tabela funkcji mikrofalowej konwencji). 	
	<p>Podgrzewanie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Użyj jednej z funkcji do ogrzania potraw. • Dostępne są funkcje dodatkowe (patrz tabela funkcji podgrzewania). 	
	<p>Czyszczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz i zabrudzenia można łatwo usunąć ze ścianek piekarnika za pomocą wilgotnej ściereczki. 	

Opis podfunkcji

Funkcje piekarnika (do wyboru za pomocą pokrętki wyboru)


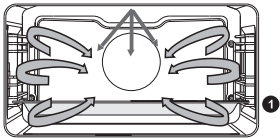

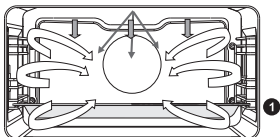
Funkcja	Opis	
	<p>Gorące powietrze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tylnej części piekarnika. • Ten tryb zapewnia równomierne nagrzewanie i jest idealny do pieczenia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Gorące powietrze + dolna grzałka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza z tyłu piekarnika i dolnego elementu grzejnego. • W tym trybie można piec pizzę, wilgotne ciasto, keksy, ciasto na zakwasie i kruszaki. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Górna grzałka + dolna grzałka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego i dolnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do tradycyjnego pieczenia i zapiekania. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Duży grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do potraw i wypieków, które wymagają wyraźnego dolnego przypieczenia lub przyrumienienia. Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. • Maksymalna dopuszczalna temperatura: 240 °C 	

	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą elementu grillującego. • Tryb ten może być używany do grillowania mniejszej ilości otwartych kanapek, kiełbasek piwnych oraz do opiekania chleba. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. • Maksymalna dopuszczalna temperatura: 240 °C 	
	<p>Duży grill + wentylator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego. Ciepło jest rozprowadzane przez wentylator. • Tryb ten może być używany do grillowania mięsa, ryb i warzyw. • Umieść kartkę w górnej części piekarnika, a blachę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 170 °C • Przez cały czas kontroluj proces pieczenia. Ze względu na wysoką temperaturę potrawa może się szybko przypalić. • Zalecane jest wstępne nagrzewanie. 	
	<p>Ogrzewanie górne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie tylko za pomocą górnego elementu grzejnego. • Tryb ten można wykorzystać, gdy chcemy upiec górną część potrawy. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 150 °C 	
	<p>Ogrzewanie dolne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą dolnego elementu grzejnego. • Tryb ten może być stosowany do potraw i wypieków, które wymagają wyrazistego dolnego przypiekania lub przyrumienienia. • Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Stosować tuż przed końcem czasu pieczenia lub zapiekania. • Sugerowana temperatura: 160 °C 	



	<p>Wentylator + Ogrzewanie dolne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podgrzewanie za pomocą dolnego elementu grzejnego. Ciepło jest rozprowadzane przez wentylator. • Tryb ten może być stosowany do pieczenia ciast z małą ilością zakwasu, jak również do konserwowania owoców i warzyw. • Umieść niezbyt wysoką blachę do pieczenia w dolnej części piekarnika, tak aby gorące powietrze mogło krążyć również nad górną powierzchnią potrawy. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	
	<p>Profesjonalne pieczenie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą górnego elementu grzejnego w połączeniu z elementem grzejnym grilla i gorącym powietrzem. • Tryb ten może być stosowany do pieczenia wszystkich rodzajów mięsa. • Sugerowana temperatura: 180 °C 	
	<p>Gorące powietrze ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogrzewanie za pomocą gorącego powietrza. Gorące powietrze ECO zużywa mniej energii, ale daje taki sam efekt jak ustawienie gorącego powietrza. Pieczenie trwa kilka minut dłużej. • Tryb ten może być używany do pieczenia mięsa i ciast. Umieść blachę lub kratkę do pieczenia na środku piekarnika. • Sugerowana temperatura: 180 °C • To ustawienie wykorzystuje ciepło reszkowe (grzanie nie jest włączone przez cały czas), aby osiągnąć niskie zużycie energii (zgodnie z klasą energetyczną EN 60350-1). W tym trybie rzeczywista temperatura w piekarniku nie jest wyświetlana. 	

UŻYTKOWANIE

Funkcje mikrofalowej konwencji (do wyboru za pomocą pokrętła wyboru)

Funkcja	Opis	
	<p>Gorące powietrze + mikrofała</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ten system wykorzystuje połączenie mikrofal i gorącego powietrza, dzięki czemu czas gotowania jest krótszy. • Używaj go do wszystkich rodzajów mięsa, gulaszu, warzyw, placków, ciast, chleba i dań au gratin (czyli potraw wymagających dłuższego czasu gotowania). • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • Sugerowana temperatura: 160 °C • Sugerowana moc: 600 W 	
	<p>Grill + wentylator + mikrofalówka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrawy są przyrządzane przy użyciu kombinacji mikrofal i grilla z wentylatorem. • Użyj tej kombinacji dla mniejszych kawałków mięsa, ryb i warzyw. • Pozwala to na szybkie przyrządzenie, a potrawy będą miały ładnie przyrumienioną chrupiącą skórkę. • Umieść szklane naczynie na poziomie 1. • Sugerowana temperatura: 200 °C • Sugerowana moc: 600 W 	

Funkcji podgrzewania (do wyboru za pomocą pokrętła wyboru)

Funkcja	Opis	
	<p>Podgrzewanie talerzy</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do podgrzewania zastawy stołowej, dzięki czemu serwowane potrawy pozostają dłużej gorące. 	
	<p>Utrzymywanie ciepła</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funkcja ta służy do utrzymywania ciepła już przygotowanych potraw. 	

Menu Plus

Naciśnij przycisk Plus, aby wybrać dodatkową funkcję (po wybraniu funkcji głównej i ustawień).

- Wybierz funkcję w menu plus, obracając pokrętkę wyboru i potwierdzić przyciskiem potwierdzenia.
- Aby opuścić menu plus, należy nacisnąć przycisk stop lub przycisk plus; na wyświetlaczu ponownie pojawi się poprzednie wskazanie.

Menu Plus	Opis
	Timer do gotowania jajek Timer do gotowania jajek może być używany niezależnie od funkcji piekarnika. <ul style="list-style-type: none">• Po wyłączeniu timera do gotowania jajek pojawia się okienko z komunikatem i sygnał dźwiękowy.• Dotknij przycisk stop, aby wyłączyć sygnał i zamknąć menu podręczne.• Dźwięk ustanie automatycznie po około 2 minutach.• Aby anulować timer, należy ustawić czas na 0:00.
	Szybkie nagrzewanie Włączenie/wyłączenie domyślnego szybkiego nagrzewania (dostępne tylko w funkcjach piekarnika).

Start z szybkim nagrzewaniem

- Po uruchomieniu programu oraz gdy ustawiono szybkie nagrzewanie w menu ustawień jako domyślnie "włączone", pojawi się okienko. Po 15 sekundach wyskakujące okienko automatycznie zniknie. Na ekranie postępu pojawi się ikona szybkiego nagrzewania, czas będzie wyszarzony.
- Jeśli ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się wiadomość. Włóż potrawę, a program rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi.

Korzystanie z funkcji pieczenia na urządzeniu

Aby uzyskać informacje na temat ogólnej obsługi urządzenia, należy zapoznać się z “Ogólną obsługą panelu sterowania”.

1. Dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć urządzenie.
2. Obróć pokrętkę funkcji, aby wybrać główną funkcję.
 - Zapoznaj się z “Opisem funkcji”, aby wybrać odpowiednią (dostępną) funkcję.
3. Obróć pokrętkę wyboru, aby wybrać podfunkcję (jeśli jest dostępna) lub zmienić ustawienie.
 - Aktywne jest pierwsze ustawienie podfunkcji (jeśli jest dostępna).
4. Uruchom bezpośrednio wybraną funkcję (z ustawionymi wcześniej wartościami) dotykając przycisku potwierdzenia (przycisk ten miga, jeśli możliwe jest uruchomienie programu).

Dostępne funkcje lub ustawienia do regulacji:

- funkcja (funkcja podrzędna piekarnika lub funkcja mikrofalowej konwencji);
- temperatura piekarnika;
- moc mikrofal (gdy używana jest funkcja (konwencyjna) mikrofalowa);
- czas pieczenia.

Kolejna podfunkcja lub ustawienie staje się aktywne (jeśli jest dostępne). Powrót do poprzedniego wyboru lub ustawienia poprzez dotknięcie lewego klawisza nawigacyjnego.



W razie potrzeby można wybrać dodatkowe ustawienie (np. “Szybkie nagrzewanie”) za pomocą menu plus. Więcej informacji na ten temat znajduje się w części “Menu plus”.

5. Dotknij przycisku potwierdzającego, aby rozpocząć przygotowywanie posiłku z wybranymi ustawieniami.

Po zakończeniu pieczenia można:

- Wstrzymać lub przerwać pieczenie. Pojawi się wyskakujący komunikat.
 - Dotknij przycisku potwierdzenia.
Wskaźnik zakończenia zostanie zamknięty i pojawi się ekran trybu gotowości. Jeśli w ciągu 10 minut nie zostanie podjęta żadna akcja, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
- Ustawić dodatkowy czas
 - Dotknij prawy klawisz nawigacyjny, aby wybrać “Ustaw dodatkowy czas”.
Ustawienie czasu staje się aktywne i może być zmieniane bezpośrednio przez obracanie pokrętki wyboru.
 - Dotknij przycisku potwierdzenia.
 - *Poprzedni proces zostaje ponownie aktywowany.*

Zmiana ustawień podczas postępu

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

Menu ustawień

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

Licznik czasu gotowania jajek (ustawianie czasu alarmu)
Informacje ogólne <ul style="list-style-type: none">• Język wyświetlacza• Czas<ul style="list-style-type: none">▷ Ustawianie czasu▷ Format godziny▷ Rozmiar zegara• Data<ul style="list-style-type: none">▷ Data rr-mm-dd▷ Format daty• Dźwięk<ul style="list-style-type: none">▷ Głośność (niska-średnia-wysoka)▷ Dźwięk klawiszy (włączanie/wyłączanie)▷ Dźwięk powitania (włączanie/wyłączanie)
Wyświetlacz <ul style="list-style-type: none">• Jasność niska, średnia, wysoka• Oświetlenie piekarnika<ul style="list-style-type: none">▷ Automatyczne wyłączenie po 1 min.▷ Wyłączenie ręczne• Tryb nocny<ul style="list-style-type: none">▷ Czas rozpoczęcia i zakończenia niższej jasności:▷ Pierwszy wyświetlacz ustawia czas rozpoczęcia, drugi wyświetlacz ustawia czas zakończenia.• Przełączenie urządzenia w gotowości<ul style="list-style-type: none">▷ Automatyczne wyłączenie po 1 godz.▷ Zawsze włączone*.
Pieczenie <ul style="list-style-type: none">• Intensywność programu<ul style="list-style-type: none">▷ Niska/średnia/wysoka• Ustawić nagrzewanie<ul style="list-style-type: none">▷ Domyślnie włączone/wyłączone• Szybki start mikrofalówki<ul style="list-style-type: none">▷ Moc i czas mikrofal
System <ul style="list-style-type: none">• Informacje o urządzeniu<ul style="list-style-type: none">▷ Nazwa urządzenia i wersja SW• Ustawienie fabryczne<ul style="list-style-type: none">▷ Powrót do ustawień fabrycznych



*Zmiana na ręczne wyłączenie spowoduje zwiększenie zużycia energii.

Jeśli piekarnik zostanie wyłączony ręcznie (lub gdy nastąpi przerwa w dostawie prądu), funkcja ta zostanie zresetowana (wyświetlacz wyłączy się automatycznie).

Czyszczenie urządzenia

Piekarnik należy regularnie czyścić, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia, szczególnie na powierzchniach wewnętrznych i zewnętrznych, drzwiach i uszczelce.

- Włącz blokadę przed dziećmi (aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia).
- Powierzchnie zewnętrzne czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem.
- Następnie przetrzyj czystą, wilgotną szmatką i osusz.
- Zachłapania i plamy na powierzchniach wewnętrznych usuwać szmatką z mydłem.
- Następnie przetrzyj czystą, wilgotną szmatką i osusz.



Ważne!

Uważaj, aby do otworów wentylacyjnych nie dostała się woda. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani chemicznych rozpuszczalników. Zawsze zwracaj uwagę na to, aby uszczelka drzwi była czysta.

Zapobiega to gromadzeniu się brudu i umożliwia prawidłowe zamknięcie drzwiczek.

Funkcja czyszczenia (Czyszczenie parą)

Za pomocą funkcji steam clean i wilgotnej ściereczki można łatwo usunąć tłuszcz i brud ze ścianek piekarnika.

Używanie funkcji Steam clean

- Funkcji Steam clean należy stosować dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika. Trudniej jest usunąć brud i tłuszcz, gdy piekarnik jest gorący.
- Program trwa 30 minut. Resztki jedzenia na emaliowanych ściankach po 30 minutach będą wystarczająco namoczone, aby można je było usunąć wilgotną ściereczką.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 0,15 litra wody na dno piekarnika.
3. Pokrętle funkcyjnym wybierz opcję "Czyszczenie".
4. Dotknij przycisku potwierdzenia, aby rozpocząć czyszczenie parowe.



Podczas programu czyszczenia nie otwierać drzwi.

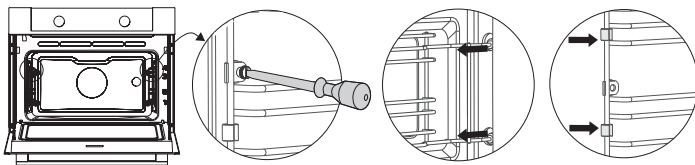
Demontaż i czyszczenie prowadnic

Do czyszczenia prowadnic używaj zwykłych środków czyszczących.

1. Wykręć śrubę za pomocą śrubokręta.
2. Wyjmij prowadnice z otworów w tylnej ścianie.



Zachowaj ostrożnie podkładki dystansowe prowadnic. Po wyczyszczeniu należy je ponownie założyć. Zapobiega to powstawaniu iskierek podczas użytkowania.



Wymiana lampy piekarnika



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

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).



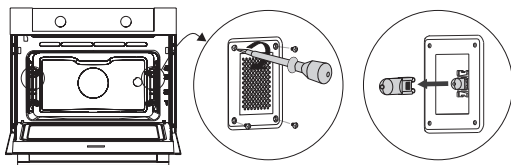
Lampa jest artykułem konsumpcyjnym i dlatego nie jest objęta gwarancją. Wymień uszkodzoną lampę na lampę tego samego typu.



Odłącz urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka lub wyłączenie wyłącznika w skrzynce bezpieczników.

Uwaga: żarówka może być bardzo gorąca! Przy wyjmowaniu żarówki należy stosować środki ochronne. Jest to niezbędne, aby zapobiec poparzeniom.

1. Wykręć cztery śruby z panelu pokrywy. Zdejmij panel pokrywowy i szybę.
2. Wyjmij żarówkę i zainstaluj nową.
3. Nie należy zdejmować uszczelki z panelu pokrywy. Uszczelka nie powinna się odklejać od panelu pokrywy. Uszczelka musi idealnie pasować do wnęki w ścianie piekarnika.



Informacje ogólne

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

Potrawa pozostaje surowa

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

Potrawa jest niedopieczona lub przypieczona

- Sprawdź, czy ustawiony został prawidłowy czas pieczenia.
- Sprawdź, czy ustawiona została odpowiednia moc.

Czujniki nie reagują, wyświetlacz jest zablokowany.

- Odłącz urządzenie od zasilania na kilka minut (wykręć bezpiecznik lub wyłącz zasilanie); następnie ponownie podłącz urządzenie i włącz je.

Iskrzenie w przestrzeni piekarnika.

- Upewnij się, że wszystkie osłony lamp są zabezpieczone i że wszystkie podkładki dystansowe są umieszczone na prowadnicach.

Awaria zasilania może spowodować zresetowanie wyświetlacza.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i włóż ją ponownie.
- Ponownie ustaw czas.

W piekarniku występuje kondensacja.

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

Wentylator pracuje nadal po wyłączeniu piekarnika.

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

Na drzwiach i na zewnątrz urządzenia wyczuwalny jest przepływ powietrza.

- Jest to normalne.

Światło odbija się od drzwiczek i zewnętrznej strony urządzenia.

- Jest to normalne.

Z drzwiczek lub otworów wentylacyjnych wydobywa się para.

- Jest to normalne.

BŁĘDNE DZIAŁANIA

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

- Jest to normalne.

Bezpiecznik wyłącza się regularnie.

- Należy skonsultować się z technikiem serwisu.

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

(XX oznacza numer błędu).

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

Przechowywanie i naprawa piekarnika

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika serwisu. Jeśli konieczna jest konserwacja, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z działem obsługi klienta ASKO.

Podczas rozmowy telefonicznej należy mieć pod ręką następujące informacje:

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



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

Utylizacja urządzenia i opakowania

Ten produkt jest wykonany z materiałów przyjaznych dla środowiska. Jednak po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie musi zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny. Informacje na ten temat można uzyskać od władz państwowych.

Opakowanie urządzenia może być poddane recyklingowi. Użyto następujących materiałów:

- karton
- folia polietylenowa (PE)
- polistyren wolny od CFC (twarda pianka PS)

Materiały te należy utylizować w sposób odpowiedzialny, zgodnie z przepisami prawa.



Na produkcie znajduje się piktogram kosza na śmieci z krzyżykiem. Wskazuje on, że urządzenia gospodarstwa domowego muszą być utylizowane oddzielnie. Oznacza to, że po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie nie może być przetwarzane w ramach normalnego obiegu odpadów. Należy oddać je do specjalnego punktu zbiórki odpadów komunalnych lub do punktu sprzedaży, który oferuje taką usługę.

Oddzielne zbieranie sprzętu gospodarstwa domowego zapobiega szkodom dla środowiska i zdrowia publicznego. Materiały użyte do produkcji tego urządzenia mogą być poddane recyklingowi, co zapewnia znaczne oszczędności energii i surowców.

CE Deklaracja zgodności

Niniejszym oświadczamy, że nasze produkty są zgodne z odpowiednimi dyrektywami, normami i rozporządzeniami europejskimi, jak również ze wszystkimi wymaganiami, o których mowa w normach.



Etykieta znamionowa urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie urządzenia.

Podczas kontaktu z serwisem należy mieć pod ręką kompletny numer typu.

Adresy i numery telefonów organizacji serwisowych znajdują się na karcie gwarancyjnej.

 **ASKO**



878925

pl (07-22)