

▶ BSE882320M  
BSK882320M

PL Instrukcja obsługi  
Piekarnik parowy

# USER MANUAL



**AEG**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	21
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	21
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	24
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	47
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	52
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	54

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## 1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm

Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1017 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	550 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 12 mm

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźnione, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wylączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.

## 2.3 Eksploatacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplaścić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek

dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

## 2.5 Pieczenie parowe



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.8 Utylizacja



### OSTRZEŻENIE!

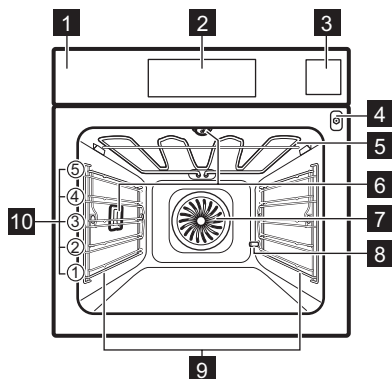
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

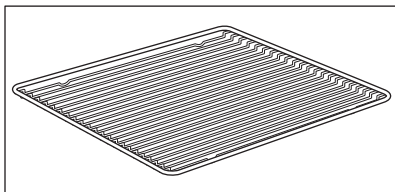
### 3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosony
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylator
- 8 Wylot rurki układu odkamieniania
- 9 Prowadnice blach, wymowane
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

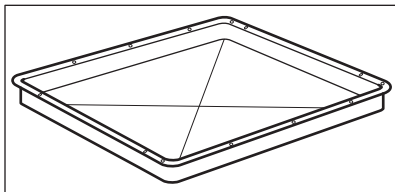
### 3.2 Akcesoria

#### Ruszt



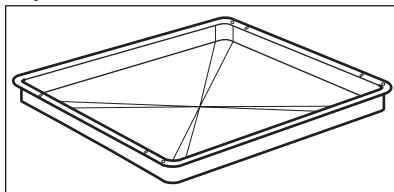
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

#### Blacha do pieczenia ciasta



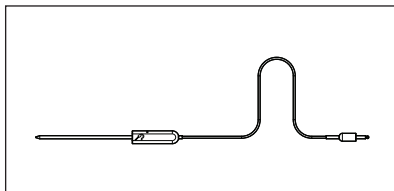
Do pieczenia ciast i ciastek.

#### Głęboka blacha

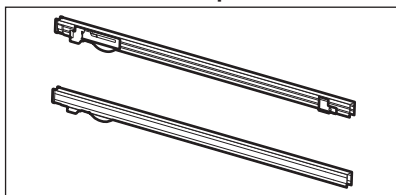


Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

#### Termosonda



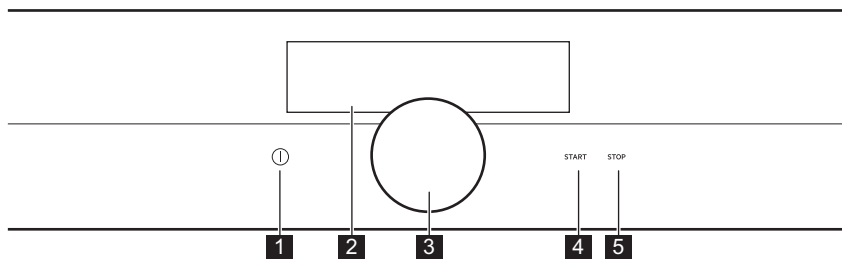
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

**Prowadnice teleskopowe**

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 4.1 Panel sterowania



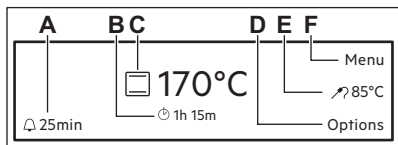
Funkcja	Uwaga
<b>1</b> Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
<b>2</b> Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
<b>3</b> Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć ①, aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć pokrętko i obracać nim, aby przeglądać menu. Przytrzymać i nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić ustawienie lub przejść do wybranego podmenu. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy znaleźć opcję Powrót na liście menu lub potwierdzić wybrane ustawienie.
<b>4</b> START	Umożliwia włączenie wybranej funkcji.
<b>5</b> STOP	Umożliwia wyłączenie wybranej funkcji.

### 4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tryb funkcji pieczenia.



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji:



- A. Przypomnienie
- B. Stoper
- C. Funkcja pieczenia i temperatura
- D. Opcje lub aktualna godzina
- E. Czas trwania i czas zakończenia działania funkcji lub Termosonda
- F. Menu

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

### 5.2 Pierwsze podłączenie

Po pierwszym podłączeniu po upływie 7 sekund pojawi się informacja o wersji oprogramowania.

Wymagane jest ustawienie takich parametrów, jak język, Jasność wyświetlacza, Twardość wody oraz Aktualna godzina.

### 5.3 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody (dH) z odpowiadającą im zawartością wapnia oraz jakością wody.

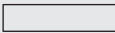

Twardość wody		Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Klasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Miękka
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Średnio twarda
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Twarda
4	ponad 21	ponad 3,8	ponad 150	Bardzo twarda

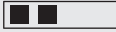


Jeśli twardość wody przekracza wartości podane w tabeli, należy napełnić szklankę wodą butelkowaną.

1. Wziąć 4-kolorowy pasek dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.
2. Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około 1 sekundę.

Nie umieszczać paska pod bieżącą wodą.

3. Wstrząsnąć paskiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.
4. Odczekać 1 minutę i sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż 1 minutę po wykonaniu testu.
5. Ustawić twardość wody: menu: Ustawienia podstawowe.

Pasek testowy	Twardość wody
	1
	

Pasek testowy	Twardość wody
	2
	3
	4

Twardość wody można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe / Konfiguracja / Twardość wody.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Funkcje Pieczenia

Włączanie i wyłączenie funkcji pieczenia.

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć i przytrzymać pokrętkę. Ostatnio używana funkcja będzie podkreślona.
3. Nacisnąć pokrętkę, aby przejść do podmenu, a następnie obrócić je, aby wybrać funkcję pieczenia.
4. Nacisnąć pokrętkę, aby potwierdzić.
5. Ustawić temperaturę i potwierdzić.
6. Nacisnąć START . Termosonda można podłączyć w dowolnej chwili



przed rozpoczęciem lub w trakcie procesu pieczenia. W ramach niektórych funkcji wyświetlana jest sekwencja okien podręcznych. Nacisnąć pokrętkę, aby wyświetlić następne okno podręczne. Po ostatnim potwierdzeniu następuje uruchomienie funkcji.






Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć STOP .










W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w temperaturze poniżej 60°C.


### Funkcje pieczenia: Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.







Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

## Funkcje pieczenia: Standardowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Termoobieg + dolna grzałka	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="309 161 508 181">Termoobieg wilgotny</p>	<p data-bbox="561 161 1033 608">Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>

## Funkcje pieczenia: Parowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="309 754 501 775">Gotowanie na parze</p>	<p data-bbox="561 754 1028 775">Do gotowania na parze warzyw, przystawek i ryb.</p>
 <p data-bbox="309 836 465 857">Duża wilgotność</p>	<p data-bbox="561 836 1016 884">Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, jak sosy, placki, terriny i ryby.</p>
 <p data-bbox="309 916 463 936">Mała wilgotność</p>	<p data-bbox="561 916 1020 1016">Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekank. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne, soczyste oraz chrupiące na zewnątrz.</p>
 <p data-bbox="309 1040 430 1061">Regeneracja</p>	<p data-bbox="561 1040 1028 1251">Odogrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.</p>
 <p data-bbox="309 1275 471 1295">Pieczenie chleba</p>	<p data-bbox="561 1275 1031 1347">Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p data-bbox="309 1370 479 1391">Wyrastanie ciasta</p>	<p data-bbox="561 1370 1023 1442">Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.</p>

## Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.



### OSTRZEŻENIE!

Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Tyle wody wystarcza na około 50 minut. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Występuje zagrożenie wyciekiem, przelaniem wody lub uszkodzeniem mebli.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję:  
Czas  $\rightarrow$  | lub Czas zakończenia  $\rightarrow$  |.  
Para pojawi się po około 2 minutach.  
Gdy piekarnik osiągnie ustaloną

temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżnić szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.  
Patrz funkcja czyszczenia:  
Opróżnianie zbiornika.



### UWAGA!

Piekarnik jest gorący.  
Występuje ryzyko poparzenia.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie. W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

## 6.2 Menu – informacje ogólne



### Menu

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
Ustawienia podstawowe	Służą do konfiguracji urządzenia.

## Podmenu opcji: Czyszczenie

Podmenu	Opis
Czyszczenie parowe	Procedura czyszczenia lekkiego zabrudzenia urządzenia, gdy zanieczyszczenia nie są wielokrotnie zapieczone.
Czyszczenie parowe plus	Procedura czyszczenia trudnych do usunięcia zabrudzeń z wykorzystaniem środka do czyszczenia piekarników.
Odkamienianie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.

## Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Podmenu	Opis
Blokada uruchomienia	Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika. Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe. Gdy funkcja jest włączona, po uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia. Aby korzystać z piekarnika, wybrać pokrętłem litery kodu w kolejności: A B C.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania jako ustawienie domyślne. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. Aby wyłączyć wcześniej, nacisnąć pokrętło. Gdy funkcja jest włączona, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Podtrzymywanie temp. wł.". Opcja dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, gdy ustawiono funkcję Czas.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie zdefiniowanego czasu pieczenia. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
Aktualna godzina	Ustawianie bieżącej godziny i daty.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./WYŁ. i STOP.
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
Twardość wody	Ustawienie twardości wody.

## Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wyświetl licencje	Informacje na temat licencji.
Wyświetl. wer. oprogr.	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Ustawienia fabryczne	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

## Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Parametry te można modyfikować ręcznie zależnie od preferencji użytkownika.

W przypadku niektórych dań można również wybrać sposób pieczenia:

- Automatyka wagowa
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone lub Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone lub Więcej

Kategoria potraw: Mięso i ryby

Mięso	
Wołowina	Polędwica wołowa
	Pieczeń
	Wołowina gotowana
	Klops
	Wołowina po skandynaw.

<b>Mięso</b>		
Wieprzowina	Polędwica	Świeże
		Wędzone
	Pieczeń	
	Szynka	Pieczone
		Na parze
	Gicz	
	Żeberka	
Kielbasa		
Cielęcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Gicz	
Jagnięcina	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zając	Comber
		Udziec

<b>Drób</b>	
Kurczak	W całości
	Połówka
	Pierś
	Udźce
	Skrzydółka
Kaczka	
Gęś	
Indyk	W całości
	Pierś

<b>Ryba</b>		
Cała ryba	mała porcja	Pieczone
		Na parze
	Średnio wy- pieczone	Pieczone
		Na parze
duża porcja	Pieczone	
	Na parze	
Filety	Cienka	
	Gruba	
Ryba pie- czona		
Paluszki ryb- ne		
<b>Owoce morza</b>		
Krewetki		
Małże		

## Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawy		
Przystawki	Ziemniaki Świeże	W całości Ćwiartka
	Ziemniaki Mrożonki	Frytki Krokiety Pieczone ziemniaki, ćwiartki Zapiekane mięso i ziemniaki
	Ryż	
	Makaron, świeży	
	Polenta	
	Klusieczki	Knedle ziemniaczane Knedle drożdżowe
	Potrawy z piekarnika	Lasagne Zapiekanka ziemniaczana Makaron zapiekany Zapiekanka warzywna Casserole na słono Casserole warzywna
Strączk. i zbożowe		
Terriny		

Potrawy	
Jajka	Na miękko Na półtwardo Na twardo Jajka zapiekane

## Kategoria potraw: Wypieki

Potrawa		
Pizza	Świeże	Cienka Gruba
	Mrożonki	Cienka Gruba Przekąski
	Schlodz.	
	Quiche	Cienka Gruba
	Chleb	Świeże
Mrożonki		Bagietka Chleb
Podpieczone		

Potrawa	
Bułki	Świeże
	Mrożonki
	Podpieczone

Kategoria potraw: Desery / Wypieki

Potrawa	
Ciasto w formce	Ciasto migdałowe
	Szarlotka
	Brioszki
	Sernik
	Szarlotka przykryta
	Kruchy spód
	Biskoptowy spód tarty
	Tort biskoptowy
	Kołacz
	Biskopt
	Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Strudel jabłkowy, mrożony	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonarodzeniowa	
	Placek z kruszonką	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biskoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biskopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biskoptowa	
	Tarta szwajc. na słodko	
Placek drożdżowy		
Ciastka	Ciastka	
	Ptysie	
	Eklery	
	Makaroniki	
	Babeczki	
	Ciasta przekładane	
	Ciasto francuskie	
	Kruche ciasteczka	

Potrawa
Tarta
Krem budyniowy
Casserole na słodko
Knedle drożdżowe

Kategoria potraw: Warzywa

Potrawa	
Karczochy	
Szparagi zielone	
Szparagi białe	
Buraczki	
Skorzonera	
Brokuły	Różyczki W całości
Brukselka	
Kalarepa	
Marchew	

Potrawa	
Kalafior	Różyczki W całości
Seler	
Cukinia, plastry	
Bakłażan	
Koper włoski	
Zielona fasolka	
Krażki pora	
Grzyby krojone	
Groszek	
Pieprz	
Kapusta włoska	
Szpinak, świeży	
Pomidory	

### 6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia timera	Zawiera listę funkcji zegara.
Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania w ramach aktualnie włączonej funkcji pieczenia. Włączone / Wyłączone
Ustaw + start	Do ustawienia funkcji i włączenia jej w późniejszym czasie. Po ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ustaw + Start wł.”. Nacisnąć Start, aby włączyć. Gdy funkcja włącza się, komunikat znika z wyświetlacza, a piekarnik rozpoczyna działanie. Opcja dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, gdy ustawiono funkcje Czas / Koniec.






## 6.4 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom

ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

# 7. FUNKCJE ZEGARA

## 7.1 Ustawienia timera

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Stoper	Automatycznie monitoruje czas działania włączonej funkcji. Istnieje możliwość włączenia lub wyłączenia wyświetlania wskazań funkcji Stoper.
 Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia. <sup>1)</sup>
 Czas zakończenia	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas. Jednoczesne użycie funkcji Czas i Czas zakończenia spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika w późniejszym czasie. <sup>1)</sup>
 Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. <sup>1)</sup> Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.  Wybrać  i ustawić czas. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał. Gdy piekarnik jest wyłączony, należy nacisnąć pokrętkę, aby włączyć tę funkcję.

<sup>1)</sup> Maksymalnie 23 godz. i 59 min

# 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),

- temperatura wewnątrz produktu.



**UWAGA!**  
Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda nie można używać do potraw płynnych.

- Podczas pieczenia Termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu.



### OSTRZEŻENIE!

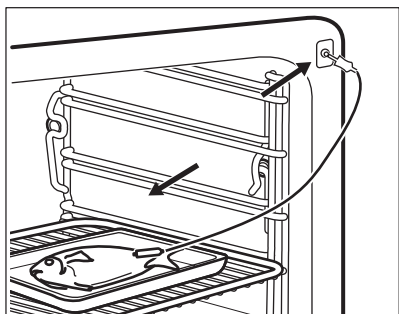
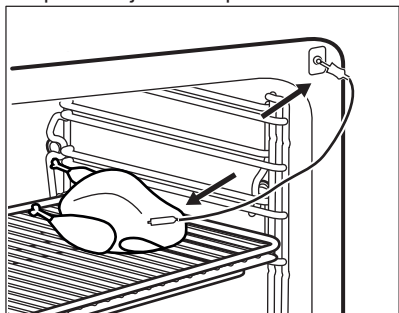
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

## Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć piekarnik.
2. Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę Termosonda do gniazda znajdującego się na przedniej ścianie piekarnika.



Wyświetlacz pokazuje: Termosonda.

4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
6. Nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.

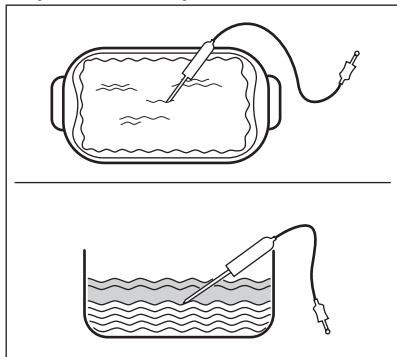


### OSTRZEŻENIE!

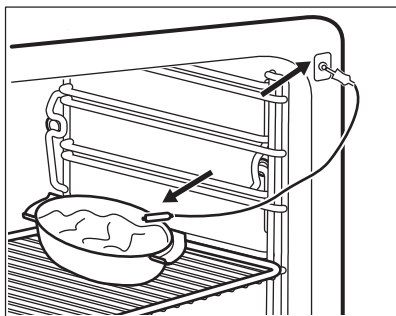
Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć piekarnik.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
3. Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt Termosonda oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć Termosonda pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę Termosonda do gniazda znajdującego się na przedniej ścianie piekarnika.



Wyświetlacz pokazuje: Termosonda.

6. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
8. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.




#### **OSTRZEŻENIE!**

Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## **Zmiana temperatury wewnątrz produktu**

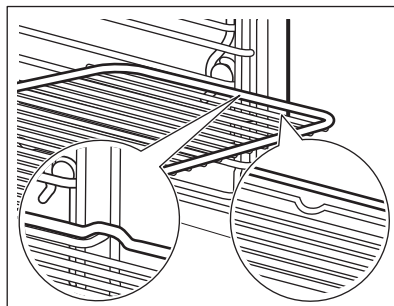
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu oraz temperatury piekarnika.

1. Wybrać  na wyświetlaczu.
2. Obrócić pokrętkę, aby zmienić temperaturę.
3. Nacisnąć, aby potwierdzić.

## **8.2 Wkładanie akcesoriów**

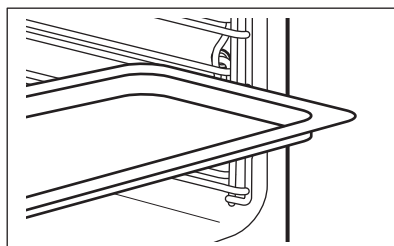
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



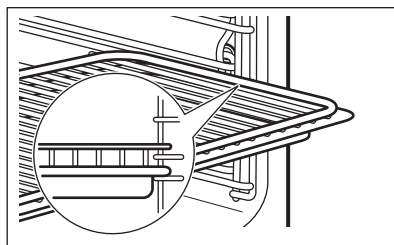
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/ głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

## 8.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



### UWAGA!

Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.



### UWAGA!

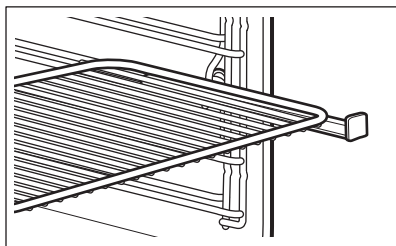
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

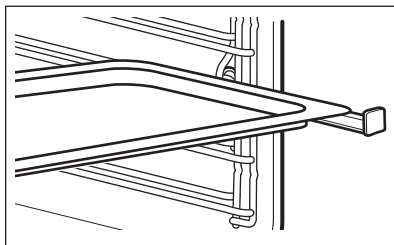


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



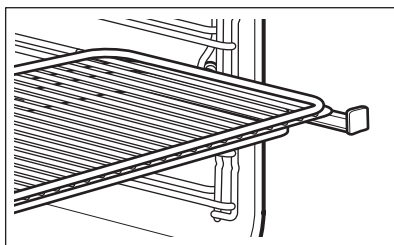
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:



Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.





## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas, Czas zakończenia.

## 9.2 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w

niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

# 10. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłączny charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

## 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

## 10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

- numery poziomów piekarnika.
- informacje o funkcjach pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

## 10.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

### Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

### Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwia podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

### Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

## 10.4 Gotowanie na parze

Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.

### Sterylizacja

Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).

Umieścić czyste naczynia do góry dnem, na środku rusztu, na pierwszym poziomie piekarnika.

Napełnić szufladę do maksymalnego poziomu i ustawić czas na 40 minut.

### Gotowanie

Ta funkcja umożliwia przyrządzanie każdego rodzaju żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania, podgrzewania, rozmrażania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kaszy manny i jajek.

Podczas jednego cyklu gotowania można przyrządzić posiłek składający się z kilku potraw. Aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie, należy

rozpocząć od potrawy wymagającej najdłuższego czasu gotowania, a następnie dodawać w odpowiednim czasie kolejne potrawy, korzystając z tabel pieczenia.

**Przykład: Całkowity czas cyklu gotowania: 40 min. Najpierw umieścić w piekarniku Gotow. ziemniaki, ćwiartki, po 20 min dodać Łosoś, filety, a po 30 min – Brokuły, części.**







	 (min)
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	40
Łosoś, filety	20
Brokuły, części	10





W przypadku jednoczesnego przyrządzania więcej niż jednej potrawy należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.




Użyć drugiego poziomu piekarnika.





 WARZYWA	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
8 - 10	Brokuły, części, nagrzać pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10 - 15	Szpinak, świeży
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Szparagi zielone



 WARZYWA	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Rozpunka, części
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler, kostka
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Groszek śnieżny
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, części
25 - 35	Kalarepa, plastry
25 - 35	Biała fasola
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy





 <b>WARZYWA</b>	
 <b>Ustawić temperaturę 99°C.</b>	
 (min)	
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1
60 - 90	Bigos
70 - 90	Buraczki
 <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>	
 <b>Ustawić temperaturę 99°C.</b>	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpeclę
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25 - 35	Knedle drożdżowe
30 - 35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe
35 - 45	Knedle ziemniaczane





 <b>PRZYSTAWKI / DODATKI</b>	
 <b>Ustawić temperaturę 99°C.</b>	
 (min)	
35 - 45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu
40 - 50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40 - 55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

 <b>OWOCE</b>	
 <b>Ustawić temperaturę 99°C.</b>	
 (min)	
10 - 15	Krojone jabłka
10 - 15	Owoce jagodowe
10 - 20	Roztapianie czekolady
20 - 25	Kompot owocowy

 RYBY		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Cienki filet rybny	75 - 80
20 - 25	Krewetki, świeże	75 - 85
20 - 30	Małże	100
20 - 30	Łosoś, filety	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Pstrąg tęczowy, 1 kg	85

 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bawarska kielbasa cielęca / Biała kielbasa	80
20 - 30	Kielbasa wiedeńska	80
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	99
60 - 70	Kurczak, gotowany, 1 - 1,2 kg	99

 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
70 - 90	Kasseler, z wody	90
80 - 90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99








 JAJKA	
	Ustawić temperaturę 99°C.
 (min)	
10 - 11	Jajka na miękko
12 - 13	Jajka na półtwardo
18 - 21	Jajka na twardo

## 10.5 Połączenie funkcji: Grill + termoobieg + Gotowanie na parze

Funkcji tych można używać łącznie w celu jednoczesnego przyrządzenia mięsa, warzywa i dodatków.




1. Wybrać funkcję: Grill + termoobieg do pieczenia mięsa.
2. Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
3. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do około 90°C. Można uchylić drzwi do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
4. Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Umieścić mięso na pierwszym poziomie piekarnika, a warzywa – na trzecim.

	 Grill + termoobieg Pierwszy etap: pieczenie mięsa		 Gotowanie na parze Drugi etap: dodać warzywa	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / Ziemniaki / Warzywa, w sosie	180	60 - 70	99	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	99	30 - 40




## 10.6 Duża wilgotność




Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Krem budyniowy / Tarta, w małych foremkach	90	35 - 45
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30
Terrina	90	40 - 50
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40
Klusieczki	120 - 130	40 - 50

## 10.7 Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bułki, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60




	 (°C)	 (min)
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namaczać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęcą, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć drugiego poziomu piekarnika	170	130 - 170

## 10.8 Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

## 10.10 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.

	 (°C)	 (min)
Dania jednogarnkowe	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Klusieczki	110	15 - 25

## 10.9 Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.







Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

## 10.11 Pieczenie na jednym poziomie

 <b>PIECZENIE W FORMACH</b>				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1


**CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA**

**Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.**








(°C)








(min)



		(°C)	(min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Płysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3

 <b>CIASTKA</b>			
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>			
		 (°C)	 (min)
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	15 - 25
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





## 10.12 Wypieki i zapiekanki





 <b>Użyć drugiego poziomu piekarnika.</b>			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Grill + termoobieg	170 - 190	15 - 35
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60





## 10.13 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA</b>		
	 (°C)	 (min)
Pytysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego, nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Bułki	180	20 - 30

## 10.14 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.







Obrócić pieczeń po upływie 1/2-2/3 czasu pieczenia.







Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).







Podczas pieczenia połać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.







## 10.15 Pieczenie







Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 <b>WOŁOWINA</b>				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczony, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	190 - 200	5 - 6







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoobieg	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoobieg	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopátka / Karkówka / Szyńka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgot.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęcą	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęcą	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 <b>JAGNIĘCINA</b>				
 <b>Użyć funkcji: Grill + termoobieg.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	







  

 <b>DZICZYŻNA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Udziec zajęcy, nagrząć pusty piekarnik	1	Grill + termoobieg	180 - 200	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

 <b>DRÓB</b>				
 <b>Użyć funkcji: Grill + termoobieg.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcjowany	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurczak, połowa	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	





 DRÓB				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Grill + termoobieg	180 - 200	30 - 50






## 10.16 Pieczenie chleba







Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

 CHLEB			
	 (°C)	 (min)	
Biały chleb	170 - 190	40 - 60	
Bagietka	200 - 220	35 - 45	
Brioszki	180 - 200	40 - 60	
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70	
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70	
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60	
Bułki	190 - 210	20 - 35	

## 10.17 Chrupiące potrawy z funkcją Termoobieg + dolna grzałka







 PIZZA		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, przykryta	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	210 - 230	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

## 10.18 Grill

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 GRILL				
	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Górka cielęca	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4






### 10.19 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w sosie własnym. Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.






1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie

piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

3. Użyć Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a 150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.
5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

## 10.20 Dolna grzałka + grill + termoobieg

 <b>ROZMRAŻANIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	190 - 210	15 - 25	3
Frytki, grube	190 - 210	20 - 30	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	190 - 210	20 - 40	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

## 10.21 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem magnetycznym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.




Słoiki nie mogą się stykać.





Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.





Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach

jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 <b>OWOCE JAGODOWE</b>	
	 (min) <b>Czas do zagotowania</b>
Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 <b>OWOCE PESTKOWE</b>		
	 (min) <b>Czas do za- gotowania</b>	 (min) <b>Dalsza pas- teryzacja w tem- peraturze 100°C</b>
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 <b>WARZYWA</b>		
	 (min) <b>Czas do za- gotowania</b>	 (min) <b>Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C</b>
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

## 10.22 Osuszanie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.



 <b>WARZYWA</b>		
	 (°C)	 (godz. )
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3



Ustawić temperaturę 60-70°C.



 <b>OWOCE</b>	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9



## 10.23 Termosonda



 <b>WOŁOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70



 <b>WOŁOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86



 <b>WIEPRZOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82



 <b>CIEŁĘCINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



 <b>BARANINA / JAGNIĘCINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 <b>DZICZYŻNA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

 <b>DRÓB</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

 <b>RYBA (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / na parze / Ryba cała / duża / pieczona	60	64	68

 <b>CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91


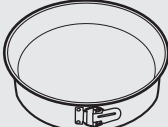


 <b>CASSEROLE – NA SŁONO</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

 <b>CASSEROLE – NA SŁODKO</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z platków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole makaronowe na słodko	80	85	90

## 10.24 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o




matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.




			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tart</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

## 10.25 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.







Użyć trzeciego poziomu piekarnika.







	 (°C)	 (min)
Zapiekanek z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanek ziemniaczany	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70







	 (°C)	 (min)
pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70

## 10.26 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy







Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>					
		 (°C)	 (min)		
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50		2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50		2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90		2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90		1








 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka</b>					
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>					
		 (°C)	 (min)		
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40		
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, na grzałce pustego piekarnika	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30		

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka</b>				
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	

 <b>PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka</b>					
		 (°C)	 (min)		
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-








  

 <b>GRILL</b>				
 <b>Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.</b>				
 <b>Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.</b>				
		 (min)		
Tosty	Grill	1 - 3	5	
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4	

## 10.27 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

 Ustawić temperaturę 99°C.					
	 <b>Naczynie (Gastrom)</b>	 <b>(g)</b>		 <b>(min)</b>	
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowane	300	3	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	2 x 2/3 perforowane	2 x 300	2 i 4	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowane	maks.	3	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowane	2 x 1500	2 i 4	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



### Środki czyszczące

Przed piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



### Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



### Aksesoria

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.

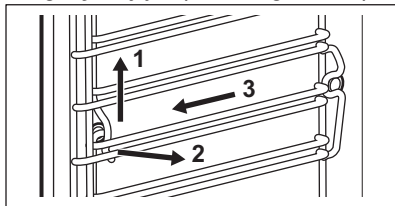
Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

## 11.2 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć przewodnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć przewodnice z tylnego zaczepu.

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

## 11.3 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

Aksesoria i przewodnice blach można wymontować, aby wyczyścić ścianki boczne.

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory piekarnika.

Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy piekarnik wystygł.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie. **Czyszczenie parowe** – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

- a) Włączyć funkcję.
- b) Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał.
- c) Nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.

**Czyszczenie parowe plus** – czas trwania funkcji wynosi około 75 minut.

- a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika.
  - b) Włączyć funkcję. Pierwsza część programu kończy się po około 50 minutach.
  - c) Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody lub detergentu do czyszczenia piekarnika.
  - d) Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.
3. Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi piekarnika otwarte przez około 1 godz. Począć, aż piekarnik wyschnie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać piekarnik gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut. Najlepszy efekt działania funkcji czyszczenia można uzyskać, czyszcząc piekarnik ręcznie tuż po zakończeniu jej działania.

## 11.4 Przypominanie o czyszczeniu

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Użyć funkcji Czyszczenie parowe plus.

## 11.5 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

Podczas pracy generatora pary w jego wnętrzu tworzy się osad z kamienia (jest to spowodowane zawartością wapnia w wodzie). Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby zapobiec tworzeniu się kamienia, należy czyścić układ wytwarzania pary.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
2. Nacisnąć START.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Nacisnąć pokrętko.
5. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
6. Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
7. Nacisnąć pokrętko.

Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.



Czas trwania tej części procedury wynosi około 1 godzinę i 40 minut.

8. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
9. Nacisnąć pokrętko.
10. Napełnić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

11. Nacisnąć START.

Spowoduje to uruchomienie drugiej części procedury: Odkamienianie. Polega ona na płukaniu układu generatora pary.



Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć głęboką blachę.

**i** Jeśli funkcja: Odkamienianie nie zostanie wykonana we właściwy sposób, na wyświetlaczu pojawi się komunikat, aby ją powtórzyć.

Jeśli piekarnik jest mokry lub wilgotny, należy go wytrzeć suchą szmatką. Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

## 11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie.

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

**i** Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia urządzenie nie zostanie odkamienione, nie będzie można używać funkcji parowych. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

## 11.7 Układ wytwarzania pary – Płukanie

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Napęlić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
3. Nacisnąć START.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

## 11.8 Opróżnianie zbiornika

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Funkcja czyszczenia usuwa resztki wody z szuflady na wodę. Należy z niej skorzystać po użyciu funkcji pieczenia parowego.

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas działania funkcji wynosi około 6 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

Umieścić blachę do pieczenia ciasta na pierwszym poziomie piekarnika. Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

## 11.9 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

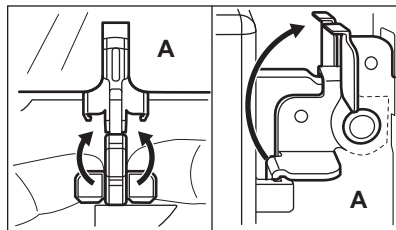
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



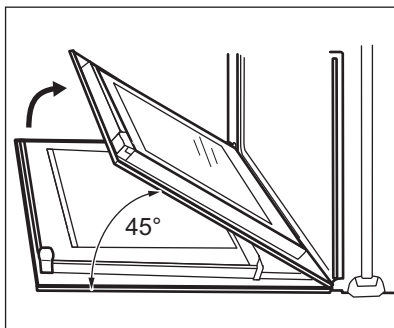
### OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

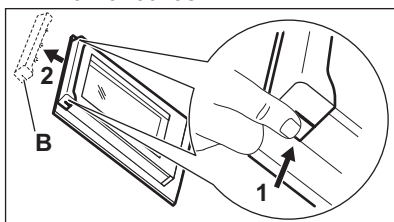
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie unieść dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi, tak aby kąt ich otwarcia wyniósł około 45°.



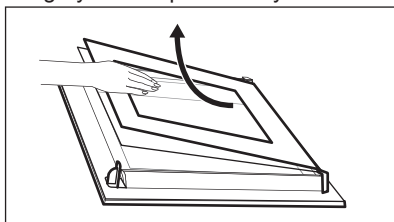
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



#### UWAGA!

Nieostrożne obchodzenie się z szybami, zwłaszcza z ich krawędziami, może spowodować pęknięcie szkła.

7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.



#### OSTRZEŻENIE!

Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

## 11.10 Wymiana żarówki



#### OSTRZEŻENIE!

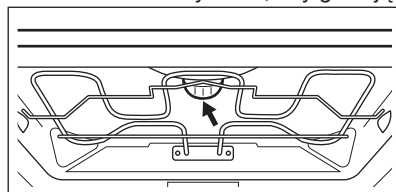
Zagrożenie porażeniem prądem.

Żarówka może być gorąca.

1. Wytączyć piekarnik.
2. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
3. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

## Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień na szklanym kloszu.
5. Zamontować klosz.

## Oświetlenie boczne

1. Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
2. Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.

4. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
5. Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić język.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu przez ponad 3 dni.	Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić język.	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Wyłączyć tryb demo w: Menu / Ustawienia podstawowe / DEMO. Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>• Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżyć wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

## 12.2 Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BSE882320M 944187778 944187779 BSK882320M 944187776 944187777
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0
Klasa efektywności energetycznej	A+

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.68 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	BSE882320M 39.0 kg
	BSK882320M 33.5 kg

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skrócić przerwy między ich pieczeniem.

### Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

### Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

**Podtrzymywanie temperatury potraw**

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

**Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.


**Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336174-D-352019



**AEG**