

▶ BSK892330M

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.....	23
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	23
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	26
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	27
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	51
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	56
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	59

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



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

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 załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do 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 z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno 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.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- 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.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

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 drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy 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 obluzowane, 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 wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
 - Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać 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 mieszanek 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.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać 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 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.

2.5 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 środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).
- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- 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.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

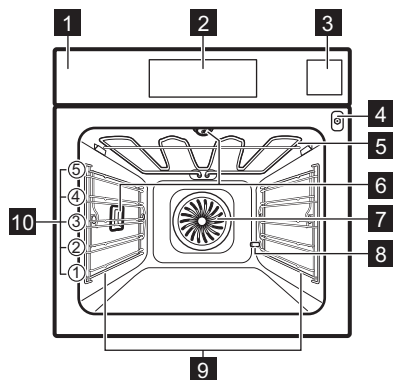


OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

3. OPIS URZĄDZENIA

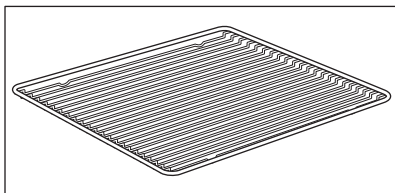
3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylacja
- 8 Odkamienianie wylotu rurki
- 9 Prowadnice blach, wymiowane
- 10 Poziomy umieszczenia potraw

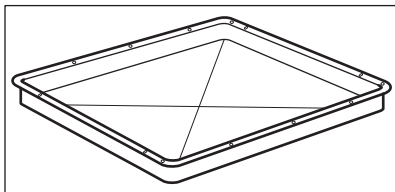
3.2 Akcesoria

Ruszt



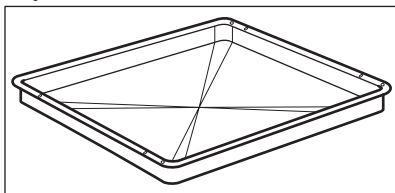
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



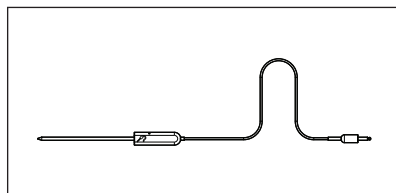
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



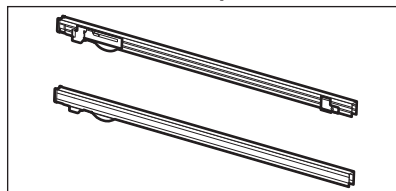
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

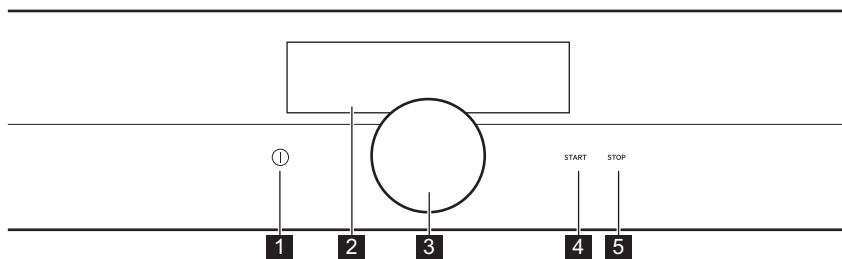
Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



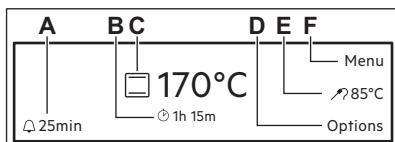
Funkcja	Uwagi
1 Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć ①, aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć i obracać pokrętkę,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

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ostatnio wybrany 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 „Konservacja 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

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
	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 wyłączanie funkcji pieczenia.

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko. Ostatnio używana funkcja będzie podkreślona.
3. Nacisnąć pokrętko, aby przejść do podmenu, a następnie obrócić je, aby wybrać funkcję pieczenia.
4. Nacisnąć pokrętko, 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 pokrętko, aby wyświetlić następną 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.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Również zapiekanki i przyrumienianie.

Funkcje pieczenia: Standardowe

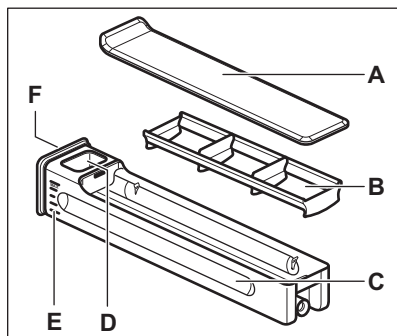
Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Termoobieg + dolna grzałka	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Termoobieg wilgotn. Plus	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg + para. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Z uwagi na wykorzystanie ciepła resztkowego moc grzania może zostać zmniejszona. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.

Funkcje pieczenia: Parowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek i ryb.

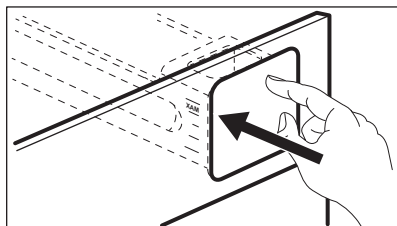
Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="309 161 465 181">Duża wilgotność</p>	<p data-bbox="558 161 1028 209">Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, takich jak sosy, placki, terriny i ryby.</p>
 <p data-bbox="309 240 488 261">Średnia wilgotność</p>	<p data-bbox="558 240 1031 395">Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują błyszczącą, chrupiącą skórkę.</p>
 <p data-bbox="309 419 462 440">Mała wilgotność</p>	<p data-bbox="558 419 1016 520">Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekanek. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne, soczyste oraz chrupiące na zewnątrz.</p>
 <p data-bbox="309 544 428 564">Regeneracja</p>	<p data-bbox="558 544 1028 751">Odgrywanie 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="309 775 499 796">Pieczenie SousVide</p>	<p data-bbox="558 775 1028 903">Nazwa funkcji odwołuje się do metody pieczenia w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Pieczenie SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.</p>
 <p data-bbox="309 927 365 948">Chleb</p>	<p data-bbox="558 927 1031 999">Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p data-bbox="309 1023 477 1043">Wyrastanie ciasta</p>	<p data-bbox="558 1023 1031 1094">Nawilżanie parowe poprawia i przyspiesza wyrastanie ciasta, zapobiegając wysychaniu powierzchni i zapewniając elastyczność ciasta.</p>

Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Korpus szuflady
- D. Otwór do napełniania wodą
- E. Skala
- F. Przedni przycisk

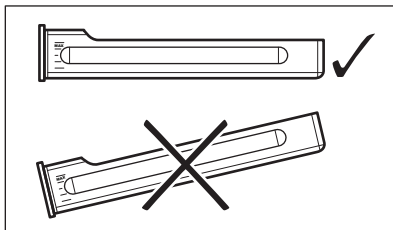
Szufladę na wodę można wyjąć z piekarnika. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk. Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z piekarnika.



Szufladę na wodę można napełniać na dwa sposoby:

- zostawić szufladę na wodę w piekarniku i napełnić ją za pomocą słoika,
- wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.

Podczas napełniania szuflady z kranu należy trzymać ją poziomo, aby zapobiec rozlaniu wody.



Napełnioną szufladę na wodę należy włożyć w to samo położenie. Nacisnąć przedni przycisk, aż szuflada na wodę znajdzie się w piekarniku.

Po każdym użyciu szufladę na wodę należy opróżnić.



UWAGA!

Unikać kontaktu szuflady na wodę z gorącymi powierzchniami.

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 i wyjąć ją z urządzenia.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. Użyć podziałki na szufladzie na wodę.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.



Przed umieszczeniem w urządzeniu wytrzeć mokrą szufladę na wodę miękką szmatką.

4. Włączyć urządzenie.

5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję:
Czas \rightarrow lub Koniec \rightarrow .
Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną 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 urządzenie.
8. Opróżnić szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.



UWAGA!

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

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

Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać urządzenie, korzystając z funkcji Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).



Po zakończeniu pieczenia parowego wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.

- Ponieważ żywność zachowuje naturalny smak, potrzeba mniej przypraw.
- Lepsza organizacja pracy w kuchni, ponieważ nie ma konieczności przyrządzania i serwowania potraw w tym samym miejscu i czasie.
- Stosowanie niskiej temperatury minimalizuje ryzyko przegotowania potraw.
- Porcjowanie żywności ułatwia jej przechowywanie.

Przygotowanie potraw

1. Oczyścić i pokroić składniki.
2. Doprawić składniki.
3. Umieścić składniki w odpowiednim worku próżniowym.
4. Zamknąć próżniowo worek, usuwając z niego jak najwięcej powietrza.
5. Jeśli pieczenie nie będzie odbywać się natychmiast, należy umieścić worki w chłodziarce.
6. Kontynuować z funkcją Pieczenie SousVide z ustawieniami podanymi w tabeli pieczenia odpowiedniej dla danej potrawy lub według przepisów gotowania wspomaganego.
7. Otworzyć worek i podać potrawę.
8. Opcjonalnie dokończyć przygotowanie potrawy, poddając ją końcowej obróbce poprzez smażenie lub grillowanie (np. mięso), aby uzyskać odpowiednią chrupkość i aromat właściwy dla pieczenia.

Pieczenie SousVide

- Dzięki zabezpieczeniu przed uwalnianiem się lotnych aromatów i wilgoci, żywność zachowuje pełen smak.
- Delikatna konsystencja mięsa i ryb.
- Żywność zachowuje wszystkie witaminy i minerały.



Gotowanie z użyciem tej funkcji powoduje osiadanie wody na workach próżniowych oraz w komorze. Po zakończeniu procesu ostrożnie otworzyć drzwi, aby zapobiec kapaniu wody na meble. Wyjąć worki próżniowe, używając talerza i ręcznika. Osuszyć drzwi, pojemnik na kapiącą wodę w dolnej części oraz komorę piekarnika za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki. Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać piekarnik gorącym powietrzem o temperaturze 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	Służy 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.

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 urządzenia na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia. Aby korzystać z piekarnika, wybrać pokrętkiem litery kodu w kolejności: A B C. Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi będą zablokowane.
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 pokrętko. 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 wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./WYŁ. i STOP.
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączanie 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
	Stek
	Wołowina gotowana
	Klops
	Wołowina po skandynaw.
Wędzone	
Pieczeń	
Cielęcina	Polędwica
	Pieczeń
	Golonka

Mięso		
Jagnięcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zając	Comber
		Udziec

Drób		
Kurczak	W całości	
	Połowa	
	Pierś	Na parze
		SousVide
	Nóżki	
Skrzydółka		
Kaczka	W całości:	
	Pierś	
Gęś		
Indyk	W całości:	
	Pierś	

Ryba		
Cała ryba	Małe	Pieczone
		Na parze
	Średnio wy- pieczone	Pieczone
		Na parze
	Duża porcja	Pieczone
		Na parze
Filety	Cienka	Na parze
		SousVide
	Gruba	Na parze
		SousVide
Suflety z ry- bą		
Paluszki ryb- ne		
Owoce morza		
Krewetki	Na parze	
	SousVide	
Małże	Na parze	
	SousVide	
Przegrzebki		

Kategoria potraw: Przystawki / potrawy z piekarnika

Potrawy			
Przystawki	Ziemniaki Świeże	Na parze	
		SousVide	
	Ziemniaki Mrożonki	Frytki	
		Krokiety	
		Pieczone ziemniaki, ćwiartki	
			Zapiekane mięso i ziemniaki
		Ryż	
		Makaron, świeży	
		Polenta	
	Klusieczki	Knedle chle- bowe	
Knedle ziemniacza- ne			
		Knedle drożd- żowe	
Potrawy z piekarnika	Lasagne		
	Zapiekanka ziemniacza- na		
	Makaron za- piekany		
	Zapiekanka warzywna		
	Casserole na słono		
	Casserole warzyw.		
Strączkowe i zboża			
Terriny			

Potrawy	
Jajka	na miękko
	Średnio wypieczone
	Na twardo
	Jajka zapiekane

Kategoria potraw: Słone wypieki

Potrawa		
Pizza	Świeże	Cienka
		Gruba
	Mrożonki	Cienka
		Gruba
		Przekąski
	Chłodna	
Quiche	Cienka	
	Gruba	
Chleb	Świeże	Bagietka
		Ciabatta
		Biały chleb
		Ciemny chleb
		Chleb żytni
		Chleb pełnoziarnisty
		Podpłomyk
		Chąka drożdżowa
	Mrożonki	Bagietka
		Chleb
		Podpieczone

Potrawa	
Bułki	Świeże
	Mrożonki
	Podpieczone

Kategoria potraw: Desery / wypieki

Potrawa	
Ciasto w formie	Ciasto migdałowe
	Szarlotka
	Sernik
	Szarlotka przykryta
	Kruchy spód
	Biszkoptowy spód
	Tort biszkoptowy
	Biszkopt
	Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Mroż. strudel jabłkowy	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonarodzeniowa	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biszkoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biszkopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biszkoptowa	
	Tarta szwajc. na słodko	
	Placek drożdżowy	
	Ciastka	Ciastka
Ptysie		
Eklery		
Makaroniki		
Babeczki		
Ciasta przekładane		
Ciasto francuskie		
Kruche ciasteczka		
Tarta		

Potrawa	
Krem budyniowy	
Casserole na słodko	
Słodkie knedle	
Kategoria potraw: Warzywa	
Potrawa	
Karczochy	Na parze
	SousVide
Zielone szparagi	Na parze
	SousVide
Białe szparagi	Na parze
	SousVide
Buraczki	
Skorzonera	
Brokuły	Różyczki
	W całości
Brukselka	
Kalarepa	
Marchew	Na parze
	SousVide
Kalafior	Różyczki
	W całości
Seler	Na parze
	SousVide
Seler korzeniowy	
Cukinia, plastry	Na parze
	SousVide
Bakłażan	Na parze
	SousVide

Potrawa	
Koper włoski	Na parze
	SousVide
Zielona fasolka	
Krażki pora	Na parze
	SousVide
Grzyby krojone	
Groszek	
Pieprz	Na parze
	SousVide
Dyńia	
Kapusta włoska	
Szpinak, świeży	

Potrawa	
Pomidory	
Kategoria potraw: Owoce	
Potrawa	
Jabłko	
Mango	
Nektaryny	
Brzoskwinie	
Gruszki	
Ananas	
Śliwki	

6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia zegara	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.". Naciśnięcie 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.
Oświetlenie piekarnika	Włączone / Wyłączone






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 zegara

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. ¹⁾
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas. Jednoczesne użycie funkcji Czas i Koniec spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika w późniejszym czasie. ¹⁾
 Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. ¹⁾ 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.

¹⁾ Maksymalnie 23 godz i 59 min

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

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.

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!**

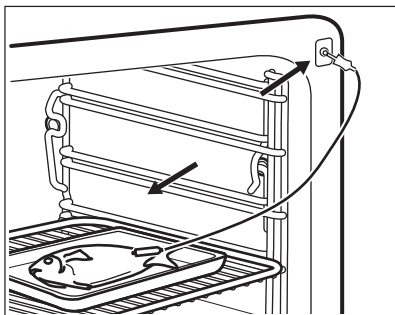
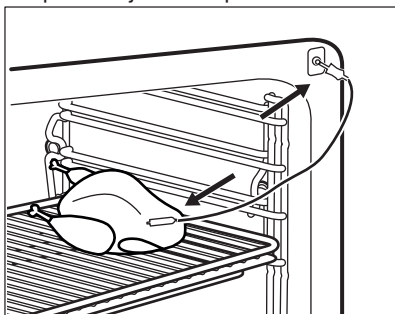
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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 ściance 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.

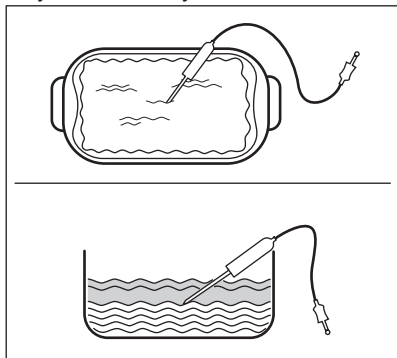
6. Naciśnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.

**OSTRZEŻENIE!**

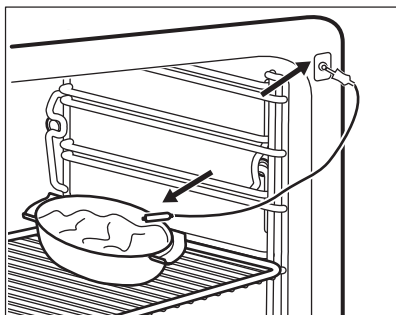
Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

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 ściance 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 pokrętko, 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

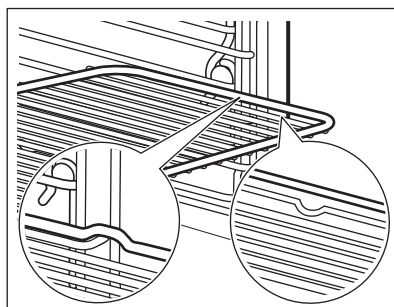
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu oraz temperatury piekarnika.

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

8.2 Wkładanie akcesoriów

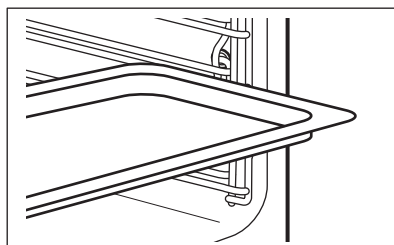
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw; upewnić się, że nożyki są skierowane w dół.



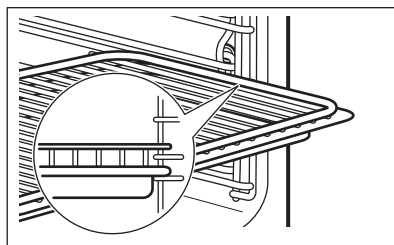
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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!

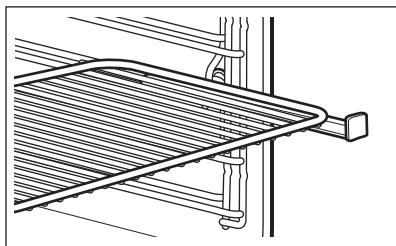
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

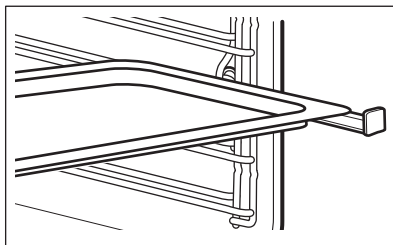


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



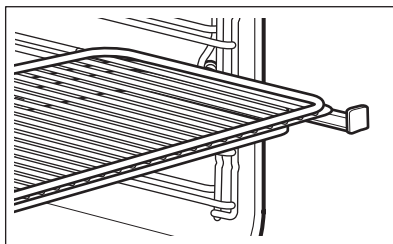
Głęboka blacha:

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.

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



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

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 wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

10.1 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

10.2 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.

10.3 Pieczenie SousVide

Podczas używania tej funkcji temperatura jest niższa niż podczas normalnego pieczenia.

Pieczenie SousVide Zalecenia

Używać świeżych składników wysokiej jakości. Żywność należy zawsze umyć przed przyrządzeniem. Ostrożnie obchodzić się z surowymi jajkami.

Niska temperatura nadaje się tylko do potraw, które można spożywać na surowo.

Nie gotować potraw za długi czas, jeśli temperatura wynosi poniżej 60°C.

Składniki zawierające alkohol należy zagotować przed zamknięciem w worku.

Ułożyć worki na kratce jeden obok drugiego.

Ugotowaną potrawę można przechowywać w chłodziarce przez 2-3 dni. Szybko schłodzić potrawę (używając kąpieli lodowej).

Nie należy używać tej funkcji do odgrzewania pozostałości potraw.

Pakowanie próżniowe

Używać wyłącznie worków próżniowych i pakowarki zalecanych do gotowania sous-vide. Tylko pakowarka tego typu może być używana do płynów.

Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.

Najwyższy poziom próżni zapewni najlepszy efekt w najkrótszym czasie.

Aby zapewnić szczelne zamknięcie worka próżniowego, należy upewnić się, że jego zgrzewane powierzchnie są czyste.

Przed zamknięciem worka upewnić się, że jego wewnętrzne krawędzie są czyste.

10.4 Pieczenie SousVide: mięso

Używać wyłącznie mięsa bez kości, aby uniknąć przekłucia worków próżniowych.

Aby zapewnić lepszy smak filetów drobiowych, należy obsmażyć je po stronie skóry przed zapakowaniem w worek próżniowy.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Wołowina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet wołowy, śr. wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Filet woł., dobrze wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100
Filet cielęcy, śr. wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Filet cielęcy, dobrze wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

Jagnięcina/dziczyzna

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Jagnięcina lekko wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Jagnięcina średnio wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Królik średnio wypieczony, grub. 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Drób

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Piersz kurczaka, grub. 3 cm, 0,75 kg	70	70 - 80
Piersz kaczki, grub. 2 cm, 0,9 kg	60	140 - 160
Piersz indyka, grub. 2 cm, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Pieczenie SousVide: ryby i owoce morza

Przed umieszczeniem filetów z ryby w worku próżniowym należy osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Podczas gotowania małą należy wlać do worka próżniowego szklanekę wody.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Grubość produktu	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z dorady, 0,5 kg	4 filety o grubości 1 cm	70	25

Produkt	Grubość produktu	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet ze strzępiela, 0,5 kg	4 filety o grubości 1 cm	70	25
Dorsz, 0,65 kg	2 filety o grubości 2 cm	65	70 - 75
Przegrzebki, 0,65 kg	duże	60	100 - 110
Małże z muszlami, 1 kg		95	20 - 25
Krewetki bez skorupki, 0,5 kg	duże	75	26 - 30
Ośmiornica, 1 kg		85	100 - 110
Filet z pstrąga, 0,65 kg ¹⁾	2 filety o grubości 1,5 cm	65	55 - 65
Filet z łososia, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

¹⁾ Aby zapobiec degradacji białka, należy namoczyć rybę przez 30 min w 10% roztworze wody z solą (100 g soli na 1 litr wody), a następnie osuszyć ją papierowym ręcznikiem przed umieszczeniem w worku próżniowym.

10.6 Pieczenie SousVide: Warzywa

- W razie potrzeby obrać warzywa.
- Niektóre warzywa zmieniają kolor po obraniu i ugotowaniu ich w worku próżniowym. W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do

pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.

- Aby zachować kolor karczochów, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zielone szparagi	w całości	700 - 800	90	40 - 50	3
Białe szparagi	w całości	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukinia	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Por	paski lub krążki	600 - 700	95	40 - 45	3
Bakłażan	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieprz	paski lub ćwiartki	700 - 800	95	35 - 40	3
Seler	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Marchew	plastry o grubości 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Seler korzeniowy	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Koper	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Ziemniaki	plastry o grubości 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Serca karczocha	pokrojone na ćwiartki	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Pieczenie SousVide: Owoce i dania słodkie

- Obrąć owoce i w razie potrzeby usunąć nasiona i gniazda nasienne
- Aby zachować kolor jabłek i gruszek, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć

je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

- W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Brzoskwinia	pokrojona na połówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Śliwka	pokrojona na połówki	600 g	90	10 - 15	3
Mango	pokrojone w kostkę 2 x 2 cm	2 owoce	90	10 - 15	3
Nektaryna	pokrojona na połówki	4 owoce	90	20 - 25	3
Ananas	plastry o grubości 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Jabłko	pokrojone na ćwiartki	4 owoce	95	25 - 30	3
Gruszka	pokrojona na połówki	4 owoce	95	15 - 30	3

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Krem wani- liowy	350 g w każdym wor- ku	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Pieczenie parowe

Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność ze stali chromowej.

Podczas pieczenia na więcej niż jednym poziomie upewnić się, że przestrzeń między półkami umożliwi cyrkulację pary.

Rozpocząć pieczenie z zimnym piekarnikiem, o ile w poniższej tabeli nie zaleca się nagrzewania wstępnego.

10.9 Gotowanie na parze



OSTRZEŻENIE!

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.

Włączyć do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

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

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Należy gotować razem potrawy o wymagające podobnego

czasu gotowania. W przypadku jednoczesnego przyrządzania kilku potraw należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę na 99°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

Produkt	Czas (min)
Nadziewane pomidory	10
Brokuły, cząstki ¹⁾	13 - 15
Warzywa, blanszowane	15
Grzyby krojone	15 - 20
Papryka, paski	15 - 20
Szpinak, świeży	15 - 20
Zielone szparagi	15 - 25
Bakłażany	15 - 25
Cukinia, plastry	15 - 25
Dynia pokrojona w kostkę	15 - 25
Pomidory	15 - 25
Fasola, blanszowana	20 - 25
Rozzpunka, cząstki	20 - 25
Kapusta włoska	20 - 25
Seler, kostka	20 - 30
Krążki pora	20 - 30
Groszek	20 - 30
Groszek śnieżny	20 - 30

Produkt	Czas (min)
Słodkie ziemniaki	20 - 30
Białe szparagi	25 - 35
Brukselka	25 - 35
Marchew	25 - 35
Kalafior, cząstki	25 - 35
Koper włoski	25 - 35
Kalarepa, plastry	25 - 35
Biała fasola	25 - 35
Brokuły, całe	30 - 40
Słodka kukurydza na kolbie	30 - 40
Skorzonera	35 - 45
Kalafior, cały	35 - 45
Zielona fasolka	35 - 45
Kapusta biała lub czerwona, paski	40 - 45
Karczochy	50 - 60
Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1)	55 - 65
Bigos	60 - 90
Buraczki	70 - 90

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

Produkt	Czas (min)
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, świeże	15 - 25

Produkt	Czas (min)
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	20 - 25
Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	20 - 30
Szpecele	25 - 30
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	25 - 35
Knedle drożdżowe	25 - 35
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	30 - 35
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Knedle chlebowe	35 - 45
Knedle ziemniaczane	35 - 45
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1) ¹⁾	35 - 45
Polenta (proporcja płynu 3:1)	40 - 50
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	40 - 55
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	45 - 55
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1)	55 - 60

¹⁾ Proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu.

Owoce

Produkt	Czas (min)
Krojone jabłka	10 - 15
Owoce jagodowe	10 - 15
Roztapianie czekolady	10 - 20
Kompot owocowy	20 - 25

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z flądry	80	15
Krewetki, świeże	85	20 - 25
Małże	99	20 - 30
Filety z łososia	85	20 - 30
Pstrąg, 0,25 kg	85	20 - 30
Krewetki, mrożone	85	30 - 40
Pstrąg potokowy, 1 kg	85	40 - 45

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bawarska kiełbasa cielęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35
Kurczak z wody, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120

Jajka

Produkt	Czas (min)
Jajka na miękko	10 - 11
Jajka na półtwardo	12 - 13
Jajka na twardo	18 - 21

10.10 Grill + termoobieg oraz Gotowanie na parze łącznie

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

- Wybrać funkcję: Grill + termoobieg, aby upiec mięso.
- Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 90°C. W tym celu można uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Produkt	Grill + termoobieg (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa 1 kg Brukselka, polenta	180	60 - 70	mięso: 1	99	40 - 50	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa	180	50 - 60	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

10.11 Mała wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Pieczeń cielęca, 1000 g	180	80 - 90	2
Klops, surowy, 500 g	180	30 - 40	2
Kurczak, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kaczka 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gęś, 3000 g	170	130 - 170	1
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	2
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Różne rodzaje chleba 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 210	25 - 35	2
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g	200	15 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g, mrożone	200	25 - 35	2

10.12 Pieczenie parowe - Duża wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń/flan w miseczkach ¹⁾	90	35 - 45	2
Jajka zapiekane ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrina ¹⁾	90	40 - 50	2
Cienki filet rybny	85	15 - 25	2
Gruby filet rybny	90	25 - 35	2
Małe ryby do 0,35 kg	90	20 - 30	2
Całe ryby do 1 kg	90	30 - 40	2
Kluseczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

10.13 Pieczenie parowe - Średnia wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różne rodzaje chleba 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 200	25 - 35	2
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45	2
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35	2
Dania słodkie z piekarnika	160 - 180	45 - 60	2
Duszone mięso	140 - 150	100 - 140	2
Pieczony filet z ryby	170 - 180	25 - 40	2
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Regeneracja

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15	2
Makaron	110	10 - 15	2
Ryż	110	10 - 15	2
Klusieczki	110	15 - 25	2

10.15 Funkcja Jogurt

Funkcja umożliwia przygotowanie jogurtu.

Zmieszać 0,25 kg jogurtu z 1 l mleka. Napełnić słoiki na jogurt.

Jeśli mleko jest surowe, zagotować je i schłodzić do 40°C.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 42°C.

Produkt	Czas (godz.)
Jogurt, kremowy	5 - 6
Jogurt, gęsty	7 - 8

10.16 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.

10.17 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

10.18 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszka	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód placaka – ciasto kruche	Termoobieg	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwsze 20 minut: 2. Następnie zmniejszyć do:	Pieczenie tradycyjne	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Pieczenie tradycyjne	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	180	35 - 55	3
Ciasta drożdżowe z dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto kruche / ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 160	15 - 25	3
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bułki	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.19 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Grill + termoobieg	170 - 190	15 - 35	1
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Mleko ryżowe	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.20 Termoobieg wilgotn. Plus

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	210 - 220	45 - 60	3
Pudding chlebowy	200 - 210	45 - 60	3
Pudding ryżowy	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Płytka z kremem / eklery	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Kruche ciasteczka / ciasteczka z ciasta ukręcane-go	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.22 Chrupiące potrawy z funkcją Termoobieg + dolna grzałka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (cienka)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (gruba)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanek warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.23 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

Włączyć trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

10.24 Pieczenie mięs

Wołowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Duszone mięso	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1	Grill + termoo-bieg	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	Grill + termoo-bieg	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy / pieczeń jagnięca	1 - 1.5	Grill + termoo-bieg	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	Grill + termoo-bieg	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber / udziec zajęczy	1	Grill + termoo-bieg	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90
Udziec sarni	1.5 - 2	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	0.2 - 0.25	Grill + termoo-bieg	200 - 220	30 - 50
Półwka kurczaka	0.4 - 0.5	Grill + termoo-bieg	190 - 210	40 - 50
Kurczak, pular-da	1 - 1.5	Grill + termoo-bieg	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	Grill + termoo-bieg	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	Grill + termoo-bieg	160 - 180	120 - 180

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Indyk	2.5 - 3.5	Grill + termoo-bieg	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	Grill + termoo-bieg	140 - 160	150 - 240

Ryba

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Grill + termoo-bieg	180 - 200	30 - 50

10.25 Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Szybki grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Filety / steki cielęce	7 - 10	6 - 8	4
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

10.26 Dolna grzałka + grill + termoobieg

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
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
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 mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Frytki ¹⁾ (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Grill + termoobieg	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3

¹⁾ Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

10.27 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujki temperatury (patrz tabela dla czujki temperatury).

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

1. Obsmażyć mięso na patelni na płycie grzejnej przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić gorącą patelnię z mięsem na ruszcie w piekarniku.
3. Umieścić czujkę temperatury w mięsie.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (niska temp.) i ustawić odpowiednią docelową temperaturę wewnątrz produktu.

Ustawić temperaturę 120°C.

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1

Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / jagody leśne / maliny / dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Pieczeń cielęca, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

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).

Owoce pestkowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Gruszki / pigwy / śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / groch / szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

10.29 Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

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

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.30 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	170 - 190	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70	2
Ciemny chleb	170 - 190	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60	2
Bułki	190 - 210	20 - 35	2

10.31 Tabela Termosonda

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Połudwica wołowa	45	60	70

Wołowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86

Cielęcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90

Baranina / jagnięcina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Udziec jagnięcy, Pieczeń jagnięca	65	70	75

Dziczyzna	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy, Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy, Zając cały, Udziec sarni	70	75	80

Drób	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak (cały / połowa / pierś)	80	83	86
Kaczka (cała / połowa), Indyk (cały / pierś)	75	80	85
Kaczka (pierś)	60	65	70

Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona)	60	64	68

Zapiekanki – przygotowane warzywa	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu	85	88	91

Zapiekanki – pikantne	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany	85	88	91

Zapiekanki – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Zapiekanka z białego chleba z owocami / bez owoców, Zapiekanka z platków ryżowych z owocami / bez owoców, Zapiekanka z makaronu na słodko	80	85	90

10.32 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 ¹⁾	20 - 30	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	20 - 35	3
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	maks.	1 - 3	5
Befsztyk	Grill	maks.	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Obrócić po upływie połowy czasu.

Szybki grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Tosty	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Duża wilgotność.

Produkt	Naczynie (Gastro-norm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły ¹⁾	1 x 2/3 perforowane	300	3	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły ¹⁾	2 x 2/3 perforowane	2 x 300	2 i 4	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły ¹⁾	1 x 2/3 perforowane	maks.	3	99	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Mrożony groszek	2 x 2/3 perforowane	2 x 1500	2 i 4	99	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

¹⁾ Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Do usunięcia osadu z kamienia z dolnej części można użyć kilku kropel octu.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym jego użyciu.

11.2 Zalecane środki czyszczące

Nie stosować szorstkich gąbek ani silnie działających detergentów. Mogłyby to spowodować uszkodzenie części emaliowanych lub ze stali nierdzewnej.

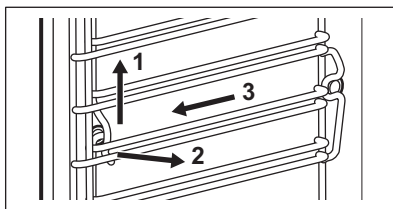
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.aeg.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

11.3 Demontaż przewodnic blach

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

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.

11.4 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

Akcesoria 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 działa funkcja czyszczenia parowego, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie.

Czyszczenie parowe – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

- a) Włączyć funkcję.
- b) Gdy upłynie czas pieczenia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- c) Nacisnąć pokrętkę, 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 zakończy się po ok. 50 minutach.
- c) Przetrzeć komorę piekarnika delikatną gąbką nierysującą

powierzchni. Można do tego celu użyć ciepłej wody lub detergentu do czyszczenia piekarników.

- d) Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.
3. Przetrzeć komorę piekarnika delikatną gąbką. Można do tego celu użyć ciepłej wody.
4. Usunąć pozostałość wody z szuflady na wodę.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi piekarnika otwarte na ok. 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.

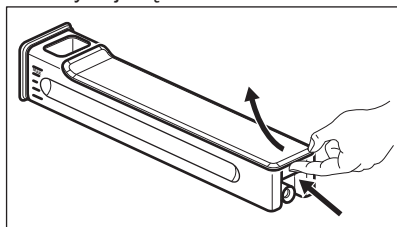
11.5 Przypominanie o czyszczeniu.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Należy włączyć funkcję Czyszczenie parowe plus.

11.6 Czyszczenie szuflady na wodę

Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.

1. Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.

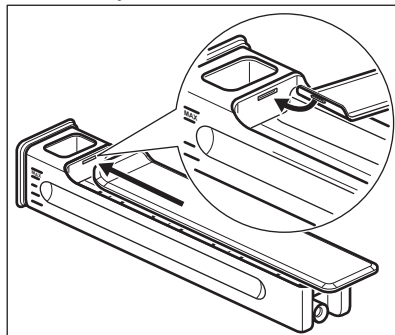


2. Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.
3. Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

Nie należy stosować szorstkiej gąbki. Nie myć szuflady na wodę w zmywarce.

Po umyciu części szuflady na wodę, ponownie złożyć je.

1. Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.
2. Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.



3. Włożyć szufladę na wodę do urządzenia.
4. Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.

11.7 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. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.


3. Dolać wody do szuflady, aby uzupełnić ją do maksymalnego poziomu.
 4. Włożyć szufladę na wodę.
 5. Nacisnąć pokrętkę.
- Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.

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

6. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
 7. Włączyć świeżą wodę do szuflady na wodę.
Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka czyszczącego.
 8. Włożyć szufladę na wodę.
 9. 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.

 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.

11.8 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.

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

11.9 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. Włączyć świeżą wodę do szuflady na wodę.
3. Nacisnąć **START**.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

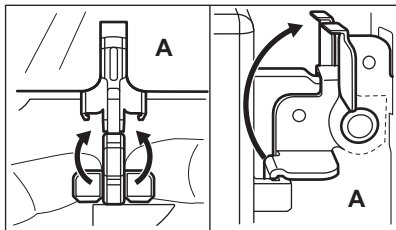
11.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szklanych paneli różni się w zależności od modelu urządzenia.

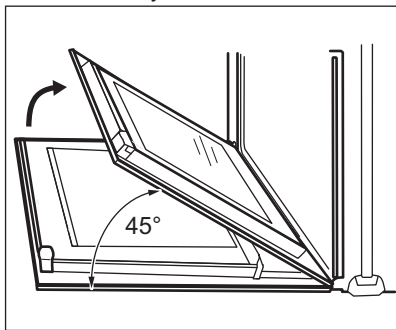


OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.

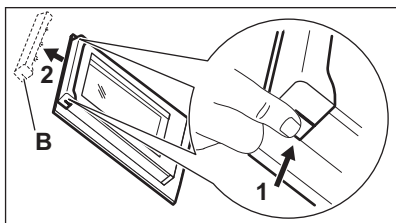
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie unieść dźwignię zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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



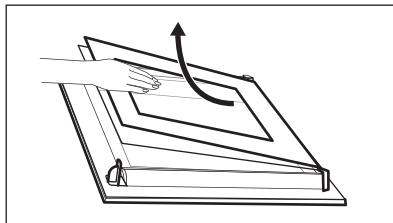
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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 szklany panel wodą z dodatkiem mydła. 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.

11.11 Wymiana oświetlenia



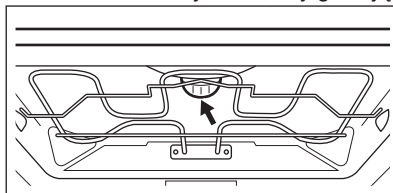
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany kloz, aby go zdjąć.



2. Wyjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany kloz.
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.
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 śruby.
6. Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

Oświetlenie boczne

1. Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
2. Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
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”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
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.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po włożeniu.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Absorber fal założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć absorber fal w korpusie szuflady na wodę.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po wepchnięciu jej.	Nie wepchnięto korpusu szuflady na wodę do końca.	Włożyć korpus szuflady na wodę do urządzenia i wepchnąć ją do samego końca.
Problem z czyszczeniem szuflady na wodę.	Nie zdemontowano pokrywy szuflady na wodę i absorbera fal.	Patrz „Czyszczenie szuflady na wodę”.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.
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 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BSK892330M
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa efektywności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	39.0 kg

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.

Ogólne porady

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.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W przypadku 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.

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 gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotn. Plus


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z Termoobieg wilgotn. Plus 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



867336452-C-022018



AEG