

▶ BSE782320B
BSE782320M
BSE782320M
BSK782320M
BSK782320M

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. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	22
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	23
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	23
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	26
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	52
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	57
14. 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 dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

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

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

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

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.

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

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne 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).

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

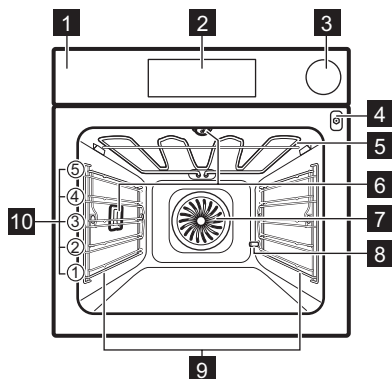
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

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

3. OPIS URZĄDZENIA

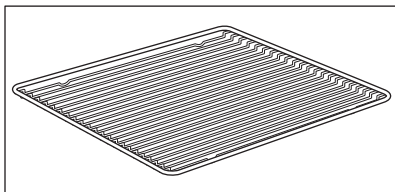
3.1 Widok urządzenia



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

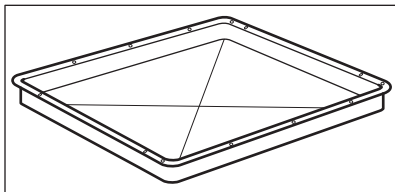
3.2 Akcesoria

Ruszt



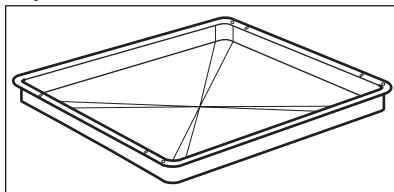
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



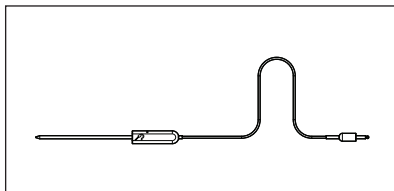
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



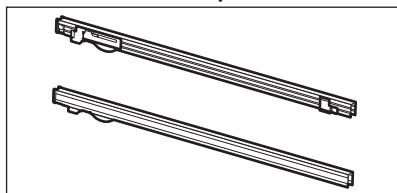
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

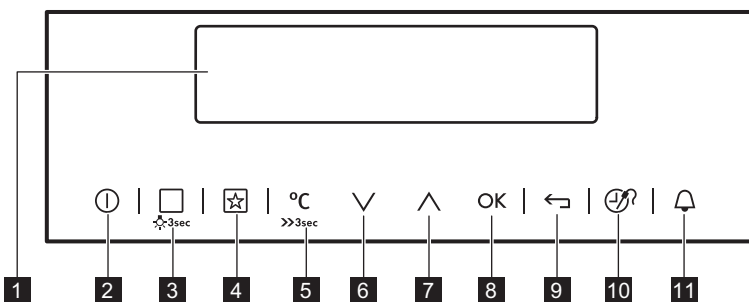
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

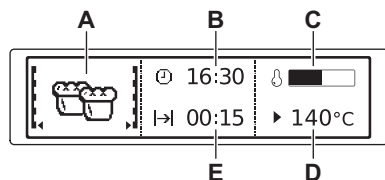


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączenie piekarnika.	
3	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwi przełączenie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.	
4	Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.	
5	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.	






Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
6		Strzałka w dół Służy do przemieszczania się w dół menu.
7		Strzałka w górę Służy do przemieszczania się w górę menu
8	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
9		Przycisk Powrót Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć pole czujnika przez 3 sekundy.
10		Godzina i dodatkowe funkcje Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
11		Minutnik Aby ustawić funkcję: Minutnik.



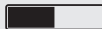



4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualny czas
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.

Symbol		Funkcja
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∇ i \wedge , aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić

język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Nacisnąć \wedge lub ∇ , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

5.3 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

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

Twardość wody		Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Klasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Miękka

Twardość wody		Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Klasa	dH			
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 napełniać szklafkę 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 umieszczają 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 / Twardość wody.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć lub , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.







Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .





6.2 Przegląd menu












Menu główne


Symbol/element menu	Zastosowanie
Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.


Symbol/element menu	Zastosowanie
 Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomagane	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe






Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewni krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.

Symbol/element menu	Opis
 Pieczenie +utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).
 Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomnienie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
 Tryb DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.



Symbol/element menu	Opis
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.




Symbol/element menu	Opis
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.




6.3 Podmenu opcji: Czyszczenie




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

6.4 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i chrupkiego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z największą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.






Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Mała wilgotność	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
 Duża wilgotność	Do potraw z dużą zawartością wody, sosu królewskiego, terrin oraz parzonej ryby.
 Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych.




Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.5 Specjalne


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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 pieczenia	Zastosowanie
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Regeneracja	Odgrzewanie 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.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.





6.6 Gotowanie wspomagane

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza





Potrawa	
Ryba	Ryba pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, cienki
	Filet rybny, gruby
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała
	Cała ryba, na parze
Łosoś	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana 
	Pstrąg
Krewetki	Filet z łososia
	Łosoś, cały
Małże	Krewetki, świeże
	Krewetki, mrożone







Kategoria potraw: Drób






Potrawa	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy 	-

Potrawa	
Kurczak	Skrzydółka kurcz., świeże
	Skrzydółka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Pierś kurczaka, go- towana
	Kurczak, 2 połówki
	Cały kurczak 
Cała kaczka 	-
Cała gęś 	-
Cały indyk 	-

Kategoria potraw: Mięso

Potrawa	
Wołowina	Wołowina gotowana
	Duszone mięso 
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 

Potrawa	
Wołowina po skan- dynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Chipolatas
	Żeberka
	Golonka wieprz., podgot.
	Pieczeń wieprzowa
	Karczek wieprzowy
	Karczek wieprzowy 
	Karczek wieprz., wędz.
	Karczek wieprz., z wody
	Karkówka
	Łopatka wieprzowa
Pieczeń wieprzowa 	
Szynka gotowana	
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 

Potrawa	
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Pieczeń jagnięca 
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia
	Pieczeń jagnięca średnia 
Dziczyzna	Zając <ul style="list-style-type: none"> • Udziec zajęczy • Comber zajęczy • Comber zajęczy 
	Sarnina <ul style="list-style-type: none"> • Udziec sarni • Comber z sarny/jelenia
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek z dziczyzny 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni mroż.	-
Makaron	-
Zapiekanka ziemniaczana	-
Zapiekanka warzywna	-
Dania słodkie	-

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza na cienkim cieście
	Pizza, dużo dodatków
	Pizza mrożona
	Pizza American mrożona
	Pizza chłodna
	Pizza Snacks mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-
Quiche Lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Potrawa	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-

Potrawa	
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Krucze ciasteczka	-
Strucla bożonaro-dzeniowa	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Ciasto kruche
	Spód placka, ciasto ukęc.
Tarta owocowa	Tarta owoc., kruchy spód
	Tarta owoc., ciasto ukęc.
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki
	Bułki podpieczone
	Bułki, mrożone
Ciabatta	-

Potrawa	
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Chwałka
	Biały chleb
	Chwałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk
	Chleb/bułki mrożone

Kategoria potraw: Warzywa

Potrawa	
Brokuły, części	-
Brokuły, całe	-
Kalafior, części	-
Kalafior, cały	-
Marchew	-
Cukinia, plastry	-
Szparagi zielone	-
Szparagi białe	-
Papryka, paski	-
Szpinak, świeży	-
Krażki pora	-
Zielona fasolka	-
Grzyby krojone	-
Nadziewane pomidory	-
Brukselka	-
Seler, kostka	-

Potrawa	
Groszek	-
Bakłażan	-
Koper włoski	-
Karczochy	-
Buraczki	-
Skorzonera	-
Kalarepa pokrojona w paski	-
Biała fasola	-
Kapusta włoska	-


Kategoria potraw: Sosy angielskie/
Terriny

Potrawa	
Zapiekany krem jajeczny	-
Placek karmelowy	-
Terrina	-
Jajka	Jajka na miękko
	Jajka na półtwardo
	Jajka na twardo
	Jajka zapiekane

Kategoria potraw: Przystawki

Potrawa	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Pieczone ziemniaki, ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	-

Potrawa	
Gotowane ziemniaki	-
Ziemniaki w mundurkach	-
Knedle ziemniaczane	-
Knedle chlebowe	-
Knedle drożdżowe na słono	-
Knedle drożdż. na słodko	-
Ryż	-
Tagliatelle, świeże	-
Polenta	-

 Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, należy użyć \wedge lub \vee w celu ustawienia nowych wartości.

6.7 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

6.8 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

**OSTRZEŻENIE!**

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

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

Czas \rightarrow lub Koniec \rightarrow .

Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

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

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

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

**UWAGA!**

Piekarnik jest gorący. Występuje ryzyko poparzenia.

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

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

6.9 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znikną.

6.10 Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.



Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.







Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać \gg_{C} przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd. Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

6.11 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 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Można ją włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć  lub  , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK , aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut).
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.






Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec piekarnik wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

7.2 Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.


7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.


Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.



7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

 Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

2. Nacisnąć , aby wyłączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),
- temperatura wewnątrz produktu.



UWAGA!
Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.

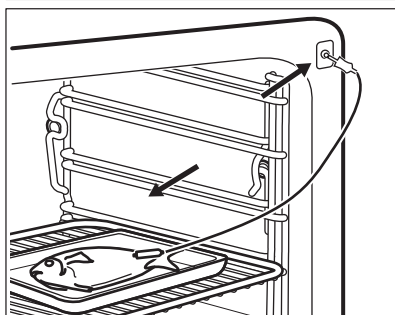
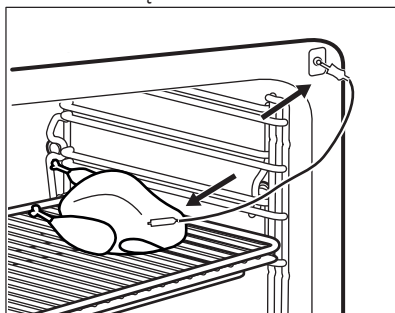
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć urządzenie.
2. Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to możliwe – w środkową część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.

5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć Ⓜ .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

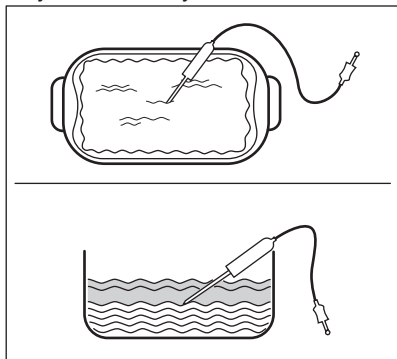


OSTRZEŻENIE!

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

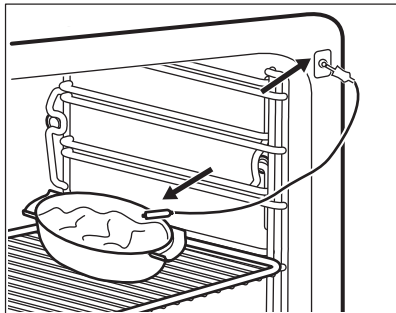
Kategoria potraw: zapiekanki

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



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.

5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. W ciągu 5 sekund nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
 7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
 8. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć Ⓢ .
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



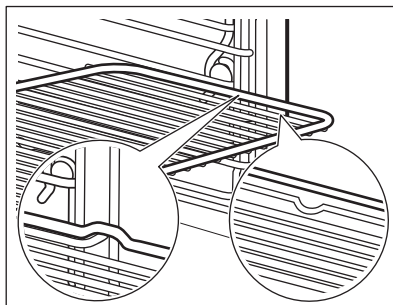
OSTRZEŻENIE!

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

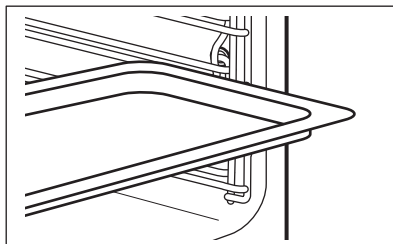
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



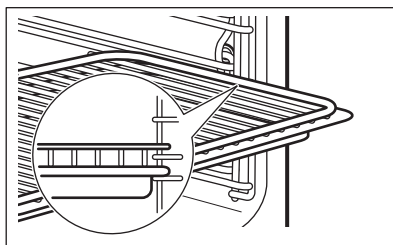
Błacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

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



UWAGA!

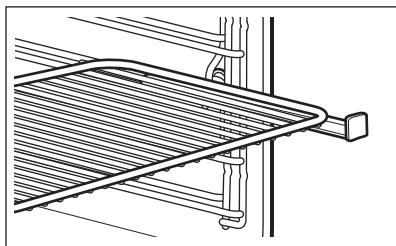
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

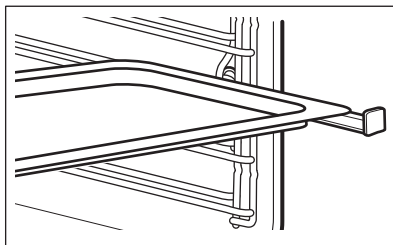


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



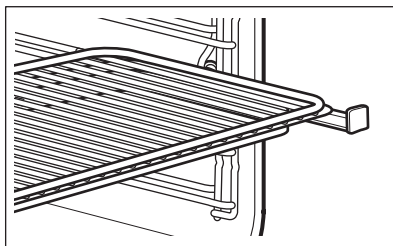
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.






10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.

8. Nacisnąć OK.
- Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć ∇ lub \blacktriangle i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

1. Nacisnąć $\textcircled{1}$, aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać $\textcircled{1}$ i $\textcircled{2}$, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia.

Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie $\textcircled{1}$, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć $\textcircled{1}$. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Nacisnąć ponownie $\textcircled{1}$, a następnie OK w celu potwierdzenia.



Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

10.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie $\textcircled{1}$, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie $\textcircled{1}$, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem $\textcircled{1}$), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.



Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.





- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (godz.)
200 - 230	5.5

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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - Gdy piekarnik jest włączony.

- Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.
- Gdy piekarnik jest wyłączony i ustawiono funkcję: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 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.

11. 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.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

11.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia. Użyć pierwszego

poziomu piekarnika. Ustawić funkcję:
Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

Rozmrażanie

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

11.4 Gotowanie na parze

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

Sterylizacja

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

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

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

Gotowanie

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

Podczas jednego cyklu gotowania można przyrządzić posiłek składający się z kilku potraw. Aby wszystkie potrawy były gotowe w tym samym czasie, należy rozpocząć od potrawy wymagającej najdłuższego czasu gotowania, a następnie dodawać w odpowiednim czasie kolejne potrawy, korzystając z tabel pieczenia.

Przykład: Całkowity czas cyklu gotowania: 40 min. Najpierw umieścić w piekarniku **Gotow. ziemniaki, ćwiartki**, po 20 min dodać **Filety z łososia**, a po 30 min – **Brokuły, cząstki**.



(min)

Gotow. ziemniaki, ćwiartki	40
Filety z łososia	20
Brokuły, cząstki	10

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

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.








(min)








8 - 10	Brokuły, cząstki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik
10	Pomidory bez skórki
10 - 15	Szpinak, świeży
10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Szparagi zielone
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę

 WARZYWA	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Roszpunka, części
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler, kostka
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Papryka Kaiser
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Szparagi białe
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, części
25 - 35	Kalarepa, paski
25 - 35	Biała fasola
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka
40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1





 WARZYWA	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
60 - 90	Bigos
70 - 90	Buraczki
 PRYZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
15 - 20	Kuskus, proporcja woda/kuskus 1:1
15 - 25	Tagliatelle, świeże
20 - 25	Kasza manna, proporcja mleko/kasza 3,5:1
20 - 30	Soczewica, czerwona, proporcja woda/soczewica 1:1
25 - 30	Szpecele
25 - 35	Bulgur, proporcja woda/kasza bulgur 1:1
25 - 35	Knedle drożdżowe
30 - 35	Ryż jaśminowy, proporcja woda/ryż 1:1
30 - 40	Gotow. ziemniaki, ćwiartki
35 - 45	Knedle chlebowe
35 - 45	Knedle ziemniaczane
35 - 45	Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu









 PRZYSTAWKI / DODATKI	
 Ustawić temperaturę 99°C.	
 (min)	
40 - 50	Polenta, proporcja płynu 3:1
40 - 55	Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1
45 - 55	Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości
55 - 60	Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1

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

 RYBY		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Cienki filet rybny	75 - 80
20 - 25	Krewetki, świeże	75 - 85

 RYBY		
 (min)		 (°C)
20 - 30	Małże	100
20 - 30	Filety z łososia	85
20 - 30	Pstrąg, 0,25 kg	85
30 - 40	Krewetki, mrożone	75 - 85
40 - 45	Łosoś, pstrąg, 1 kg	85

 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Chipolatas	80
20 - 30	Bawarska kielbasa cielęca / Biała kielbasa	80
20 - 30	Kielbasa wiedeńska	80
25 - 35	Pierś kurczaka, gotowana	90
55 - 65	Szynka gotowana, 1 kg	99
60 - 70	Kurczak, z wody, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, z wody	90
80 - 90	Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg	90







 MIĘSO		
 (min)		 (°C)
110 - 120	Tafelspitz	99
 JAJKA		
 Ustawić temperaturę 99°C.		
 (min)		
10 - 11	Jajka na miękko	
12 - 13	Jajka na półtwardo	
18 - 21	Jajka na twardo	

11.5 Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze

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




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

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

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




11.6 Duża wilgotność




Użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

11.7 Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.

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

	 (°C)	 (min)
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namaczać przez 2 godz.	160 - 180	60 - 70
Pieczeń wołowa, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Kaczka, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Pieczeń cielęca, 1 kg	180	80 - 90
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gęś, 3 kg, użyć drugiego poziomu piekarnika	170	130 - 170

11.8 Regeneracja

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Kluseczki	110	15 - 25

11.9 Pieczenie ciast

Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.

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

Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się







równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.







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








11.10 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

11.11 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1

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

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA				
 Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
		 (°C)	 (min)	
Warkocz drożdzo- wy / Chałka, wstępne nagrze- wanie nie jest wy- magane	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkopto- wa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3


CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.


(°C)



(min)



Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane

Termoobieg

150 - 160

20 - 40

3

Ciasto migdałowe / Ciasto cukrowe

Górna/dolna grzałka

190 - 210

20 - 30

3

Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane

Górna/dolna grzałka

180

35 - 55

3

Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)

Górna/dolna grzałka

160 - 180

40 - 60

3


CIASTKA

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.


(°C)



(min)

Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe

Termoobieg

150 - 160

15 - 25

Bezy

Termoobieg

80 - 100

120 - 150

Makaroniki

Termoobieg

100 - 120

30 - 50

Ciasteczka z ciasta drożdżowego

Termoobieg

150 - 160







20 - 40

Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik






Termoobieg

170 - 180

20 - 30

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





11.12 Wypieki i zapiekanki





 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Mleko ryżowe	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

11.13 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

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

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

 CIASTEczKA		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50
Bułki	180	20 - 30

11.14 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

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







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







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







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







11.15 Pieczenie







Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10







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







 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JAGNIĘCINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 DZICZYŻNA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Noga zająca, na- grzać wstępnie pusty piekarnik	1	Turbo grill	180 - 200	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

 DRÓB				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcje	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Połówki kurczaka	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50	
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	





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

 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50






11.16 Chleb







Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

11.17 Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza







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

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

11.18 Grill

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

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

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






11.19 Termoobieg (niska temp.)

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






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

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

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

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

11.20 Potrawy mrożone

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

11.21 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.




Słoiki nie mogą się stykać.





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





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

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

Ustawić temperaturę 160-170°C.

 OWOCE JAGODOWE	
	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

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

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

11.22 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu

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

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



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



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



Ustawić temperaturę 60-70°C.



 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9



11.23 Termosonda



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



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



 WIEPRZOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Comber siekany / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, parzony	75	78	82



 CIEŁĘCINA	 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
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 DZICZYŻNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Noga zajęcza / Zając, w całości / Udziec z sarny	70	75	80

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

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

 CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z koprem włoskim	85	88	91


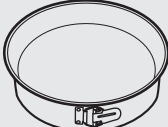


 CASSEROLE – NA SŁONO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

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

11.24 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o




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




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

11.25 Termoobieg wilgotny

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







Użyć trzeciego poziomu piekarnika.







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







	 (°C)	 (min)
pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka z ciasta biszkoptowego (okrągła forma)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70







11.26 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

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

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40	

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka					
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.					
		 (°C)	 (min)		
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30		
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35		
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30		

 PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka					
		 (°C)	 (min)		
				2 po- ziomy	3 pozio- my
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-

**GRILL****Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.****Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.****(min)**

Tosty

Grill

1 - 3

5

Befszyk, odwrócić w połowie czasu

Grill

24 - 30

4

11.27 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

**Ustawić temperaturę 99°C.**
**Naczynie
(Gastro-
norm)**
**(g)****(min)**

Brokuły, nagrząć wstępnie pusty piekarnik

1 x 2/3 perforowane

300

3

13 - 15

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Brokuły, nagrząć wstępnie pusty piekarnik








2 x 2/3 perforowane

2 x 300

2 i 4

13 - 15

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

 Ustawić temperaturę 99°C.					
	 Naczynie (Gastro- norm)	 (g)		 (min)	
Brokuły, nagrzać wstępnie w pustym piekarniku	1 x 2/3 perforowane	maks.	3	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowane	2 x 1500	2 i 4	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

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.

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



Codienne użytkowanie

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

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



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

Akcesoria

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

12.2 Zalecane środki czyszczące

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

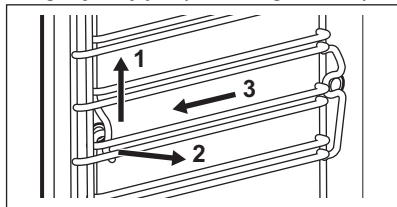
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.aeg.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



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

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

12.4 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 funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie. **Czyszczenie parowe** – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.
 - a) Włączyć funkcję.
 - b) Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał.
 - c) Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

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

- a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika.
- b) Włączyć funkcję. Pierwsza część programu kończy się po około 50 minutach.
- c) Nacisnąć OK.



Aby zakończyć czyszczenie, należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

- d) Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody lub detergentu do czyszczenia piekarnika.

- e) Nacisnąć OK.
Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.
3. Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody.
Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwi piekarnika otwarte przez około 1 godz. Poczekać, 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.

12.5 Przypomnienie o czyszczeniu.

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

Można włączyć/wyłączyć funkcję:
Przypomnienie o czyszczeniu w menu:
Ustawienia podstawowe.

12.6 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

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

Wyjąć wszystkie akcesoria.


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

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.


1. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

2. Nacisnąć OK.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Nacisnąć OK.
5. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
6. Napętnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
7. Nacisnąć OK.
Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.


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

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

11. Nacisnąć OK.
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.

12.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie.

Przypomnienia te włączają się w chwili wyłączenia urządzenia.

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.

12.8 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. Nacisnąć OK.
3. Napełnić szufladę na wodę świeżą wodą do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
4. Nacisnąć OK.
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.9 Opróżnianie zbiornika

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Wybrać funkcję w menu: Czyszczenie. Interfejs użytkownika wyświetli

wskazówki dotyczące przebiegu procedury.

Czas działania funkcji wynosi około 6 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

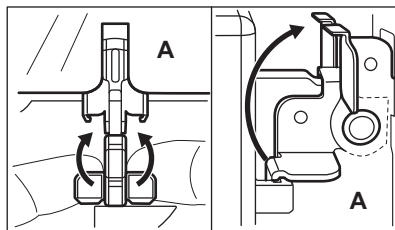
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



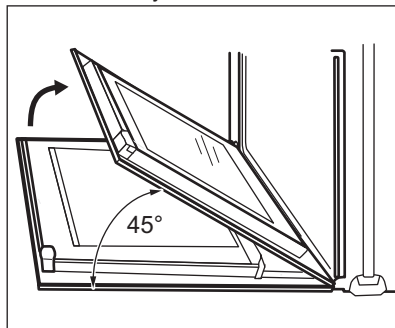
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

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

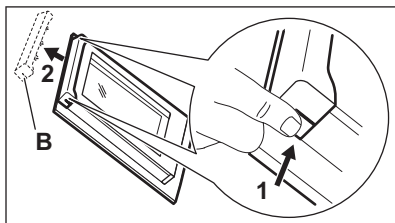


3. Przymknąć drzwi, tak aby kąt ich otwarcia wynosił około 45°.



4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.

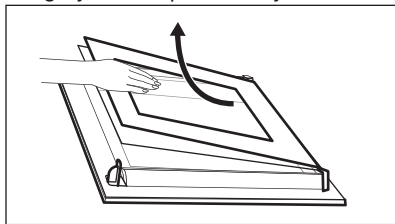
- Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
- Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



UWAGA!

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

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



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

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



OSTRZEŻENIE!

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

12.11 Wymiana żarówki



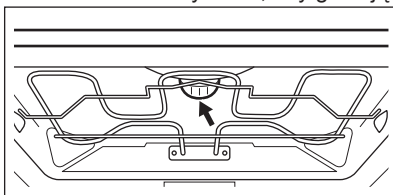
OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

- Wyłączyć piekarnik.
Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Umieścić szmatkę na dnie komory.

Górne oświetlenie

- Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Oświetlenie boczne

- Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
- Do demontażu klosza użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
- Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
- Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
- Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
- Zamontować prowadnicę blach po lewej stronie.

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, 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.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 obniżać 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 obniżać wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

13.2 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.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Karta produktu

Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy

AEG

Oznaczenie modelu	BSE782320B 944187995 BSE782320M 944187788 BSE782320M 944187789 BSK782320M 944187786 BSK782320M 944187787	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.68 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	70 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BSE782320B	39.5 kg
	BSE782320M	40.0 kg
	BSK782320M	39.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


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


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

15. 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



867336118-D-322019



AEG