

▶ BSE792320B

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik parowy

USER MANUAL



AEG

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór 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, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.aeg.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

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.

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.....	13
7. FUNKCJE ZEGARA.....	22
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	23
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	24
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	27
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	29
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	53
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	59
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	61
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	63

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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagzewają.
- 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.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności 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 otworzonymi drzwiami	1017 mm
----------------------------------	---------

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	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 elektryczne



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 wnętrza 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 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- 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.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.
- Zawsze gotować przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do

czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

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.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- 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



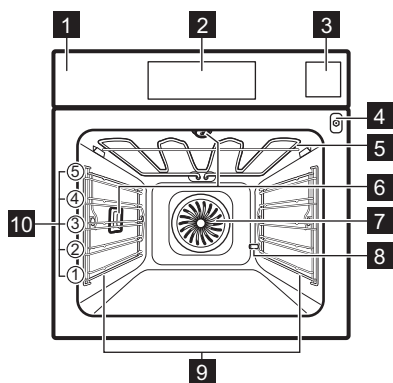
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- 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

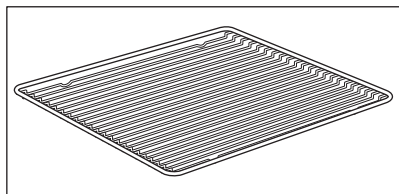
3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

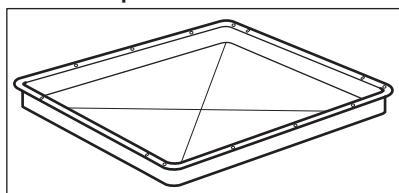
3.2 Akcesoria

Ruszt



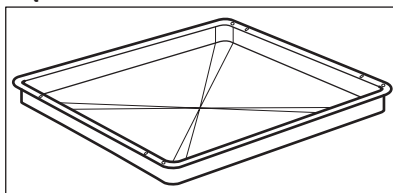
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.

Blacha do pieczenia ciasta



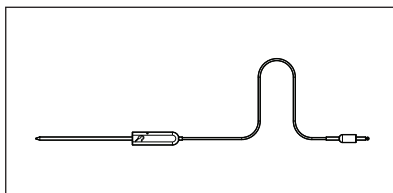
Do ciast i ciasteczek.

Głęboka blacha



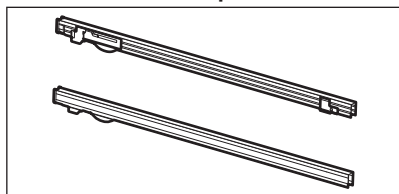
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

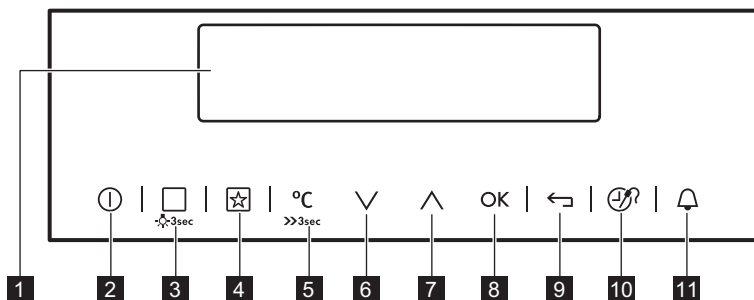
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.






4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

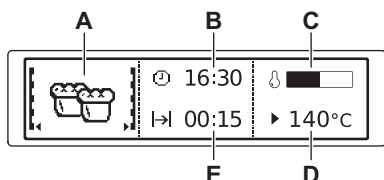


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	- Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
3	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednocześnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia 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.
6	Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.










Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
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 + utrzymanie temperatury, 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
	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.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie  i  , aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.

Symbol		Funkcja
	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 + utrzymanie temperatury	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

5.2 Pierwsze połączenie

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język

Kontrast wyświetlacza

Jasność wyświetlacza


Aktualna godzina

5.3 Wstępne nagrzewanie



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

i Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.



Krok 1

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.



Krok 2

Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.



Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.



Krok 4

Ustawić twardość wody w menu: Ustawienia podstawowe

i Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia podstawowe / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody Poziom	dH	Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
1	0–7		0–1,3	0–50	mięka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełnić szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

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



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

6.2 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.



Jeśli ustawienia domyślne nie zostaną zmienione, piekarnik uruchomi się automatycznie.

6.3 Pieczenie z użyciem funkcji pieczenia parowego

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się na panelu sterowania.



OSTRZEŻENIE!

Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. 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 piekarnika.
2. Napęlić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950

ml). Tyle wody wystarcza na około 50 minut. Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.

3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.



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

4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. W razie potrzeby ustawić funkcję: Czas \rightarrow | albo: Koniec \rightarrow |.

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

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

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Po zakończeniu pieczenia parowego opróżnić szufladę na wodę.



UWAGA!

Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

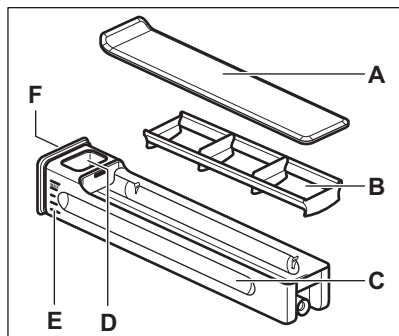
9. Po pieczeniu na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Pozostawić piekarnik do całkowitego wyschnięcia z otwartymi drzwiami. W celu przyspieszenia schłodzenia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).



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

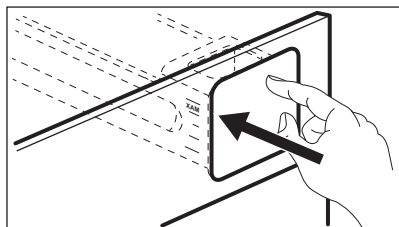
6.4 Szuflada na wodę



- 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.

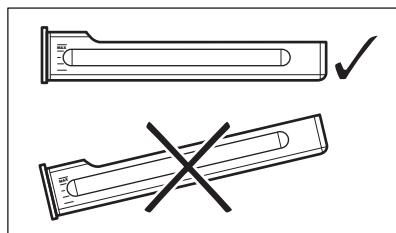
Nacisnąć delikatnie przedni przycisk. Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z piekarnika.



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.

6.5 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

6.6 Używanie: Szybkie nagrzewanie

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

Funkcja ta skraca czas nagrzewania. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.









°C
»»» – nacisnąć i przytrzymać.

6.7 Ciepło resztkowe




Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.














6.8 Przegląd menu

Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Gotowanie SousVide	Zawiera funkcję pieczenia oraz listę programów automatycznych.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomaganie	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybierz danie i rozpocznij proces gotowania. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisów oraz jakości i 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 zapewnia krótszy czas nagrzewania.

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie + utrzymanie temperatury	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.
 Ustawienie języka	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/sygnał 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 demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Usługi	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.





6.9 Podmenu opcji: Gotowanie SousVide

Nazwa pochodzi od techniki kulinarnej Sous-vide (po francusku „w próżni”). Jest to



metoda pieczenia w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze.




Symbol	Pozycja menu	Opis
	Gotowanie SousVide	W tym trybie wykorzystywana jest para do gotowania mięsa, ryb, owoców morza, warzyw i owoców. Ustawić temperaturę między 50°C a 95°C.
	Przepisy SousVide	Lista programów automatycznych.
	Wspomagane SousVide	Zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane czasy i temperatury mają jedynie charakter orientacyjny. Można je dostosować do różnych przepisów i ilości składników.

6.10 Podmenu opcji: Czyszczenie

Symbol	Pozycja menu	Opis
	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.
	Czyszczenie parowe plus	Procedura czyszczenia trudnych do usunięcia zabrudzeń z wykorzystaniem środka do czyszczenia piekarników.

6.11 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: Pieczenie tradycyjne.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchości spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

Funkcja pieczenia

Zastosowanie



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewni oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”. Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Pieczenie parowe

Można wybrać spośród trzech ręcznych funkcji pieczenia o różnych poziomach wilgotności. Funkcje te łączą działanie pary i gorącego powietrza. Pieczenie odbywa się przy różnych poziomach dozowania pary.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.

Podmenu opcji: Pieczenie parowe

Funkcja pieczenia

Zastosowanie



Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casseroles. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

Funkcja pieczenia

Zastosowanie



Średnia wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.



Duża wilgotność

Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.



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

6.12 Specjalne

Funkcja pieczenia

Zastosowanie



Podtrzymywanie temperatury potraw.

Odstawić w ciepłe miejsce



Podgrzewanie talerzy

Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Pasteryzowanie

Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.



Funkcja Jogurt

Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

Funkcja pieczenia Zastosowanie



Wolne gotowanie

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.



Pieczenie chleba

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Regeneracja pary

Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozpraszane 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. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

6.13 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.



6.14 Gotowanie wspomagane

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza









Potrawa	
Ryby	Ryba pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, cienki
	Filet rybny, gruby
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała
	Cała ryba, na parze
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Pstrąg
Łosoś	Filet z łososia
	Łosoś, cały
Krewetki	Świeże krewetki
	Mrożone krewetki
Małże	-







Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy	-
	Skrzydółka kurcz., świeże
	Skrzydółka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
Kurczak	Udka kurczaka, mrożone
	Pierś kurczaka, gotowana
	Kurczak, 2 połówki
	Cały kurczak
Cała kaczka	-

Potrawa	
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 
Wołowina po skandynaw.	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
	Łopátka wieprzowa
Pieczeń wieprzowa 	
Szynka gotowana	

Potrawa	
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Pieczeń jagnięca 
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia
	Pieczeń jagnięca średnia 
	Zajęc
Dziczyzna	<ul style="list-style-type: none"> • Udziec zajęczy • Comber zajęczy • Comber zajęczy 
	Sarnina
	<ul style="list-style-type: none"> • Udziec z sarny • Comber z sarny/jele- nia
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek z dziczyzny 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagne	-
Lasagna/cannelloni mro- żone	-
Makaron	-
Zapiekanka ziemniacza- na	-
Zapiekanka warzywna	-
Dania słodkie	-

Kategoria potraw: Pizza / Quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza na cienkim cieście
	Pizza, dużo dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
	Pizza snacks mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-
Quiche lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Potrawa	
Kołacz	-
Ciasto z jabłkami, przykryte	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Płytysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Krucze ciasteczka	-
Strucla bożonar.	-

Potrawa	
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	Kruchy spód tarty
	Spód placaka, 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	-
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Chwałka
	Biały chleb
	Chwałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Przaśny chleb
	Chleb/bułki mrożone

Kategoria potraw: Warzywa

Potrawa	
Brokuły, części	-
Brokuły, całe	-
Kalafior, części	-
Kalafior, cały	-
Marchew	-
Cukinia, plastry	-
Zielone szparagi	-
Białe szparagi	-
Papryka, paski	-
Świeży szpinak	-
Krażki pora	-
Zielona fasolka	-
Grzyby krojone	-
Pomidory bez skórki	-
Bruksełka	-
Seler pokrojony w kostkę	-
Groszek	-
Bakłażan	-
Koper włoski	-
Karczochy	-
Buraczki	-
Skorzonera	-
Paski kalarepy	-
Biała fasola	-
Kapusta włoska	-

Kategoria potraw: Sosy angielskie / Terriny

Potrawa	
Zapiekany krem jajeczny	-
Placek karmelowy	-
Terrina	-

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



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


6.15 Podmenu opcji: Wspomagane SousVide



Kategoria potraw	Potrawa
Ryba/Owoce morza	Filet z dorady
	Filet ze strzępiela
	Sztofkisz
	Filet z pstrąga
	Filet z lososia
	Przegrzebki
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupki
	Ośmiornica
	Drób
Pierś kaczki, filet	
Pierś indyka, filet	
Mięso	Wołowina <ul style="list-style-type: none"> • Filet wołowy, śr. wypiecz. • Filet woł., dobrze wypiecz.
	Jagnięcina <ul style="list-style-type: none"> • Jagnięcina, śr. wypiecz. • Jagnięcina, dobrze wypiecz.
	Dziczyzna <ul style="list-style-type: none"> • Dzik • Królik bez kości

Kategoria potraw	Potrawa
Warzywa	Marchew
	Cukinia, plastry
	Zielone szparagi
	Białe szparagi
	Papryka, paski
	Krażki pora
	Seler korzeniowy
	Seler
	Bakłażan
	Koper włoski
Owoce	Serca karczocha
	Ziemniaki
	Dynia
	Jabłka
	Gruszki
Owoce	Brzoskwinie
	Nektaryny
	Śliwki
	Ananas
	Mango

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (maks. 2 godz. 30 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.




Funkcja zegara	Zastosowanie
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut). Nie jest dostępna dla: Termosonda.
 Koniec	Ustawianie czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maks. 23 godz. 59 min). Nie jest dostępna dla: Termosonda.

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

Czas, Koniec – przed użyciem funkcji należy ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

Czas, Koniec – można jednocześnie korzystać z tych funkcji, aby automatycznie włączyć i wyłączyć piekarnik w późniejszym czasie.

7.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
 2.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
 3.  ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
 4. Nacisnąć: OK.
- Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Piekarnik wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.3 Pieczenie + utrzymanie temperatury


Warunki działania funkcji:

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

Funkcja: Pieczenie + utrzymanie temperatury umożliwia utrzymanie 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 + utrzymanie temperatury.
 5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
- Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu sprawia, że funkcja pieczenia pozostaje włączona po zakończeniu Czas.

 Funkcja nie działa z termosondą.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć przycisk 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.

- 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 ustawioną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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



UWAGA!

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

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- 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”.

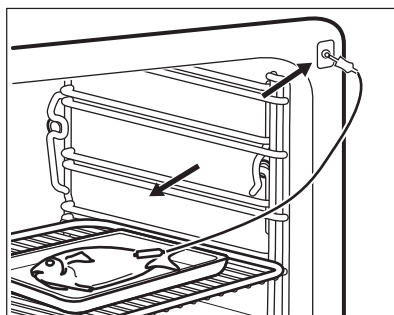
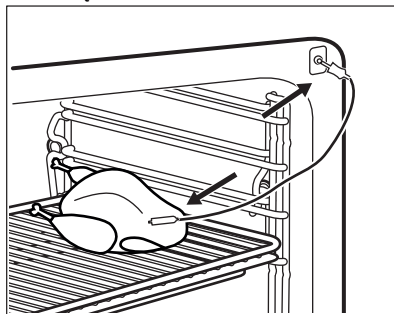


Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

- Włączyć urządzenie.
- 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.

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

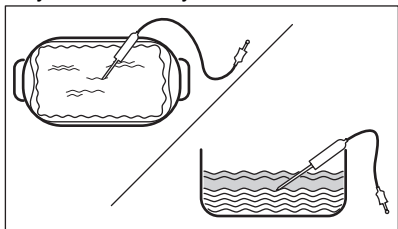


OSTRZEŻENIE!

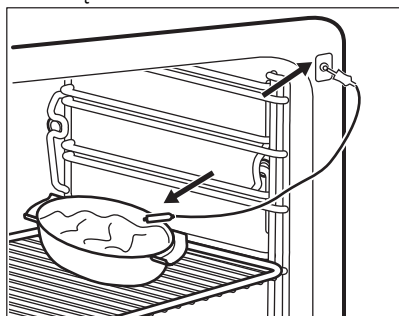
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

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 ustaloną 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!

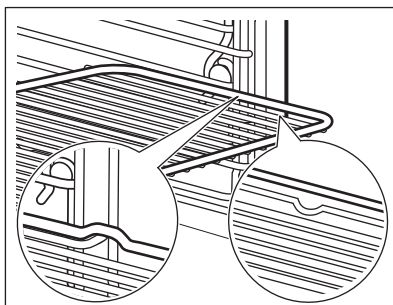
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

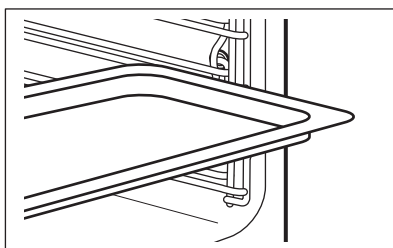
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół ruszta zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Półka druciana:

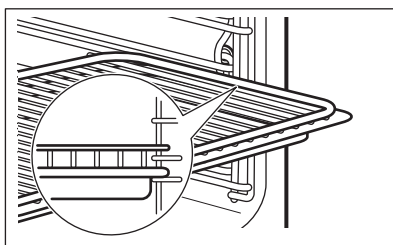
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.

**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Półka druciana, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



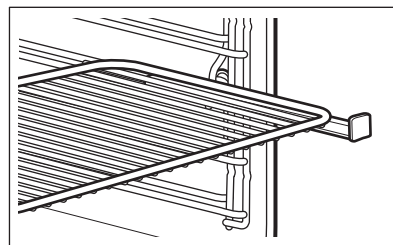
9.3 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

Ruszt:

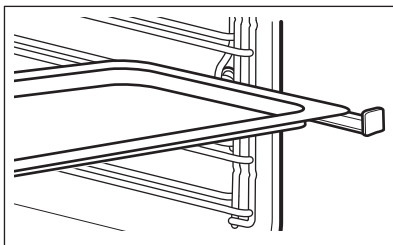
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.

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



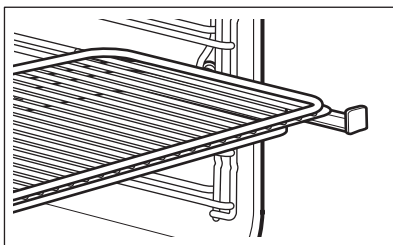
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą do pieczenia:

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 \vee lub \wedge , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następną literą.


9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać. Można zastąpić wypełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć \vee lub \wedge 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.

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione. Można to zrobić również, gdy piekarnik jest wyłączony.

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia


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



1. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , 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 , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.



Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie , 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 , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ) , 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 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:



Jasność w dzień



Jasność w nocy

Włącza się, gdy piekarnik jest włączony.

Jest on włączony przez 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.

Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu funkcji: Minutnik. Po zakończeniu funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach 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 Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Odstawić w ciepłe miejsce

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

Zdjąć opakowanie i umieścić potrawę na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

11.4 Gotowanie SousVide

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

Gotowanie 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 kąpeli 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.





11.5 Gotowanie SousVide: mięso





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

Przed zapakowaniem w worek próżniowy obsmażyć filety drobiowe, kładąc je na patelni skórą w dół.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA	 (°C)	 (min)
 Filet wołowy/cielęcy		
Średnio wypieczone, grubość 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Dobrze wypieczone, grubość 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

 JAGNIĘCINA / DZICZYŻNA	 (°C)	 (min)
		
Jagnięcina lekko wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Jagnięcina średnio wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Dzik średnio wypieczony, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Królik średnio wypieczony, grub. 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60





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

11.6 Gotowanie 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 szklankę wody.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.


 RYBY I OWOCE MORZA		
	 (°C)	 (min)
Strzepiel, 4 filety o grub. 1 cm, 0,5 kg	70	25
Strzepiel, 4 filety o grub. 1 cm, 0,5 kg	70	25
Dorsz, 2 filety o grub. 2 cm, 0,65 kg	65	70 - 75
Przegrzebki, 0,65 kg	60	100 - 110
Małże z muszlami, 1 kg	95	20 - 25
Krewetki bez skorupki, 0,5 kg	75	25 - 30
Ośmiornica, 1 kg	85	100 - 110
Pstrąg, 2 filety o grub. 1,5 cm, 0,65 kg	65	55 - 65
Łosoś, filet o grub. 3 cm, 0,8 kg	65	100 - 110


Aby zapobiec degradacji białka, należy namoczyć pstrąga lub łososia 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.



11.7 Gotowanie SousVide: warzywa

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


Użyć trzeciego poziomu piekarnika.


 **WARZYWA**



 **Ustawić temperaturę 90 °C.**

 
(min)

Szparagi zielone, całe, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Szparagi białe, całe, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Cukinia, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Bakłażan, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35
Dynia, kawałki, grub. 2 cm, 0,7 - 0,8 kg	25 - 30

 **WARZYWA**

 **Ustawić temperaturę 95 °C.**

 
(min)

Por, paski lub krążki, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Papryka, paski lub ćwiartki, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Seler, krążki 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Marchew, plastry 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Seler korzeniowy, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenkuł, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Ziemniaki, plastry 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Serca karczocha, ćwiartki, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

11.8 Gotowanie SousVide: owoce i desery

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)

(min)

Brzoskwinie, 4, połówki	90	20 - 25
Śliwki, połówki, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2, pokrojone w kostkę, grub. 2 cm	90	10 - 15
Gruszki, 4, połówki	90	15 - 30
Nektaryny, 4, połówki	90	20 - 25
Ananasy, plastry 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Jabłka, 4, ćwiartki	95	25 - 30
Krem waniliowy x2, 350 g w każdym woreczku	85	20 - 22

11.9 Gotowanie na parze

Należy stosować wyłącznie żaroodporne i nierdzewne naczynia.

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

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

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

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

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



(min)

Gotow. ziemniaki, ćwiartki 40

Łosoś, filety 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 pusty piekarnik

10 Pomidory bez skórki

10 - 15 Świeży szpinak



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



10 - 15	Cukinia, plastry
15	Warzywa, blanszowane
15 - 20	Grzyby, krojone
15 - 20	Papryka, paski
15 - 25	Brokuły, całe
15 - 25	Zielone szparagi
15 - 25	Bakłażany
15 - 25	Dynia pokrojona w kostkę
15 - 25	Pomidory
20 - 25	Fasola, blanszowana
20 - 25	Rozpunka, cząstki
20 - 25	Kapusta włoska
20 - 30	Seler pokrojony w kostkę
20 - 30	Por, krążki
20 - 30	Groszek
20 - 30	Groszek śnieżny / Groszek śnieżny
20 - 30	Słodkie ziemniaki
20 - 30	Koper włoski
20 - 30	Marchew
25 - 35	Białe szparagi
25 - 35	Brukselka
25 - 35	Kalafior, cząstki
25 - 35	Kalarepa, plastry
25 - 35	Biała fasola
30 - 40	Słodka kukurydza na kolbie
35 - 45	Skorzonera
35 - 45	Kalafior, cały
35 - 45	Zielona fasolka



WARZYWA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



40 - 45	Kapusta biała lub czerwona, paski
50 - 60	Karczochy
55 - 65	Suszona fasola, namoczona, proporcja woda/fasola 2:1
60 - 90	Bigos
70 - 90	Buraczki



PRZYSTAWKI / 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



PRZYSTAWKI / DODATKI



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



35 - 45 Ryż, proporcja woda/ryż 1:1; proporcje wody i ryżu można zmieniać odpowiednio do gatunku ryżu

40 - 50 Polenta, proporcja płynu 3:1

40 - 55 Pudding ryżowy, proporcja mleko/ryż 2,5:1

45 - 55 Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości

55 - 60 Soczewica, brązowa i zielona, proporcja woda/soczewica 2:1



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 Świeże krewetki 75 - 85

20 - 30 Małże 100



RYBY



(min)



(°C)

20 - 30 Łosoś, filety 85

20 - 30 Pstrąg, 0,25 kg 85

30 - 40 Mrożone krewetki 75 - 85

40 - 45 Pstrąg tęczy, 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 Szyńka gotowana, 1 kg 99

60 - 70 Kurczak, gotowany, 1 - 1,2 kg 99

70 - 90 Kasseler, z wody 90

80 - 90 Cielęcina / Schab wieprzowy, 0,8 - 1 kg 90

110 - 120 Tafelspitz 99



JAJKA



Ustawić temperaturę 99°C.



(min)



10 - 11 Jajka, na miękko

12 - 13 Jajka na półtwardo

 **JAJKA**

 **Ustawić temperaturę 99°C.**

 **(min)** 

18 - 21







Jajka, na twardo

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.
- Maksymalna ilość wody wynosi 650 ml.


11.11 Połączenie funkcji: Turbo grill + Gotowanie na parze



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


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



	 Turbo grill		 Gotowanie na parze	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa, 1 kg / Brukselka, polenta	180	60 - 70	99	40 - 50
Pieczeń wieprzowa, 1 kg / ziemniaki / Warzywa, w sosie	180	60 - 70	99	30 - 40
Pieczeń cielęca, 1 kg / Ryż / Warzywa	180	50 - 60	99	30 - 40


11.12 Duża wilgotność




 **Użyć drugiego poziomu piekarnika.**

	 (°C)	 (min)
Cienki filet rybny	85	15 - 25
Jajka zapiekane	90 - 110	15 - 30

 **Użyć drugiego poziomu piekarnika.**




	 (°C)	 (min)
Mała ryba, do 0,35 kg	90	20 - 30
Gruby filet rybny	90	25 - 35
Cała ryba, do 1 kg	90	30 - 40

 **Użyć drugiego poziomu piekarnika.**

	 (°C)	 (min)
Krem budyniowy, flan w miseczkach	90	35 - 45
Terrina	90	40 - 50
Klusieczki	120 - 130	40 - 50


11.13 Średnia wilgotność

 **Użyć drugiego poziomu piekarnika.**

	 (°C)	 (min)
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35
Bułki	180 - 200	25 - 35
Pieczony filet z ryby	170 - 180	25 - 40
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45
Słodkie potrawy z piekarnika	160 - 180	45 - 60
Różne rodzaje chleba, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Żeberka	140 - 150	75 - 100
Duszone / Duszone mięso	140 - 150	100 - 140

11.14 Mała wilgotność

Jeśli nie podano inaczej, użyć drugiego poziomu piekarnika.


	 (°C)	 (min)
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20

  (°C)  (min)

Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20
Bułki, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Bagietki gotowe do pieczenia, mrożone, 40 - 50 g	200	25 - 35
Klops, surowy, 0,5 kg	180	30 - 40
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Chleb, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60
Kurczak, 1 kg	180 - 210	50 - 60
Schab wieprzowy, wędzony, 0,6 - 1 kg, namoczyć 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

11.15 Regeneracja pary

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

  (°C)  (min)

Dania jednogarnkowe	110	10 - 15
Makaron	110	10 - 15
Ryż	110	10 - 15
Klusieczki	110	15 - 25

11.16 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.



(godz.)

Jogurt, kremowy 5 - 6

Jogurt, gęsty 7 - 8

11.17 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

11.18 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, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	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.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
	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.

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 przyrumienią się równomiernie.

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

11.19 Pieczenie na jednym poziomie



PIECZENIE W FORMACH



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1



CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA



Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Pieczenie tradycyjne	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Ptysie / Eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Pieczenie tradycyjne	180	35 - 55	3



CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA



Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



(°C)



(min)



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

Pieczenie tradycyjne

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 drożdżowe

Termoobieg

150 - 160

20 - 40

Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik

Termoobieg

170 - 180

20 - 30

Bułki, nagrzać pusty piekarnik

Pieczenie tradycyjne

190 - 210

10 - 25

11.20 Wypieki i zapiekanki



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Makaron zapiekany

Pieczenie tradycyjne

180 - 200

45 - 60

Lasagne

Pieczenie tradycyjne

180 - 200

25 - 40



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	170 - 190	15 - 35
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

11.21 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 pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45



CIASTKA



(°C)



(min)

Krusze ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60



CIASTKA



(°C)



(min)

Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50
Bułki	180	20 - 30

11.22 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

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 połączyć kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.

11.23 Pieczenie

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150	
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6	
Pieczeń wołowa lub filet, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8	
Pieczeń wołowa lub filet, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10	

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



CIEŁĘCINA



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca

1

160 - 180

90 - 120

Giciz 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 / Udziec zajęczy, nagrzać pusty piekarnik

1

Turbo grill

180 - 200

35 - 55

Comber sarni

1.5 - 2

Pieczenie tradycyjne

180 - 200

60 - 90

Udziec z sarny

1.5 - 2

Pieczenie tradycyjne

180 - 200

60 - 90



DRÓB



Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

	(kg)	(°C)	(min)
Drób, porcjowany	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Kurczak, połowa	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240



RYBA



(kg)



Turbo grill



(°C)



(min)

Cała ryba	1 - 1.5	180 - 200	30 - 50
-----------	---------	-----------	---------

11.24 Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.



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



(°C)



(min)

Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60
Bułki	190 - 210	20 - 35

11.25 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, przykryta	150 - 170	50 - 60



PIZZA



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia	210 - 230	15 - 25
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Przaśny chleb	210 - 230	10 - 20



PIZZA



Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.



Użyć drugiego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	210 - 230	15 - 25
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

11.26 Grill

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

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



GRILL



(°C)



(min)

1. strona



(min)

2. strona



Filet wołowy	230	20–30	20–30	3
Schab wieprzowy	210–230	30–40	30–40	2
Comber jagnięcy	210–230	25–35	20–25	3

11.27 Wolne gotowanie

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. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów”, Sposób użycia: Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Wolne gotowanie. 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)



	(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

11.28 Potrawy mrożone



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza, mrożona	200-220	15-25	2
Pizza American, mrożona	190-210	20-25	2
Pizza, schłodzona	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

11.29 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym 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 JAGOWE	
		(min) Czas do zagotowania

Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest 35 - 45

	OWOCE PESTKOWE		
		(min) Czas do zagotowania	(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C

Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki 35 - 45 10 - 15

	WARZYWA		
		(min) Czas do zagotowania	(min) Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C



Marchew 50 - 60 5 - 10

Ogórki 50 - 60 -

Pikle 50 - 60 5 - 10

Kalarepa / Groszek / Szparagi 50 - 60 15 - 20

11.31 Termosonda

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




11.30 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.



Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.

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)	(h)
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	
		(h)
Śliwki		8-10
Morele		8-10
Krojone jabłka		6-8
Gruszki		6-9

**WOŁOWINA**

Temperatura wewnątrz produktu (°C)

	Lekko wypieczone	Średnio wypieczone	Dobrze wypieczone
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
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	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
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

**DRÓB****Temperatura wewnątrz produktu (°C)**

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Kurczak	80	83	86
Kaczka, cała/półowa / Indyk, cały/pierś	75	80	85
Kaczka, pierś	60	65	70

**RYBA (ŁOSOŚ, PSTRĄG, SANDACZ)****Temperatura wewnątrz produktu (°C)**

	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba cała / duża / 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 fenkułem	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 wypie-
czone

Więcej

Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z płatków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole makaronowe na słodko

80

85

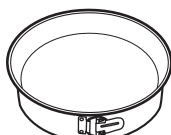
90

11.32 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 tarty

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

Szkló
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

11.33 Termoobieg wilgotny

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Zapiekanka z makaronu

200 - 220

45 - 55

Zapiekanka ziemniaczana

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

Pudding ryżowy

170 - 190

45 - 60

Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)

160 - 170

70 - 80

Biały chleb

190 - 200

55 - 70

11.34 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Biszkopt beztuszczywy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztuszczywy	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka



(°C)



(min)



Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik

Termoobieg

150

23 - 40

1 / 4

Biszkopt beztłuszczowy

Termoobieg

160

35 - 50

1 / 4



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

11.35 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę na 99°C.



Naczynie
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Brokuły, nagrzać pusty piekarnik

1 x 2/3 perforowana

0.3

3

13 - 15

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.



Ustawić temperaturę na 99°C.



Naczynie
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	2 x 2/3 perforowana	2 x 0,3	2 i 4	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym 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



Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Środki czyszczące

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Wyposażenie

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

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

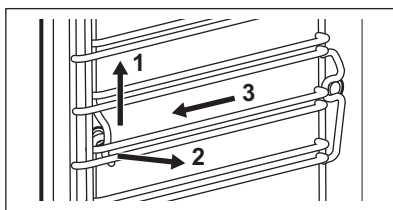
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i czekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjąć prowadnice blach.

Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1 Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.

Krok 2 Wybrać: Menu / Czyszczenie.

Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min

Krok 3 Włączyć funkcję. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 4 Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.

Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

12.4 Przypominanie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

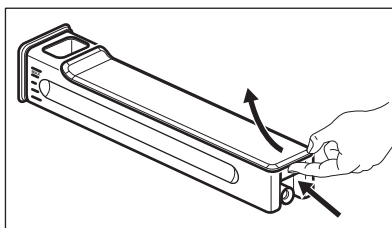
Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe .

12.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

Krok 1 Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.

Krok 2 Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.

Krok 3 Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



Krok 4 Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.

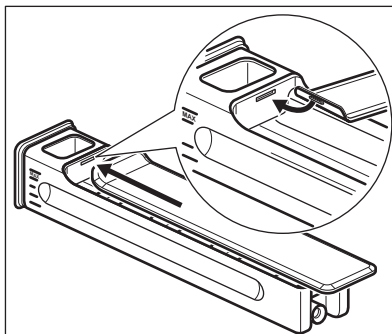
Krok 5 Zmontować szufladę na wodę.

Krok 6 Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.

Krok 7 Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.

Krok 8 Wstawić pojemnik na wodę.

Krok 9 Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzasknięcia.



12.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:


Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
---	----------------------------	--

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

- | | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę. |
| Krok 3 | Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu. |
| Krok 4 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie. |
| Krok 5 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania. |
| Krok 6 | Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika. |


Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

- | | |
|---------------|---|
| Krok 7 | Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę. |
| Krok 8 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
---------------------	--	--

 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

12.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

 Przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu piekarnika.

12.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Wlać wodę do szuflady na wodę. |
| Krok 3 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.
Czas trwania: około 30 minut |
| Krok 4 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |
| Krok 5 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

12.9 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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



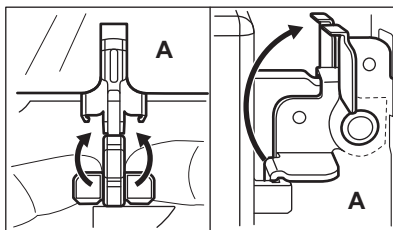
OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.



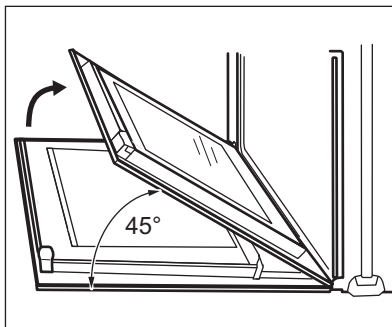
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Całkowicie otworzyć drzwi. |
| Krok 2 | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi. |



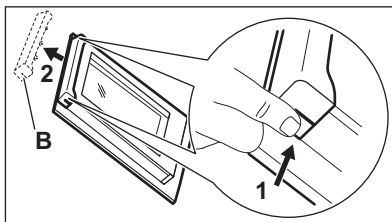
Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 45°). Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.



Krok 4 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

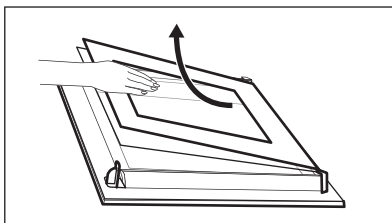
Krok 5 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć

Krok 6 Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7 Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szymb w zmywarce.

Krok 8 Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9 Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

12.10 Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

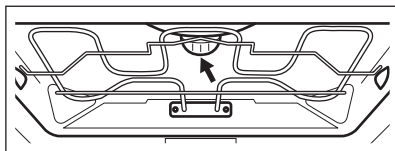
Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).

Krok 4 Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Oświetlenie boczne

13. ROZWIĄZANIE 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 ustawiono aktualnego czasu.	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 wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
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 piekarniaka 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 widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po włożeniu.	Pokrywą szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywą szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Pokrywą szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywą 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 do końca korpusu szuflady na wodę.	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.
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 piekarniaka.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarniaka. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarniaka.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.

13.2 Dane 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 zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BSE792320B 944187994
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.68 kWh/cykl

Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	39.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.

Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

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 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika potrawy będą się nadal piec.

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



867353803-B-382021



AEG