

▶ BSE788380B  
BSE788380M  
BSK788380M

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](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

**[www.aeg.com/shop](http://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/przeostroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# SPIS TREŚCI

---

<b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>5</b>
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	5
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	6
<b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Instalacja.....	7
2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej.....	8
2.3 Sposób używania.....	8
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	9
2.5 Pieczenie parowe.....	10
2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	10
2.7 Serwis.....	10
2.8 Utylizacja.....	10
<b>3. OPIS URZĄDZENIA</b> .....	<b>11</b>
3.1 Ogólne informacje.....	11
3.2 Akcesoria.....	11
<b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA</b> .....	<b>13</b>
4.1 Panel sterowania.....	13
4.2 Wyświetlacz.....	13
<b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM</b> .....	<b>16</b>
5.1 Czyszczenie wstępne.....	16
5.2 Pierwsze podłączenie.....	16
5.3 Połączenie bezprzewodowe.....	16
5.4 Wstępne nagrzewanie.....	17
5.5 Jak ustawić: Twardość wody.....	17
<b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA</b> .....	<b>19</b>
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia.....	19
6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	19
6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	21
6.4 Funkcje pieczenia.....	21
6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	24
<b>7. FUNKCJE ZEGARA</b> .....	<b>25</b>
7.1 Opis funkcji zegara.....	25
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	25
<b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA</b> .....	<b>28</b>
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	28
8.2 Używanie prowadnic teleskopowych.....	28
8.3 Termosonda.....	29
<b>9. DODATKOWE FUNKCJE</b> .....	<b>32</b>
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	32
9.2 Blokada panelu.....	32
9.3 Samoczynne wyłączenie.....	32
9.4 Wentylator chłodzący.....	33

<b>10. WSKAZÓWKI I PORADY</b> .....	<b>34</b>
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.....	34
10.2 Termoobieg wilgotny.....	34
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria .....	35
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	35
<b>11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE</b> .....	<b>39</b>
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia.....	39
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach .....	39
11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	40
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	40
11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie.....	41
11.6 Przypomnienie o odkamienianiu.....	42
11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie.....	42
11.8 Przypomnienie o osuszeniu.....	42
11.9 Sposób użycia: Osuszanie.....	42
11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika.....	43
11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	43
11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	44
<b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b> .....	<b>46</b>
12.1 Co zrobić, gdy.....	46
12.2 Jak postępować: Kody błędów.....	47
12.3 Informacje serwisowe.....	48
<b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA</b> .....	<b>49</b>
13.1 Informacje o produkcji i karta produktu*.....	49
13.2 Oszczędzanie energii.....	50
<b>14. STRUKTURA MENU</b> .....	<b>51</b>
14.1 Menu.....	51
14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	51
14.3 Podmenu opcji: Opcje.....	52
14.4 Podmenu opcji: Połączenia.....	52
14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja.....	53
14.6 Podmenu opcji: Serwis.....	53
<b>15. TO PROSTE!</b> .....	<b>54</b>
<b>16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!</b> .....	<b>56</b>

# **1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

---

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem ani urządzeniami mobilnymi z aplikacją My AEG Kitchen.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 25 mm

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – 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 rozwarście 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.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

## OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), 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.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

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

## 2.8 Utylizacja

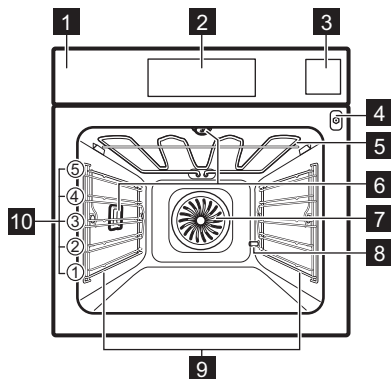
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

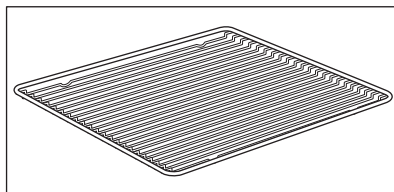


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szufłada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wymiowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

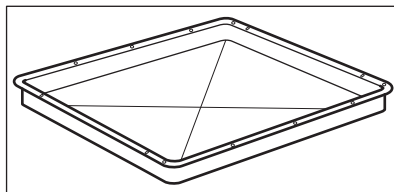
#### Ruszt

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



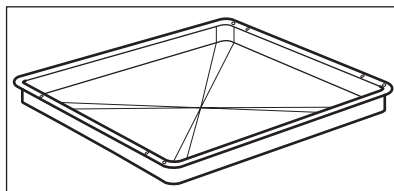
#### Błacha do pieczenia ciasta

Do pieczenia ciast i ciastek.



#### Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

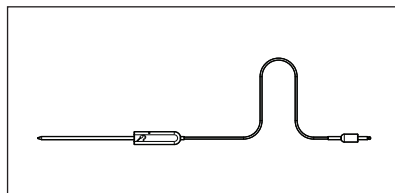


# OPIS URZĄDZENIA

---

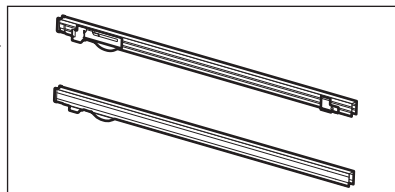
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



## Prowadnice teleskopowe

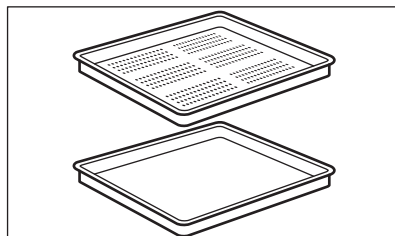
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



## Zestaw do gotowania na parze

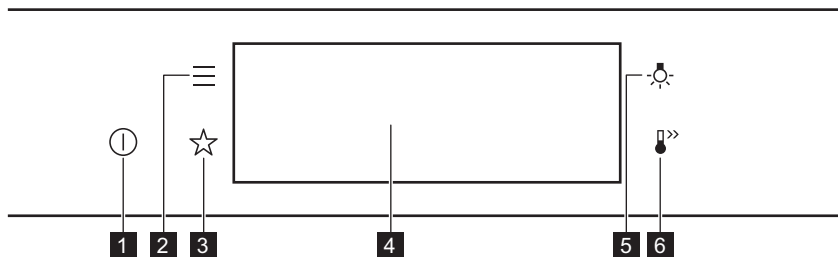
Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na potrawy.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się wodę od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



# 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

## 4.1 Panel sterowania



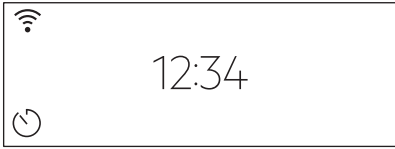

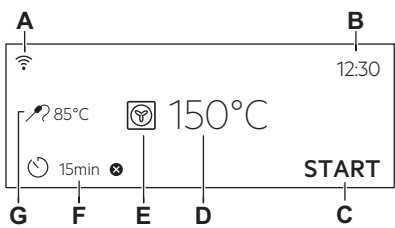
<b>1</b>	Wł. / Wył.	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
<b>2</b>	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

 <b>Naciśnięcie</b>	 <b>Przesunięcie</b>	 <b>Naciśnięcie i przytrzymanie</b>
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## 4.2 Wyświetlacz






	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
--	--

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Wi-Fi</li> <li>B. Aktualna godzina</li> <li>C. START/STOP</li> <li>D. Temperatura</li> <li>E. Funkcje pieczenia</li> <li>F. Timer</li> <li>G. Termosonda (tylko wybrane modele)</li> </ul>

## Wskaźniki na wyświetlaczu

**Podstawowe wskaźniki** – służą do obsługi wyświetlacza.

 Aby ustawić temperaturę.	 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
--	--	--	---	--

**Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji** – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.
---	---	--

## Wskaźniki timera

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

---



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

**Wi-Fi wskaźnik** – nie można połączyć piekarnika z siecią Wi-Fi.






Wi-Fi połączenie jest włączone.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

		
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

### 5.2 Pierwsze podłączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.



Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

### 5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia piekarnika wymagane są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- urządzenie mobilne połączone z siecią bezprzewodową.

Pobrać aplikację na smartfona i postępować zgodnie z kolejnymi instrukcjami.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
<b>Krok 3</b>	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
<b>Krok 4</b>	Moduł sieci bezprzewodowej piekarnika włączy się automatycznie w ciągu 90 s.

**Można użyć skrótu!**







Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz	WLAN 5 GHz
	2400–2483,5 MHz	5150–5350 MHz 5470–5725 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)	EIRP < 22 dBm (200 mW)
Moduł Wi-Fi	NIU5-50	

Częstotliwość Bluetooth	2400–2483,5 MHz
Protokół	LE: DSSS
Maks. moc	EIRP < 4 dBm (5 mW)

Kraje członkowskie UE objęte postanowieniem dyrektywy 2014/53/UE: Belgia, Bułgaria, Czechy, Dania, Niemcy, Estonia, Irlandia, Grecja, Hiszpania, Francja, Chorwacja, Włochy, Cypr, Łotwa, Litwa, Luksemburg, Węgry, Malta, Holandia, Austria, Polska, Portugalia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Finlandia, Szwecja, Norwegia, Szwajcaria, Wielka Brytania, Turcja.

## 5.4 Wstępne nagrzewanie

 <b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>	
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

## 5.5 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






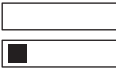



			
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
<p> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p> <p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p>			

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

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
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 napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury .
<b>Krok 4</b>	Ustawić: temperaturę . Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.


Można użyć skrótu!



### 6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.
<b>Para do gotowania na parze</b> 50-100°C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

<b>Para do duszenia</b> 105-130°C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.
<b>Para do zapiekania</b> 135-150°C	Do pieczenia mięsa, casseroles, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
<b>Para do pieczenia</b> 155-230°C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: OK.
<b>Krok 6</b>	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
<b>Krok 7</b>	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody wystarcza na około 50 min. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"><p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p></div>
<b>Krok 8</b>	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
<b>Krok 9</b>	Nacisnąć: START. Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
<b>Krok 10</b>	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
<b>Krok 11</b>	Wyłączyć piekarnik.

<b>Krok 12</b>	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.
<b>Krok 13</b>	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

**Można użyć skrótów!**



## 6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wagowa
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej








<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

**Można użyć skrótów!**











## 6.4 Funkcje pieczenia

## Standardowe funkcje pieczenia


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.







## Specjalne funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Suszenie</b></p>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <p><b>Podgrzewanie talerzy</b></p>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <p><b>Rozmrażanie</b></p>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 <p><b>Zapiekania</b></p>	Do przyrządzania potraw takich potraw, jak lasagne lub zapiekana ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <p><b>Termoobieg (niska temp.)</b></p>	Do przygotowywani delikatnych soczystych pieczeni.
 <p><b>Podtrzymywanie temp.</b></p>	Do utrzymywania temperatury potraw.
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	Funkcja zapewnia 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.

## Funkcje pieczenia parowego

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Steamify</b></p>	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Regeneracja</b></p>	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane 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.</p>
 <p><b>Chleb</b></p>	<p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p><b>Wyrastanie ciasta</b></p>	<p>Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p>
 <p><b>Gotowanie na parze</b></p>	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.</p>
 <p><b>Duża wilgotność</b></p>	<p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>
 <p><b>Mała wilgotność</b></p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>

## 6.5 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 przeprowadzono zgodnie 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 – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.


# 7. FUNKCJE ZEGARA

## 7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.

## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.


Można użyć skrótu!




Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

# FUNKCJE ZEGARA

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć <b>+1 min</b> , aby wydłużyć czas pieczenia.	

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć: 

## Jak zmienić ustawienia timera

**Krok 2**      Ustawić wartość dla timera.

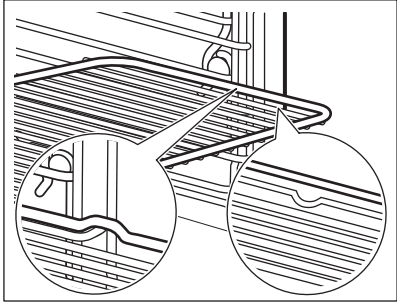
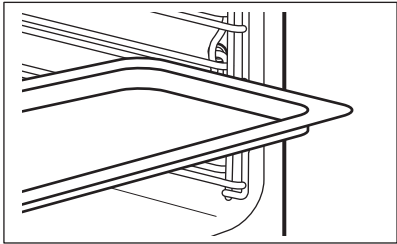
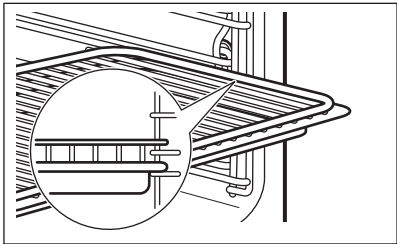
**Krok 3**      Nacisnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

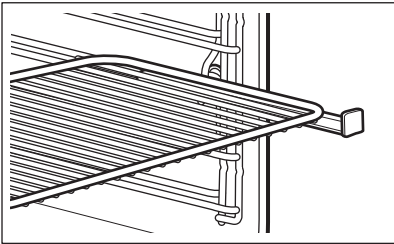
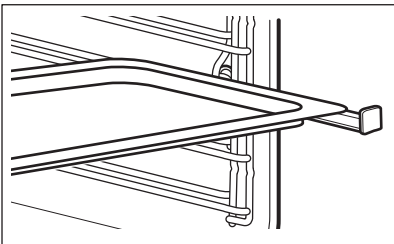
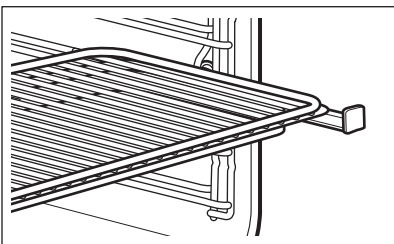
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	
<p><b>Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta /Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.</p>	

### 8.2 Używanie prowadnic teleskopowych


Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

<p><b>Ruszt:</b> Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p><b>Głęboka blacha:</b> Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.</p>	
<p><b>Ruszt wraz z głęboką blachą:</b> Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.</p>	

## 8.3 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

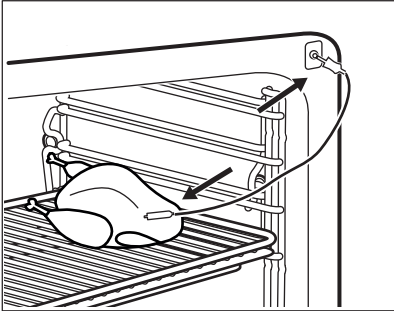
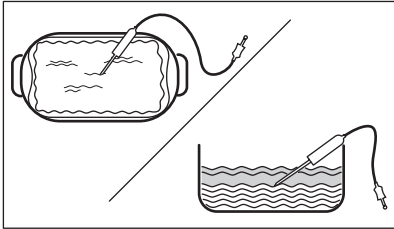

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
<p>°C Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</p>	<p> Temperatura wewnątrz produktu</p>


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
<p>Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.</p>	<p>Nie używać do potraw płynnych.</p>	<p>Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.</p>

# SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

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

## Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>
Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa lub ryby — w możliwie najgrubszej części. Upewnić się, że co najmniej 3/4 termosondy znajdują się w potrawie.	Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
	
<b>Krok 4</b>	Podłączyć termosondę do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li><li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li><li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li></ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.

<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 363 1028 464" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Rozgrzana termosonda może oparzyć. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p></div>


**Można użyć skrótu!**



## 9. DODATKOWE FUNKCJE



### 9.1 Jak zapisać ustawienia:Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK.
↶ – nacisnąć, aby zresetować ustawienie. ⊗ – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	



### 9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.
<b>Krok 3</b>	  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

### 9.3 Samoczynne 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 piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

### **9.4 Wentylator chłodzący**

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

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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






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






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

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

### 10.2 Termoobieg wilgotny


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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułeczki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkop- towa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciasteczka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Ciasto na słono, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Babeczki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

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

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy






### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





		 (°C)	 (min)	
Biskopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	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	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
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
Befszytk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

## Information for test institutes







Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.

# WSKAZÓWKI I PORADY



Ustawić temperaturę na 100°C.


	 <b>Naczynie (Gastro- norm)</b>	 <b>(kg)</b>		 <b>(min)</b>	
Brokuły, na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	0,3	3	8–9	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Brokuły, na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	maks.	3	10–11	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Groszek, mro- żony	2 x 2/3 perfo- rowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż tempe- ratura w najzim- niejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.


# 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE


## OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

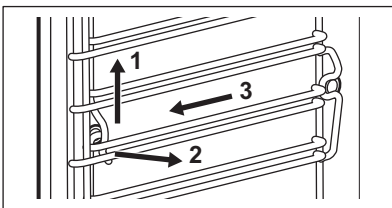
 <b>Środki czyszczące</b>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

 <b>Codzienne użytkowanie</b>	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.

 <b>Wyposażenie</b>	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.

## 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 4</b>	Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.	

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

## 11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

<b>Krok 1</b>	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.	
<b>Krok 2</b>	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.		

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

## 11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

**Czas trwania pierwszej części:** ok. 100 min

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


**Czas trwania drugiej części:** ok. 35 min

<b>Krok 7</b>	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 8</b>	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.	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.

## 11.6 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.

## 11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Krok 2</b>	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
<b>Krok 4</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
<b>Krok 5</b>	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 11.8 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

## 11.9 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

<b>Krok 1</b>	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
---------------	-----------------------------------

<b>Krok 2</b>	Wyjąć wszystkie akcesoria.
<b>Krok 3</b>	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
<b>Krok 4</b>	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

## 11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Krok 2</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
<b>Krok 3</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
<b>Krok 4</b>	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

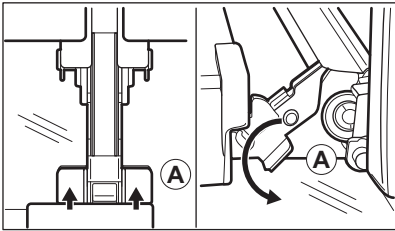
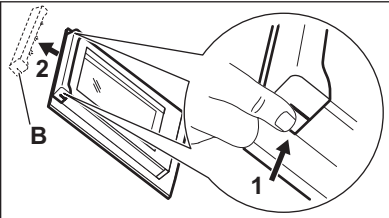
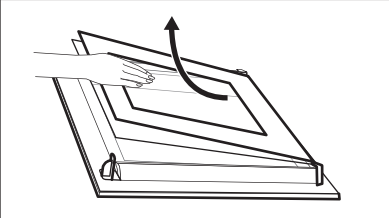
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

### **OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.

### **UWAGA!**

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

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
<b>Krok 4</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 5</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć	
<b>Krok 6</b>	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
<b>Krok 7</b>	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
<b>Krok 9</b>	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.	

## 11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie

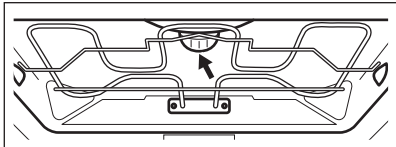
### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

## Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
<b>Krok 2</b>	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).	
<b>Krok 4</b>	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

## Oświetlenie boczne

<b>Krok 1</b>	Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
<b>Krok 2</b>	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
<b>Krok 3</b>	Zdjąć i wyczyścić metalowe obramowanie i uszczelkę.
<b>Krok 4</b>	Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
<b>Krok 5</b>	Założyć metalowe obramowanie i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
<b>Krok 6</b>	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...



#### Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



#### Prawdopodobna przyczyna



#### Środek zaradczy

Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Nie zamknięto prawidłowo drzwi.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



#### Elementy podlegające wymianie



#### Opis






#### Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Oświetlenie.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 <b>Problemy z sygnałem Wi-Fi</b>	
 <b>Prawdopodobna przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Ponownie uruchomić router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Zmienić położenie routera, aby znajdował się jak najbliżej piekarnika.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu piekarnika.	Wyłączyć urządzenie mikrofalowe.



## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 <b>Kod i opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłączyć i włączyć piekarnik, a następnie spróbować ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

## 12.3 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

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

# 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

## 13.1 Informacje o produkcji i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG	
Oznaczenie modelu	BSE788380B 944188486 BSE788380M 944188485 BSK788380M 944188487	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa efektywności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	70 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BSE788380B	36.5 kg
	BSE788380M	37.0 kg
	BSK788380M	37.0 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: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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 umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

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 nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. 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. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Utrzymywanie 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 na wzrost zużycia energii.

## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

### 14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

## 14.3 Podmenu opcji: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

## 14.4 Podmenu opcji: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączanie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez piekarnik połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

## 14.5 Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawianie języka piekarnika.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawianie głośności dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawianie twardości wody.
Aktualna godzina	Ustawianie aktualnej godziny i daty.

## 14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 15. TO PROSTE!




### Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	---------------	------------------




### Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

 Wł. / Wył.	 Menu	 Ulubione	 Wi-Fi	 Timer	 Termosonda	START / STOP
---	---	---	--	--	---	--------------

### Rozpoczęcie użytkowania piekarnika

Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
<b>Szybkie wyłączenie</b>	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

### Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	 — ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

### Gotowanie na parze — Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
----------------------------	------------------	--------------------	-------------------

## Gotowanie na parze — Steamify

50–100°C




105–130°C

135–150°C

155–230°C

## Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.



## Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

## Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Wybrać tryb:
<b>Czyszczenie parowe</b>		Czyszczenie lekkich zabrudzeń
<b>Czyszczenie parowe plus</b>		Dokładne czyszczenie.
<b>Odkamienianie</b>		Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
<b>Plukanie</b>		Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

## 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

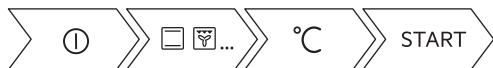
---

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

### Połączenie bezprzewodowe



### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



### Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



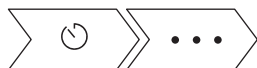
### Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



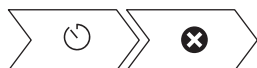
### Jak ustawić: Czas pieczenia



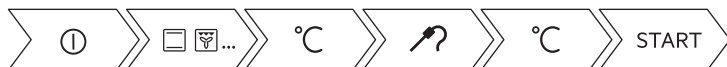
### Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



### Jak anulować: Ustawianie timera





### Sposób użycia: Termosonda



## 17. OCHRONA ŚRODOWISKA

---

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.





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



867362351-B-512020