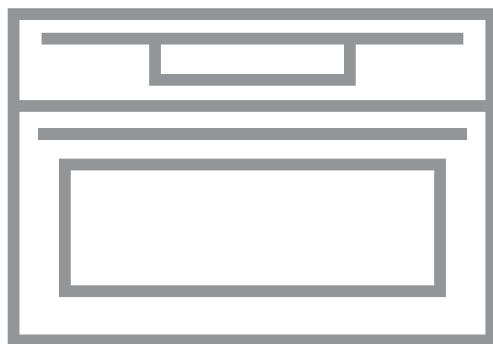


▶ KSK792220M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik parowy

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	24
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	25
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	26
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	28
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	30
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	56
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	60
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	64
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	65

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.

Zapraszamy 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



Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanego urządzenia:


www.aeg.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

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.

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.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutilizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- 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 uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- 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 i podłączyć 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. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 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 otworzonymi drzwiami	882 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm

Wkręty mocujące

3.5x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu

wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub 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.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- 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.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. 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

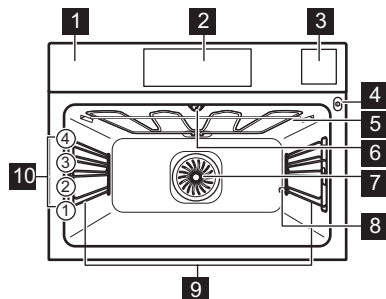


OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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

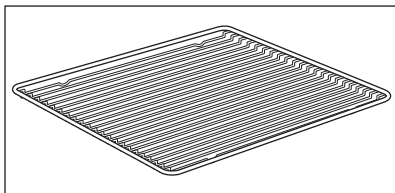
3.1 Widok urządzenia



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

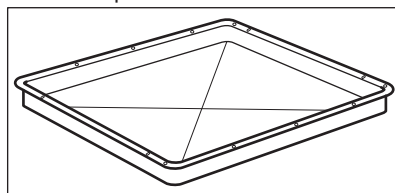
3.2 Akcesoria

Ruszt



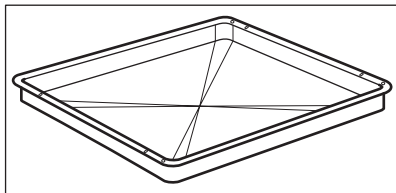
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



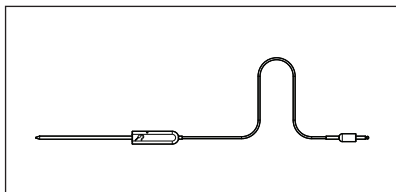
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



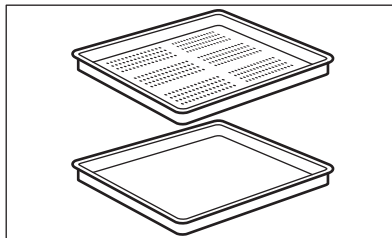
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

Zestaw do gotowania na parze

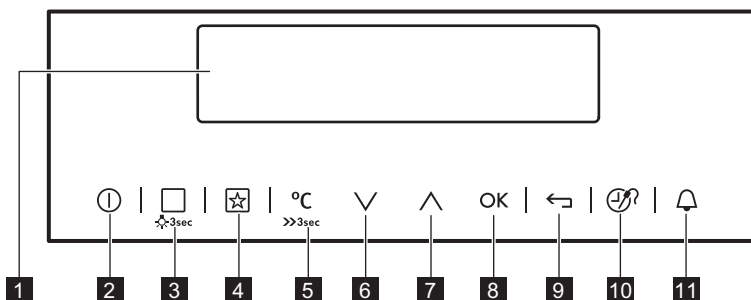


Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na potrawy.


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










4. PANEL STEROWANIA

4.1 Sterowanie elektroniczne

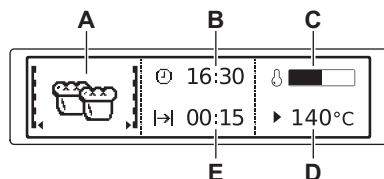


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2	 WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączenie piekarnika.	












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

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

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

5.3 Ustawianie twardości wody

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

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

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

1. Wziąć 4-kolorowy pasek dołączony do zestawu do gotowania na parze w piekarniku.
2. Zanurzyć wszystkie strefy reagowania paska w wodzie na około 1 sekundę.
Nie umieszczać paska pod bieżącą wodą.
3. Wstrząsnąć paskiem, aby pozbyć się nadmiaru wody.
4. Odczekać 1 minutę i sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż 1 minutę po wykonaniu testu.

5. Ustawić twardość wody: menu: Ustawienia podstawowe.

Pasek testowy	Twardość wody
	1
	2
	3
	4

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

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








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




6.2 Przegląd menu











Menu główne




Symbol/element menu	Zastosowanie
Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
Gotowanie Sous-Vide	Zawiera funkcję pieczenia oraz listę programów automatycznych.
Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.


Symbol/element menu	Zastosowanie
 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.
 VarioGuide	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewni krótszy czas nagrzewania.




Symbol/element menu	Opis
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie +utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 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/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).

Symbol/element menu	Opis
 Przymińnię o czyszczeni.	Przymińnię o konieczności wycyszczeni urzędzeni.
 Tryb demonstracyjny	Kod włączeni/wyłączeni: 2468.
 Serwis	Wyświetlani informacji o wersji oprogramowani i konfiguracji.





Symbol/element menu	Opis
 Ustawieni fabryczne	Przymińnię ustawieni fabrycznych.

6.3 Podmenu opcji: Gotowanie SousVide








Nazwa pochodzi od techniki kulinarnej Sous-vidē (po francusku „w próżni”). Jest to metoda pieczeni w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze.

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

6.4 Podmenu opcji: Czyszczenie

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Czyszczenie parowe	Procedura czyszczeni lekkiego zabrudzeni urzędzeni, gdy zanieczyszczeni nie są wielokrotnie zapieczone.
	Odkamienianie	Procedura czyszczeni obwodu generatora pary z pozostałości kamienia.
	Płukanie	Procedura czyszczeni obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.
	Czyszczenie parowe plus	Procedura czyszczeni trudnych do usunięcia zabrudzeni z wykorzystaniem środka do czyszczeni piekarników.

6.5 Funkcje pieczenia

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

Funkcja pieczenia

Zastosowanie




Pieczenie konwekc. wilgotne

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie konwekc. wilgotne. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło reszkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.






Pieczenie parowe

Można wybrać spośród trzech funkcji pieczenia ręcznego o różnym stopniu wilgotności. Funkcje łączą użycie pary i gorącego powietrza. Pieczenie odbywa się przy różnych poziomach dozowania pary.

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









Podmenu opcji: Pieczenie parowe



Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i zapiekanek. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne, soczyste oraz chrupiące na zewnątrz.
 Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu pary i temperatury mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują błyszczącą, chrupiącą skórkę.
 Duża wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia delikatnych potraw, jak sosy, placki, terriny i ryby.



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


6.6 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="202 252 325 276">Regeneracja</p>	<p data-bbox="361 188 579 667">Odgryzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu 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. Jednocześnie potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.</p>
 <p data-bbox="202 756 325 780">Rozmrażanie</p>	<p data-bbox="361 692 579 842">Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>





6.7 VarioGuide

Kategoria potraw: Ryby/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 
Łosoś	Filet z łososia
	Cały łosoś
Krewetki	Krewetki, świeże
	Krewetki, mrożone
Małże	-







Kategoria potraw: Drób






Potrawa	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy 	-

Potrawa	
Kurczak	Skrzydółka kurczaka, świeże
	Skrzydółka kurczaka, mrożone
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Pierś kurczaka, gotowana
	Kurczak, 2 połówki
	Cały kurczak 
Cała kaczka 	-
Cała gęś 	-
Cały indyk 	-

Kategoria potraw: Mięso

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

Potrawa	
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnia 
	Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Chipolaty
	Żeberka
	Golonka wieprzowa, podgotowana
	Wieprzowina
	Schab wieprzowy
	Schab wieprzowy 
	Karczek wieprzowy, wędzony
	Karczek wieprzowy, z wody
	Karkówka
	Łopátka wieprzowa
Pieczeń wieprzowa 	
Szynka gotowana	
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
	Pieczeń cielęca 

Potrawa	
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Pieczeń jagnięca 
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca, średnio wypieczona
	Pieczeń jagnięca, średnio wypieczona 
Dziczyzna	Zając <ul style="list-style-type: none"> • Udziec zajączy • Comber zajączy • Comber zajączy 
	Dziczyzna <ul style="list-style-type: none"> • Udziec z dziczyzny • Comber z dziczyzny
	Pieczeń z dziczyzny 
	Karczek 

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagna	-
Lasagne/cannelloni, mrożone	-
Makaron	-
Zapiekanka ziemniaczana	-
Zapiekanka warzywna	-
Słodkie potrawy	-

Kategoria potraw: Pizza/quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza, cienka
	Pizza, dodatkowa ilość dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
	Przekąski typu pizza, mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska, pikantna	-
Quiche lorraine	-
Tarta pikantna	-

Kategoria potraw: Ciasto/ciastka

Potrawa	
Tort w kształcie pierścienia	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. słodka	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasto	-
Paski ciasta	-

Potrawa	
Pysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Ciastka kruche	-
Strucla bożonar.	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada szwajcarska	-
Placek drożdżowy	-
Ciasto z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód tarty
	Spód ciasta biszkoptowego
Tarta owocowa	Tarta owocowa, kruchy spód
	Ciasto owocowe z ciasta biszkoptowego
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki
	Bułki, podpieczone
	Bułki mrożone
Ciabatta	-

Potrawa	
Bagietka	Bagietka, podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Chąłka
	Chleb biały
	Słodkie ciasto drożdżowe
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk
	Chleb/bułki mrożone

Kategoria potraw: Warzywa

Potrawa	
Brokuły, różyczki	-
Brokuły, całe	-
Kalafior, cząstki	-
Kalafior, cały	-
Marchewki	-
Cukinia, plastry	-
Szparagi zielone	-
Szparagi białe	-
Paski papryki	-
Szpinak, świeży	-
Krążki pora	-
Fasola zielona	-
Grzyby krojone	-
Obieranie pomidorów	-
Bruksełka	-

Potrawa	
Seler, pokrojony w kostkę	-
Groszek	-
Bakłażan	-
Koper włoski	-
Karczochy	-
Buraki	-
Salsefia czarna	-
Paski kalarepy	-
Białe fasolki	-
Kapusta włoska	-

Kategoria potraw: Sosy angielskie / terriny

Potrawa	
Krem jajeczny	-
Flan karmelowy	-
Terrina	-
Jajka	Jajka, na miękko
	Jajka, na półtwardo
	Jajka, na twardo
	Jajka zapiekane

Kategoria potraw: Przystawki

Potrawa	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-
Gotowane ziemniaki, ćwiartki	-

Potrawa	
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.

6.8 Podmenu opcji: Wspomagane SousVide

Kategoria potraw	Potrawa
Ryby/owoce morza	Filet z dorady
	Filet z okonia morskigo
	Dorsz
	Filet z pstrąga
	Filet z łososia
	Przegrzebki
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupy
	Ośmiornica

Kategoria potraw	Potrawa
Drób	Pierś kurczaka, filet
	Pierś kaczki, filet
	Pierś indyka, filet
Mięso	Wołowina <ul style="list-style-type: none"> • Połędwica wołowa, średnio wypieczona • Połędwica wołowa, dobrze wypieczona
	Jagnięcina <ul style="list-style-type: none"> • Jagnięcina, średnio wypieczona • Jagnięcina, dobrze wypieczona
	Dziczyzna <ul style="list-style-type: none"> • Dzik • Królik, filet
	Marchewki
	Cukinia, plastry
Warzywa	Szparagi zielone
	Szparagi białe
	Paski papryki
	Krażki pora
	Korzeń selera
	Seler
	Bakłażan
	Koper włoski
	Serca karczochów
	Ziemniaki
	Dynia

Kategoria potraw	Potrawa
Owoce	Jabłka
	Gruszki
	Brzoskwinie
	Nektarynki
	Śliwki
	Ananas
	Mango

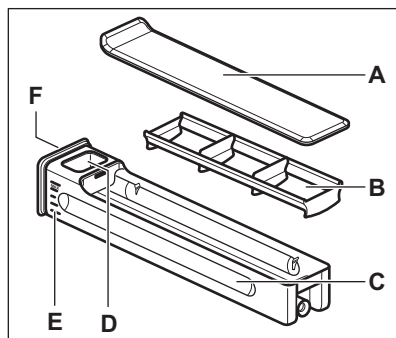
6.9 Ustawianie funkcji pieczenia

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.



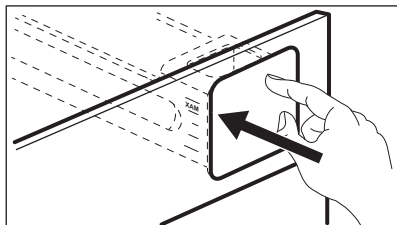
Jeśli ustawienia domyślne nie zostaną zmienione, piekarnik uruchomi się automatycznie.

6.10 Szuflada na wodę



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

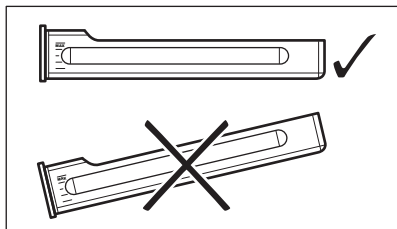
Szufladę na wodę można wyjąć z piekarnika. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk. Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z piekarnika.



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.

6.11 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.



OSTRZEŻENIE!

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

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć ją z piekarnika.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Tyle wody wystarczy na około 50 minut. Użyć podziałki na szufladzie na wodę.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.



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

4. Włączyć piekarnik.
 5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
 6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję:
Czas \rightarrow | lub Koniec \rightarrow |.
Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.
- Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć piekarnik.
 8. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.




UWAGA!

Piekarnik jest gorący. Występuje ryzyko poparzenia. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory

może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

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


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

6.12 Wskaźnik rozgrzania

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

6.13 Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewni krótszy czas nagrzewania.

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






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


6.14 Ciepło resztkowe

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


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara


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




Funkcja zegara	Zastosowanie
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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

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

7.2 Ustawianie funkcji zegara

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

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

7.3 Pieczenie+utrzym. temp.


Warunki działania funkcji:

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

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury


gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.



Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po zakończeniu funkcji zostanie wyemitowany sygnał. Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

7.4 Wydłużenie czasu

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

 Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.


1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol.
- Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

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

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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



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

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

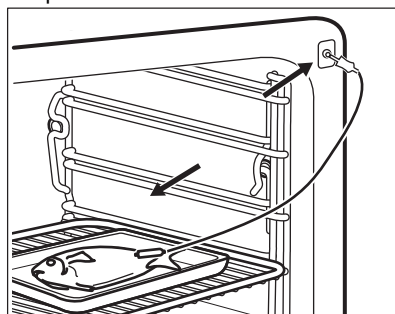
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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

Kategorie żywności: mięso, drób i ryby

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć \wedge lub \vee , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć \mathcal{P} .

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

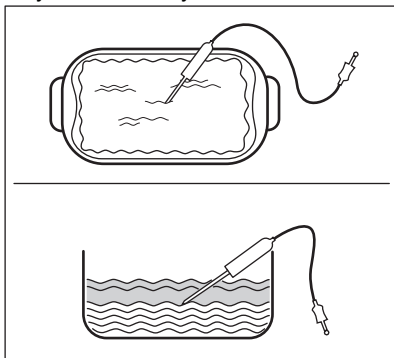


OSTRZEŻENIE!

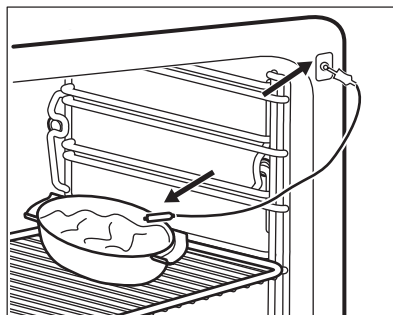
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Kategoria potraw: zapiekanki

- Włączyć urządzenie.
- Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
- 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.



- Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
- 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 Ⓢ .
- 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!

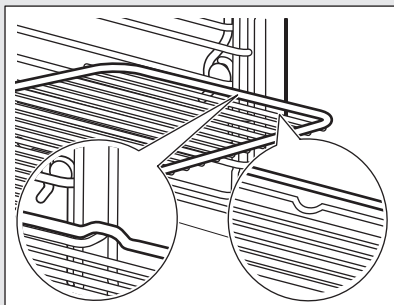
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9.2 Wkładanie akcesoriów

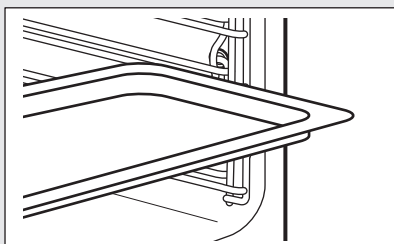
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Półka na przewody:

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

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

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.




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 \checkmark lub \wedge , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.
Zacznie migać następną litera.
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 \checkmark 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 Samoczynne wyłączenie

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5
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 nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
 - Gdy piekarnik jest włączony.
 - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.
 - Gdy piekarnik jest wyłączony i ustawiono funkcję: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji,

wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

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

11. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

11.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić 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 kąpieli lodowej).

Nie należy używać tej funkcji do odgrzewania pozostałości potraw.

Pakowanie próżniowe

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

Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.

Najwyższy poziom próżni zapewni najlepszy efekt w najkrótszym czasie.

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

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

przegotowania potraw. Nie używać porcji mięsa o większej grubości niż podano w tabelach.

- Czasy pieczenia podane w tabeli są wymaganymi minimalnymi czasami. Czas pieczenia można wydłużyć zależnie od indywidualnych preferencji.
- Używać wyłącznie mięsa bez kości, aby uniknąć uszkodzenia worków próżniowych.
- Aby zapewnić lepszy smak fileatów drobiowych, należy obsmażyć je po stronie skóry przed zapakowaniem w worek próżniowy, a także po wyjęciu z worka.

11.5 Gotowanie SousVide: Mięso

- Należy korzystać ze wskazówek zawartych w tabelach, aby uniknąć

Wołowina

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet wołowy, średnio wypieczony	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet wołowy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	2
Filet cielęcy, średnio wypieczony	4 cm	800	60	110 - 120	2
Filet cielęcy, dobrze wypieczony	4 cm	800	65	90 - 100	2

Jagnięcina / Dziczyzna

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jagnięcina, lekko wypieczona	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jagnięcina, średnio wypieczona	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2
Dzik	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2
Królik, filet	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2

Drób

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierś kurczaka, filet	3 cm	750	70	70 - 80	2
Pierś kaczki, filet	2 cm	900	60	140 - 160	2
Pierś indyka, filet	2 cm	800	70	75 - 85	2

11.6 Gotowanie SousVide: Ryby i owoce morza

- Należy korzystać ze wskazówek zawartych w tabeli, aby uniknąć niedogotowania potraw. Nie używać porcji mięsa o większej grubości niż podano w tabeli.
- Przed umieszczeniem filetów z ryby w worku próżniowym należy osuszyć je papierowym ręcznikiem.
- Podczas gotowania małży należy wlać do worka próżniowego szklanę wody.

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet z dorady	4 filety o grubości 1 cm	500	70	25	2
Filet ze strzępiela	4 filety o grubości 1 cm	500	70	25	2
Sztokfisz	2 filety o grubości 2 cm	650	65	70 - 75	2
Małże	duże	650	60	100 - 110	2
Małże z muszlami		1000	95	20 - 25	2
Krewetki bez skorupy	duże	500	75	25 - 30	2
Ośmiornica		1000	85	100 - 110	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Filet z pstrąga ¹⁾	2 filety o grubości 1,5 cm	650	65	55 - 65	2
Filet z łososia ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2

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

11.7 Gotowanie SousVide: Warzywa

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

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

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zielone szparagi	w całości	700 - 800	90	40 - 50	2
Białe szparagi	w całości	700 - 800	90	50 - 60	2
Cukinia	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	2
Por	paski lub krążki	600 - 700	95	40 - 45	2
Bakłażan	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	2
Dynia	kawałki o grubości 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	2
Pieprz	paski lub ćwiartki	700 - 800	95	35 - 40	2
Seler	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	2
Marchew	plastry o grubości 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	2

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Seler korzeniowy	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	2
Koper	plastry o grubości 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	2
Ziemniaki	plastry o grubości 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	2
Serca karczocha	pokrojone na ćwiartki	400 - 600	95	45 - 55	2

11.8 Gotowanie SousVide: Owoce i dania słodkie

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

je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

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

Produkt	Grubość produktu	Ilość na 4 osoby (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Brzoskwinia	pokrojona na półowki	4 owoce	90	20 - 25	2
Śliwka	pokrojona na półowki	600 g	90	10 - 15	2
Mango	pokrojone w kostkę 2 x 2 cm	2 owoce	90	10 - 15	2
Nektaryna	pokrojona na półowki	4 owoce	90	20 - 25	2
Ananas	plastry o grubości 1 cm	350 g w każdym worku	90	20 - 25	2
Jabłko	pokrojone na ćwiartki	4 owoce	95	25 - 30	2
Gruszka	pokrojona na półowki	4 owoce	90	15 - 30	2
Krem waniliowy	350 g w każdym worku	700 g	85	20 - 22	2

11.9 Gotowanie na parze



OSTRZEŻENIE!

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

Ta funkcja jest odpowiednia do każdego typu żywności – świeżej lub mrożonej. Można jej używać do gotowania/ pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, gotowania lub blanszowania warzyw, mięsa, ryb, makaronów, ryżu, kukurydzy, kaszy mанны i jajek.

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/ upiec wszystkie potrawy, należy dobierać

je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/ pieczenia. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

Sterylizacja

- Ta funkcja umożliwia przeprowadzenie sterylizacji naczyń (np. butelek dla niemowląt).
- Umieścić czyste naczynia na środku rusztu na pierwszym poziomie piekarnika. Otwór powinien być skierowany w dół pod małym kątem.
- Wlać do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Karczochy	99	50 - 60	1
Bakłażany	99	15 - 25	1
Kalafior, cały	99	35 - 45	1
Kalafior, części	99	25 - 35	1
Brokuły, całe	99	30 - 40	1
Brokuły, części ¹⁾	99	13 - 15	1
Grzyby krojone	99	15 - 20	1
Groszek	99	20 - 30	1
Koper włoski	99	25 - 35	1
Marchew	99	25 - 35	1
Kalarepa, plastry	99	25 - 35	1
Papryka, paski	99	15 - 20	1
Por, krążki	99	20 - 30	1
Zielona fasolka	99	35 - 45	1
Rozzpunka, części	99	20 - 25	1
Brukselka	99	25 - 35	1
Buraczki	99	70 - 90	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Skorzonera	99	35 - 45	1
Seler, kostka	99	20 - 30	1
Szparagi zielone	99	15 - 25	1
Szparagi białe	99	25 - 35	1
Szpinak, świeży	99	15 - 20	1
Nadziewane pomidory	99	10	1
Biała fasola	99	25 - 35	1
Kapusta włoska	99	20 - 25	1
Cukinia, plastry	99	15 - 25	1
Fasola, blanszowana	99	20 - 25	1
Warzywa, blanszowane	99	15	1
Suszona fasola, namoczona (porcja woda/fasola 2:1)	99	55 - 65	1
Groszek śnieżny	99	20 - 30	1
Kapusta biała lub czerwona, paski	99	40 - 45	1
Dynia pokrojona w kostkę	99	15 - 25	1
Bigos	99	60 - 90	1
Słodkie ziemniaki	99	20 - 30	1
Pomidory	99	15 - 25	1
Słodka kukurydza na kolbie	99	30 - 40	1

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Knedle drożdżowe	99	25 - 35	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Knedle ziemniaczane	99	35 - 45	1
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	99	45 - 55	1
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	99	35 - 45	1
Knedle chlebowe	99	35 - 45	1
Tagliatelle, świeże	99	15 - 25	1
Polenta (proporcja plynu 3:1)	99	40 - 50	1
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	99	25 - 35	1
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	99	15 - 20	1
Szpeclle (niemiecki rodzaj kłusek)	99	25 - 30	1
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	99	30 - 35	1
Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	99	20 - 30	1
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 3:1)	99	55 - 60	1
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	99	40 - 55	1
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Krojone jabłka	99	10 - 15	1
Owoce jagodowe	99	10 - 15	1
Kompot owocowy	99	20 - 25	1
Roztapianie czekolady	99	10 - 20	1

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pstrąg, ok. 250 g	85	20 - 30	1
Krewetki, świeże	85	20 - 25	1
Krewetki, mrożone	85	30 - 40	1
Łosoś, filety	85	20 - 30	1
Pstrąg potokowy, ok. 1000 g	85	40 - 45	1
Małże	99	20 - 30	1
Filet z flądry	80	15	1

mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Szynka gotowana 1000 g	99	55 - 65	1
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35	1
Kurczak z wody, 1000-1200 g	99	60 - 70	1
Górka cielęca/schab wieprzowy bez kości, 800-1000 g	90	80 - 90	1
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90	1
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120	1
Chipolatas	80	15 - 20	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Bawarska kiełbasa cie- lęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30	1
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30	1

Jajka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Jajka na twardo	99	18 - 21	1
Jajka na półtwar- do	99	11 - 12	1
Jajka na miękko	99	10 - 11	1

11.10 Kolejno Termoobieg i Gotowanie na parze

Połączenie obu funkcji umożliwia przyrządzanie kolejno po sobie mięsa, warzyw i dodatków. Wszystkie dania będą gotowe do podania w tym samym czasie.

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji: Termoobieg .
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w żaroodpornych naczyniach. Włożyć do piekarnika z pieczeniem.

- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 80°C. Aby szybciej schłodzić urządzenie, należy uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Uruchomić funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie potrawy, aż będą gotowe.



Maksymalna ilość wody wynosi 650 ml.

11.11 Pieczenie parowe - Duża wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń/flan w mi- seczkach ¹⁾	90	35 - 40	1
Jajka zapiekane ¹⁾	90 - 110	15 - 30	1
Terrina	90	40 - 50	1
Cienki filet rybny	85	15 - 20	1
Gruby filet rybny	90	25 - 35	1
Małe ryby do 350 g	90	20 - 30	1
Cała ryba do 1000 g	90	30 - 40	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kluseczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50	1

1) Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

11.12 Pieczenie parowe - Średnia wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różne rodzaje chleba 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	1
Bułki	180 - 200	25 - 35	1
Pieczyno słodkie	160 - 170	30 - 45	1
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35	1
Dania słodkie z piekarnika	160 - 180	45 - 60	1
Duszone mięso	140 - 150	100 - 140	1
Żeberka	140 - 150	75 - 100	1
Pieczony filet z ryby	170 - 180	25 - 40	1
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45	1

11.13 Pieczenie parowe - Mała wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa, 1000 g	160 - 180	90 - 100	1
Pieczeń wołowa 1000 g	180 - 200	60 - 90	1
Pieczeń cielęca, 1000 g	180	80 - 90	1
Klops, surowy, 500 g	180	30 - 40	1
Wędzony karczek wieprzowy, 600 - 1000 g (namaczać 2 godziny)	160 - 180	60 - 70	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, 1000 g	180 - 210	50 - 60	1
Kaczka, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	1
Geś, 3000 g	170	130 - 170	1
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	1
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50	1
Lasagne	170 - 180	45 - 55	1
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20	1
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g	200	15 - 20	1
Bagietki gotowe do pieczenia, 40 - 50 g, mrożone	200	25 - 35	1

11.14 Regeneracja

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15	1
Makaron	110	10 - 15	1
Ryż	110	10 - 15	1
Klusieczki	110	15 - 25	1

11.15 Funkcja Jogurt

Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu.

Składniki:

- 1 l mleka
- 250 g naturalnego jogurtu

Sposób przygotowania:

Wymieszać jogurt z mlekiem i przelać do słoików.

Jeśli użyte jest mleko surowe, podgrzać je do zagotowania i schłodzić do 40°C. Następnie wymieszać jogurt z mlekiem i przelać do słoików.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Jogurt kremowy	42	5 - 6	1
Jogurt gęsty	42	7 - 8	1

11.16 Pieczenia ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają

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

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

11.17 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio przyrumieniony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skrócić czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

11.18 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz lub bułeczki maślane	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / biszkopt	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	1
Kruchy spód placaka ¹⁾	Termoobieg	150 - 160	20 - 30	2
Spód placaka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	70 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik na blasze ²⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 170	70 - 90	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	1
Strucla bożonarodzeniowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	50 - 70	1
Chleb (żytni) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne			1
najpierw		230	20	
następnie		160 - 180	30 - 60	
Ptysie z kremem / ekle-ry ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 35	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Rolada biszkoptowa ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	10 - 20	2
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	20 - 30	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Termoobieg	150 - 170	30 - 55	2
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	2
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	2
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160 - 180	40 - 80	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	2
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	160	20 - 30	2
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	2
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	2
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	2
Ciasteczka z ciasta francuskiego ¹⁾	Termoobieg	170 - 180	20 - 30	2
Bułki ¹⁾	Termoobieg	160	10 - 25	2
Bułki ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / ciasteczka ¹⁾	Termoobieg	160	20 - 35	2
Small cakes / ciasteczka ¹⁾	Pieczenie tradycyjne	170	20 - 35	2

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.19 Wypieki i zapiekanki

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.20 Pieczenie konwekc. wilgotne

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 60	1
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	1
Moussaka	180 - 200	75 - 90	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Lasagne	180 - 200	70 - 90	1
Cannelloni	180 - 200	65 - 80	1
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	1
Pudding ryżowy	180 - 200	55 - 70	1
Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	1
Biały chleb	200 - 210	55 - 70	1

11.21 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia ciasta

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ptysie / eklery ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / małe ciasteczka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Krucze ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Ciasteczka z białek jaj, bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.22 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. Termosonda zapewnia uzyskanie odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu.



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie

kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

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

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Filet wołowy	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Stek	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

11.23 Funkcja Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Pizza (z dużą ilością dodatków) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (tarta pikantna)	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

²⁾ Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.24 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

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

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

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

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

11.25 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duże	Pieczenie tradycyjne	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub file: lekko wypieczone ¹⁾	Turbo grill	na każdy cm grubości	190 - 200	5 - 6 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub file: średnio wypieczone	Turbo grill	na każdy cm grubości	180 - 190	6 - 8 na cm grubości	1
Pieczeń wołowa lub file: dobrze wypieczone	Turbo grill	na każdy cm grubości	170 - 180	8 - 10 na cm grubości	1

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka, karłowka, szynka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	150 - 170	90 - 120	1
Kotlet, żeberka	Turbo grill	1 - 1,5 kg	170 - 190	30 - 60	1
Klops	Turbo grill	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	Turbo grill	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Cielęcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	Turbo grill	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Gicz cielęca	Turbo grill	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Jagnięcina

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec jagnięcy, pieczeń jagnięca	Turbo grill	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Comber jagnięcy	Turbo grill	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Dziczyzna

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber z zającą, udko zajęcze 1)	Turbo grill	do 1 kg	180 - 200	35 - 55	1
Comber sarni	Pieczenie tradycyjne	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Udziec sarni	Pieczenie tradycyjne	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kurczak, młody kurczak	Turbo grill	po 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1
Połówki kurczaka	Turbo grill	po 400 - 500 g	190 - 210	40 - 50	1
Kawałki drobiu	Turbo grill	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	Turbo grill	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Funkcja	Ilość	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	Turbo grill	1 - 1,5 kg	180 - 200	30 - 50	1

11.26 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Produkt	Temperatura (°C)	Czas grillowania (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Filet wołowy, średnio wypieczony	230	20 - 30	20 - 30	1
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.27 Żywność mrożona

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.

- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	190 - 210	15 - 25	2
Frytki, grube	190 - 210	20 - 30	2
Ćwiartki/krokiety	190 - 210	20 - 40	2
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	2
Skrzydółka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Frytki ¹⁾ (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2
Ciasto owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazaniami producenta	zgodnie ze wskazaniami producenta	2

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

11.28 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

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

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

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

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

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

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

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.29 Suszenie

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika
Fasola	60 - 70	6 - 8	2
Papryka	60 - 70	5 - 6	2
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6	2
Grzyby	50 - 60	6 - 8	2
Zioła	40 - 50	2 - 3	2
Śliwki	60 - 70	8 - 10	2
Morele	60 - 70	8 - 10	2
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	2
Gruszki	60 - 70	6 - 9	2

11.30 Pieczenie chleba

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	190 - 210	40 - 60	1
Bagietka	200 - 220	35 - 45	1
Brioszki	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70	1
Ciemny chleb	190 - 210	50 - 70	1
Chleb pełnoziarnisty	190 - 210	40 - 60	1
Bułki	200 - 220	25 - 35	2

11.31 Tabela Termosonda

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

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

Wieprzowina	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka, Pieczeń	80	84	88
Kotlet (comber), Schab wędzony, Wędzony schab z wody	75	78	82

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

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

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

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

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

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

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

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

11.32 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Duża wilgotność

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

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Ustawić temperaturę 99°C.

Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut dla: Brokuły.

Produkt	Naczynie (Gastro-norm)	Ilość (kg)	Czas (min)
Brokuły	1 x 2/3 perforowane	0.3	13 - 15
Brokuły	1 x 2/3 perforowane	maks.	15 - 18
Mrożony groszek	1 x 2/3 perforowane	2	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

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

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy

użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

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

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

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Zalecane środki czyszczące

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

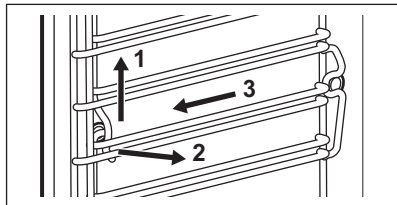
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.aeg.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

12.3 Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnic blach.

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



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

Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

12.4 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

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

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory piekarnika.

Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy piekarnik wystygł.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie. **Czyszczenie parowe** – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

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

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

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



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

- d) Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody lub detergentu do czyszczenia piekarnika.
 - e) Nacisnąć OK. Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.
3. Przetrzeć wnękę piekarnika delikatną gąbką. Można użyć ciepłej wody.

4. Usunąć pozostałość wody z szuflady na wodę.

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

12.5 Przypomnienie o czyszcz.

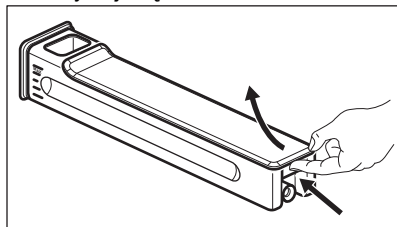
Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Użyć funkcji Czyszczenie parowe plus.

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

12.6 Czyszczenie szuflady na wodę

Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.

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



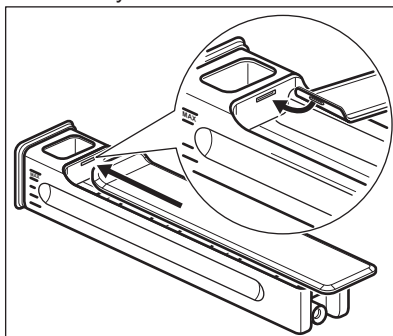
2. Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.
3. Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

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

Po umyciu części szuflady na wodę, ponownie złożyć je.

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

dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.



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

12.7 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

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

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
3. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
4. Dolać wody do szuflady, aby uzupełnić ją do maksymalnego poziomu.
5. Włożyć szufladę na wodę.
6. Nacisnąć OK.

Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.



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

7. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.

8. Nacisnąć OK.

9. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.

Upewnij się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka czyszczącego.

10. Włożyć szufladę na wodę.

11. Nacisnąć OK.

Spowoduje to uruchomienie drugiej części procedury: Odkamienianie.

Polega ona na płukaniu układu generatora pary.



Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć głęboką blachę.



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

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

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

Wyświetlane są dwa przypomnienia dotyczące użycia funkcji: Odkamienianie. Przypomnienia te włączają się w chwili wyłączenia urządzenia.

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.



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

12.9 Układ wytwarzania pary – Płukanie

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

1. Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
3. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
4. Nacisnąć OK.

Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

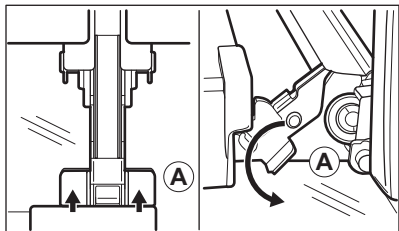
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



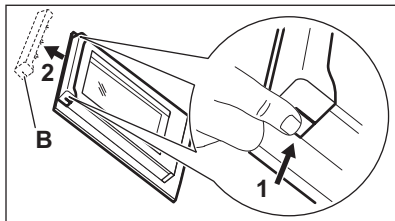
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

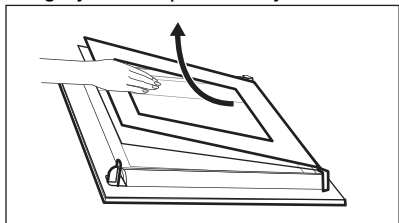
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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



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

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



OSTRZEŻENIE!

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

12.11 Wymiana oświetlenia



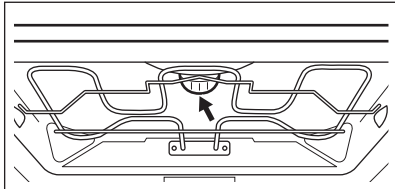
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu 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 piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo" .	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po włożeniu.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Pokrywę szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywę szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Absorber fal założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć absorber fal w korpusie szuflady na wodę.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po wepchnięciu jej.	Nie wepchnięto korpusu szuflady na wodę do końca.	Włożyć korpus szuflady na wodę do urządzenia i wepchnąć ją do samego końca.
Problem z czyszczeniem szuflady na wodę.	Nie zdemontowano pokrywy szuflady na wodę i absorbera fal.	Patrz „Czyszczenie szuflady na wodę”.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiety sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	KSK792220M 944066446
Wskaźnik efektywności energetycznej	80.8
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.59 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	43 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	37.5 kg

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

14.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia 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

Jeśli włączony jest program z Czas , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu

resztkowemu wewnątrz urządzenia 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.


Pieczenie konwekc. wilgotne

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



867335056-E-372023



AEG