

▶ BSK792320M

ET	Kasutusjuhend Auruahi	2
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	35

# USER MANUAL



**AEG**

## PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	19
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	20
9. TARIKUTE KASUTAMINE.....	21
10. LISAFUNKTSIOONID.....	22
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	24
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
13. VEAOTSING.....	30
14. ENERGIATÕHUSUS.....	32
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	33

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.

- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.

- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x200 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesa.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## 2.5 Auruküpsetus

### HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eraldub aur võib põhjustada põletust:
  - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

## 2.6 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.7 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.8 Kõrvaldamine

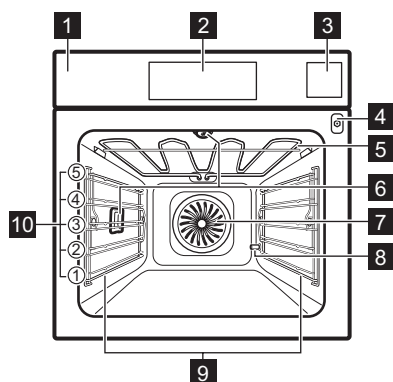
### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator

8 Katlakivieemaldi äravoolutoru

9 Riiulitugi, eemaldatav

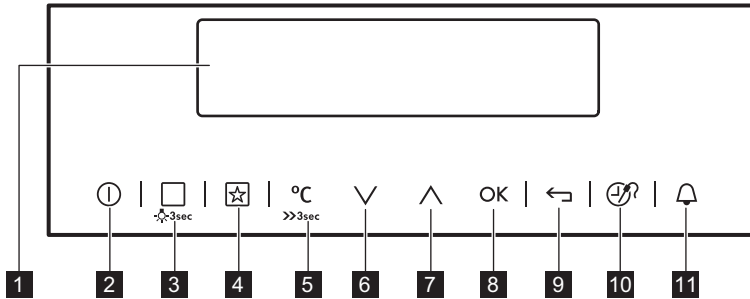
10 Riiuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**  
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**  
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**  
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**  
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

## 4. JUHTPANEEL

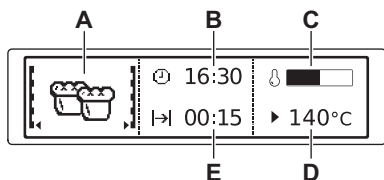
### 4.1 Juhtpaneeli ülevaade



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju.

Sensorvä- li	Funktsioon	Kommentaar
1	-	Ekraan Näitab ahju praegusi sätteid.
2	⌚	SEES/VÄLJAS Ahju sisse- ja väljalülitamiseks.
3	□ 3sec	Küpsetusrežiimid või Juhendatud Küpsetamine Vajutage üks kord sensorvälja, et valida küpsetusrežiim või menüü: Juhendatud Küpsetamine. Vajutage uuesti sensorvälja, et menüüde vahel ümber lülitada: Küpsetusrežiimid, Juhendatud Küpsetamine. Valgustuse sisse või välja lülitamiseks vajutage välja 3 sekundit. Valgustuse saate sisse lülitada ka siis, kui ahi on välja lülitatud.
4	★	Lemmikprogramm Lemmikprogrammide salvestamiseks ja kasutamiseks.
5	°C >>3sec	Temperatuuri valimine Temperatuuri seadmiseks või ahju praeguse temperatuuri kuvamiseks. Vajutage välja 3 sekundit, et lülitada sisse või välja funktsioon: Kiirkuumutus.
6	∨	Alla Menüüs alla liikumiseks.
7	∧	Üles Menüüs üles liikumiseks.
8	OK	Ok Valiku või sätte kinnitamiseks.
9	←	Tagasi Menüüs ühe taseme võrra tagasi minemiseks. Peamenüü kuvamiseks vajutage välja 3 sekundit.
10	⌚	Aja- ja lisafunktsioonid Erinevate funktsioonide seadmiseks. Küpsetusrežiimi töötamise ajal vajutage sensorvälja, et valida taimer või funktsioonid: Klahvilukk, Lemmikprogramm, Heat + Hold, Set + Go. Saate ka muuta toidu sisetemperatuuri sensori seadeid.
11	🔔	Minutilugeja Funktsiooni seadmiseks: Minutilugeja.

## 4.2 Ekraan



- A. Küpsetusrežiim
- B. Kellaeg
- C. Kuumutusindikaator
- D. Temperatuur
- E. Funktsiooni kestus / või lõpuaeg

### Muud ekraani näidkid:

	<b>Minutilugeja</b> Funktsioon töötab.
	<b>Kellaeg</b> Ekraanil kuvatakse jooksev aeg.
	<b>Kestus</b> Ekraanil kuvatakse vajalik küpsetusaeg.
	<b>Lõpp</b> Ekraan näitab, kui küpsetusaeg on lõppenud.

**Temperatuur**  
Ekraanil kuvatakse temperatuur.

**Aja näitamine**  
Ekraanil kuvatakse, kui kaua küpsetusrežiim töötab. Aja lähtestamiseks vajutage korruga nuppe  $\nabla$  ja  $\blacktriangle$ .

**Arvutamine**  
Ahi arvutab küpsetusaja.

**Kuumutusindikaator**  
Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.

**Kiirkuumutuse indikaator**  
Funktsioon on sees. See lühendab soojendusaega.

**Kaaluautomaatika**  
Ekraanil on näha, et automaatne kaalusüsteem on sisse lülitatud või et kaalu saab muuta.

**Heat + Hold**  
Funktsioon on sees.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmakordne ühendamine

Enne esimest kasutamist tuleb seada:

- Keel
  - Displei kontrastsus
  - Displei heledus
  - Kellaaja sisestamine
1. Vajutage  $\blacktriangle$  või  $\nabla$ , et valida väärtus.
  2. Kinnitamiseks vajutage nuppu OK.

### 5.2 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon  $\underline{\quad}$ . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon  $\text{☺}$ . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
5. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
6. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

### 5.3 Seaded: Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.






Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

1. Pange testriba umbes 1 s kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaperit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee karedus menüüs: Üldseaded. Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Üldsätted / Vee karedus.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud (°dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.



Vee karedus		Testriba	Kaltsiumisete (mmol/l)	Kaltsiumisete (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	(°dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	pehme
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mõõdukalt kare
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE


### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Menüüdes liikumine

1. Lülitage ahi sisse.
2. Kindla menüüelemendi valimiseks kasutage nuppu  või .
3. Alammenüüsse liikumiseks või seade kinnitamiseks vajutage OK.



Vajutades , saate alati peamenüüsse tagasi pöörduda.

### 6.2 Küpsetusfunktsiooni seadistamine

1. Lülitage ahi sisse.
2. Valige menüü: Küpsetusrežiimid.
3. Vajutage kinnitamiseks OK.
4. Valige küpsetusfunktsioon.
5. Vajutage kinnitamiseks OK.

6. Määrake temperatuur.

7. Vajutage kinnitamiseks OK.



Kui vaikeseadeid pole muudetud, käivitub ahi automaatselt.

### 6.3 Toiduvalmistamine auruküpsetusfunktsiooniga

Veesahtli kate on juhtpaneelil.

### HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Veesahtli avamiseks vajutage selle kaant ning tõmmake sahtel ahjust välja.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml).

Veekogusest jätkub ligikaudu 50 minutiks. Jälgige veesahtili olevat skaalat.

3. Lükake veesahtel oma kohale.



Enne kui asetate veesahtili ahju, pühkige seda pehme lapiga.

- Lülitage ahi sisse.
- Seadke auruga küpsetamise režiim ja temperatuur.
- Vajaduse korral seadke funktsioon:  
Kestus |→| või: Lõpp →|.  
Esimene aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaali. Kui veesahtel saab tühjaks, kõlab helisignaali ja teil tuleb veesahtel täita, et jätkata auruküpsetust, nagu eespool kirjeldatud.

Helisignaali kõlab küpsetusaja lõpus.

- Lülitage ahi välja.
- Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppemist.



**ETTEVAATUST!**

Ahi on tuline. Eksisteerib põletusohu. Olge veesahtili tühjendamisel ettevaatlik.

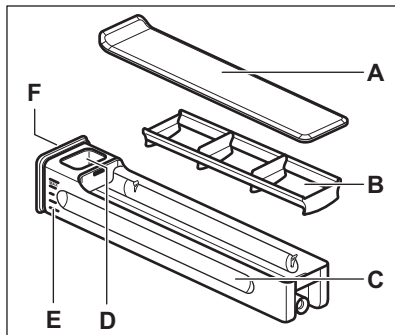
- Küpsetamisel tekkinud aur võib kondenseeruda ahju põhjaõõnsusele. Kui ahi on maha jahtunud, tuleb see alati ära kuivatada.

Laske avatud uksega ahjul täielikult kuivada. Kuivamise kiirendamiseks võite ahju ukse sulgeda ja valida kuumutamiseks funktsiooni: Pöördõhk temperatuuril 150°C umbes 15 minutit.



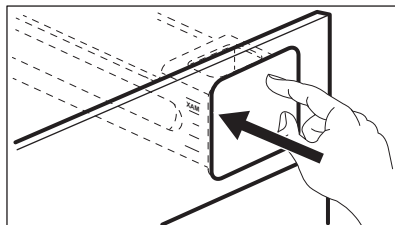
Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.

## 6.4 Veesahtel



- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtili korpus
- D. Veeavaus
- E. Skaala
- F. Esinupp

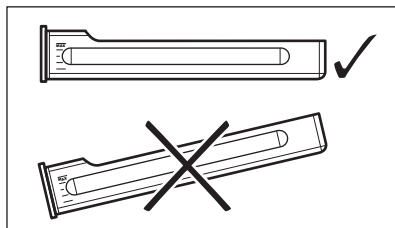
Veesahtili saate ahjust välja võtta. Vajutage õrnalt esinuppu. Pärast veesahtili vajutamist tuleb see ise ahjust välja.



Veega saab sahtlit täita kahel viisil:

- jätke veesahtel ahju ja täitke see veekannu kasutades,
- eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.

Kui täidate veesahtilit kraani all, hoidke seda horisontaalasendis, et vältida vee väljaloksumist.



Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage esinuppu, kuni veesahtel on ahjus.

Pärast iga kasutust kallake veesahtel tühjaks.

### **ETTEVAATUST!**

Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.

## 6.5 Kuumutusindikaator

Kui te kuumutusfunktsiooni sisse lülitate, kujutatakse ribal temperatuuri tõusu. Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kõlab 3 korda helisignaali ning riba vilgub ning seejärel kaob.

## 6.6 Kasutamine: Kiirkuumutuse indikaator

Kasutage seda funktsiooni enne, kui panete toidu ahju.

See funktsioon vähendab soojendamise aega. See on saadaval ainult mõne ahju funktsiooniga.






°C  
»»<sub>30s</sub> – vajutage ja hoidke all.




## 6.7 Jääkkuumus

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.










## 6.8 Menüüde ülevaade






### Peamenüü




Sümbol / menüüüksus	Rakendus
 Küpsetusrežiimid	Sisaldab küpsetusrežiimide loendit.
 SousVide-küpsetamine	Sisaldab küpsetusrežiimi ja automaatprogrammide loendit.
 Retseptid	Sisaldab automaatprogrammide loendit.
 Lemmikprogramm	Sisaldab kasutaja poolt loodud lemmik-küpsetusprogrammide loendit.
 Puhastamine	Sisaldab puhastusprogrammide loendit.

Sümbol / menüüüksus	Rakendus
 Üldseaded	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
 Muu	Sisaldab lisa-küpsetusrežiimide loendit.
 Juhendatud Küpsetamine	Sisaldab soovitatavaid ahjuseadeid laiale valikule toitudele. Valige toit ja käivitage valmistusprotsess. Esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud ning te võite neid alati muuta. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

### Alammenüü: Üldseaded




Sümbol / menüüüksus	Kirjeldus
 Kellaaja sisestamine	Käesoleva kellaaja sisestamiseks.
 Aja näitamine	Kui funktsioon on SEES, ilmub seadme väljalülitamisel ekraanile käesolev kellaageg.
 Kiirkuumutus	Kui see on SEES, lüheneb kuumutusaeg.
 Set + Go	Funktsiooni valimiseks ja selle hiljem käivitamiseks, vajutades mistahes juhtpaneelil olevat sümbolit.
 Heat + Hold	Hoiab valmis toitu soojana 30 minuti jooksul pärast küpsetustsükli lõppu.
 Küpsetusaja pikendamine	Lülitab küpsetusaja pikendamisfunktsiooni sisse ja välja.
 Displei kontrastsus	Reguleerib sammhaaval ekraani kontrastsust.
 Displei heledus	Reguleerib sammhaaval ekraani heledust.
 Keel	Määrab ekraanil kasutatava keele.

Sümbol / menüüüksus	Kirjeldus
 Helitugevus	Reguleerib sammhaaval klahvivajutuste ja signaalide helitugevust.
 Nuputoonid	Lülitab puuteväljade heli sisse ja välja. SISSE/VÄLJA puutevälja heli ei ole võimalik deaktiveerida.
 Hoiatustoonid	Lülitab hoiatustoonid sisse ja välja.
 Vee karedus	Määrab vee kareduse taseme (1 - 4).
 Puhastamise meeldetuletus	Tuletab meelde, millal seadet puhastada.





Sümbol / menüüüksus	Kirjeldus
 Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468.
 Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.
 Tehase seaded	Lähtestab kõik seaded tehase seadetele.

## 6.9 Alammenüü: SousVide-küpsetamine









See on meetod, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril.



Sümbol	Menüüüksus	Kirjeldus
	SousVide-küpsetamine	Auruga toiduvalmistamine vaakumsuletud plastikkottides madalatel temperatuuridel (50 – 95 °C).
	Vaakumküpsetusretseptid	Eelseadistatud Sous Vide-küpsetamise programmid.
	Juhendatud SousVide küps.	Valige toit ja käivitage valmistusprotsess. Temperatuur ja aeg on ainult soovituslikud. Need on reguleeritavad.

## 6.10 Alammenüü: Puhastamine


Sümbol	Menüüelement	Kirjeldus
	Puhastamine auruga	Toiming kergelt määratud ja sissekõrbemata pindadega ahju puhastamiseks.
	Kattlakivi eemaldamine	Toiming auru genereerimise süsteemi kattlakivist puhastamiseks.
	Loputus	Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurfunktsiooni kasutamist.
	Puhastamine auruga PLUS	Toiming tugeva mustuse eemaldamiseks ahjupuhastit kasutades.

## 6.11 Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga: Ülemine + alumine kuumutus.
 Pitsa funktsioon	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke ahju temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga: Ülemine + alumine kuumutus.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartulivilid või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnulihatükide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Niiskusega küpsetus	Saate valida kolme erineva niiskustasemega käsitsi toiduvalmistamise funktsiooni vahel. Need funktsioonid ühendavad auru ja kuumu õhu. Toidu saab valmistada erinevate aurutasemetega.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite või kala aurutamiseks.


## Alammenüü: Niiskusega küpsetus










Küpsetusrežiim	Rakendus
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha hautamiseks ja moorimiseks ning leiva- või magusate pärmitainatoodete valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbedat ja läikiva pealispinna.
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terrinide ja kala küpsetamiseks.



Mõne ahjufunktsiooniga võib lamp alla 60 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

## 6.12 Muu

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.

Küpsetusrežiim	Rakendus
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Hoidistamine	Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.
 Kuivatatsioon	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Jogurt funktsiooni	Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on lamp välja lüülitatud.
 Taina kergitamine	Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.
 Küpsetamine madalal t°	Õnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Kuumutamine auruga	Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletõu- mist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korruga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.

## 6.13 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.


Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.






Toiduvalmistamisjuhised leiata jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiata jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

## 6.14 Juhendatud Küpsetamine








Toidu kategooria: Kala/mereannid









Toit	
Kala	Ahjukala
	Kalalulgad
	Kalafilee, õhuke
	Kalafilee, paks
	Kalafilee, külmutatud
	Terve väike kala
	Terve kala, aurutatud
	Terve väike kala, grillitud
	Terve kala, grillitud
	Terve kala, grillitud 
Forell	
Lõhe	Lõhefilee
	Terve lõhe
Krevetid	Krevetid, värsked
	Krevetid, külmutatud
Rannakarbid	-

## Toidu kategooria: Linnuliha

Toit	
Linnuliha, luudega	-
Linnuliha, luudega 	-
	Kanatiivad, värsked
	Kanatiivad, külmutatud
	Kanakoivad, värsked
Kana	Kanakoivad, külmutatud
	Kanarind, pošeeritud
	Kana, 2 poolikut
	Kana, terve 
Part, terve 	-
Hani, terve 	-
Kalkun, terve 	-

## Toidu kategooria: Liha

Toit	
	Eelkeedetud veiseliha
Veiseliha	Pajapraad 
	Pikkpoiss
	Väheküps
	Väheküps 
	Poolküps
Rostbiif	Poolküps 
	Täisküps
	Täisküps 
	Väheküps 
Veiseliha	Poolküps 
	Täisküps 

Toit	
	Chipolata-vorstid
	Searbid
	Seakoot, eelküpsetatud
	Sealihakints
	Sea seljatükk
Sealiha	Sea seljatükk 
	Sea seljatükk, suitsutatud
	Sea seljatükk, pošeeritud
	Seakael
	Sea abatükk
	Küpsetatud sealiha 
	Keedusink
Vasikaliha	Vasikaliha lõik
	Veiseliha (seljatükk)
	Küpsetatud vasikaliha 
	Lambakoot
	Küpsetatud lambaliha 
Lambaliha	Lambaliha, tagatükk
	Lambakints, poolküps
	Lambakints, poolküps 
	Külik
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jänesekoib</li> <li>Jänese seljatükk</li> <li>Jänese seljatükk </li> </ul>
Uluk	Hirveliha
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hirve koot</li> <li>Hirve seljatükk</li> </ul>
	Küpsetatud ulukiliha 
	Uluki seljatükk 

## Toidu kategooria: Ahjuroad

Toit	
Lasanje	-
Lasanje/cannelloni, külmutatud	-
Pasta	-
Kartuligratään	-
Aedviljavorm	-
Magustoidud	-

## Toidu kategooria: Pitsa/quiche

Toit	
	Pitsa, õhuke
	Pitsa lisakattega
	Pitsa, külmutatud
Pitsa	Pannipitsa, külmutatud
	Pitsa, jahutatud
	Pitsasuupisted, külmutatud
Baguette'i gratään	-
Flambeeritud kook	-
Šveitsi soolane kook	-
Quiche lorraine	-
Peenemeitseline kook	-

## Toidu kategooria: Koogid/küpsetised

Toit	
Rõngaskook	-
Õunakook, kattega	-
Keeks	-
Õunapirukas	-
Juustukook, vormis	-
Nupsusai	-
Madeira kook	-
Kook	-
Lahtine pirukas, magus	-
Mandlikook	-

Toit	
Muffinid	-
Küpsetised	-
Taignaribad	-
Tuuletaskud	-
Lehttainaküpsetised	-
Ekleerid	-
Makroonid	-
Muretaignast küpsised	-
Jõulukook	-
Õunastrudel, külmutatud	-
	Biskviitainas
Plaadikook	Pärmitainas
Juustukook, plaadil	-
Šokolaadikoogikesed	-
Rullbiskviit	-
Pärmitainakook	-
Purukook	-
Suhkrukook	-
Tordipõhi	Muretaignast tordipõhi
	Keeksitaignast tordipõhi
	Muretaigna-puuviljakook
Puuviljakook	Keeksitaignast puuviljakook
	Pärmitainas

## Toidu kategooria: Leib/rullid

Toit	
	Rullid
Rullid	Kuklid, eelküpsetatud
	Rullid, külmutatud
Ciabatta	-
	Baguette, eelküpsetatud
Baguette	Baguette, külmutatud

Toit	
	Rosett
	Sai
	Pärmitaignapalmik
Leib	Must leib
	Rukkileib
	Täisteraleib
	Hapendamata leib
	Leib/kuklid, külmutatud

### Toidu kategooria: Köögiviljad

Toit	
Brokkoli, õisikud	-
Brokkoli, terve	-
Lillkapsas, õisikud	-
Lillkapsas, terve	-
Porgandid	-
Suvikõrvitsa viilud	-
Spargel, valge	-
Spargel, valge	-
Paprikaribad	-
Spinat, värske	-
Porrurõngad	-
Rohelised oad	-
Seeneviilud	-
Tomatite koorimine	-
Rooskapsas	-
Sellerikuubikud	-
Herned	-
Baklažaan	-
Apteegitill	-
Artišokid	-
Punapeet	-
Aed-mustjuur	-
Valge peakapsa ribad	-

Toit	
Valged aedoad	-
Kähar peakapsas	-

### Toidu kategooria: Keedukreemid/terriinid

Toit	
Munahüüve	-
Lahtine karamellikook	-
Terrii	-
	Munad, pehmeks keedetud
Munad	Muna, poolpehmeks keedetud
	Munad, kõvakskeedetud
	Munad, küpsetatud

### Toidu kategooria: Lisandid

Toit	
Friikartulid, õhukesed	-
Friikartulid, paksud	-
Friikartulid, külmutatud	-
Kroketid	-
Viilud	-
Kartulipannkoogid	-
Keedetud kartuliveerandid	-
Keedetud kartulid	-
Mundris kartulid	-
Kartuliknedlikud	-
Leivaknedlikud	-
Pärmiknedlikud, soolased	-
Pärmiknedlikud, magusad	-
Riis	-
Tagliatelle, värske	-
Polenta	-



Kui soovite toidu kaalu või sisetemperatuuri muuta, valige uued väärtused  $\wedge$  või  $\vee$  abil.

## 6.15 Alammenüü: Juhendatud SousVide küps.

Toidu kategooria	Nõu
Kala/mereannid	Merikogre filee
	Huntahvena filee
	Tursk
	Forellifilee
	Lõhefilee
	Kammkarbid
	Rannakarbid, terved
Linnuliha	Kreветid ilma kestadeta
	Kaheksajalg
	Kanarind, luudeta
	Pardirind, luudeta
Liha	Kalkunirind, luudeta
	Veiseliha
	• Veisefilee, poolküps
	• Veisefilee, täisküps
	Lambaliha
	• Lambaliha, poolküps
• Lambaliha, täisküps	
Uluk	Uluk
	• Metssealiha
	• Küülik, luudeta

Toidu kategooria	Nõu
Köögiviljad	Porgandid
	Suvikõrvitsa viilud
	Spargel, valge
	Spargel, valge
	Paprikaribad
	Porruõngad
	Juurseller
	Seller
	Baklažaan
	Apteegitill
Puuviljad	Artišokisüdamed
	Kartulid
	Kõrvitsa
	Õunad
	Pirimid
	Virsikud
	Nektariinid
Ploomid	
Ananass	
Mangod	

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kellafunktsioonide tabel

Kella funktsioon	Kasutamine
Minutilugeja	Pöördloenduse seadmiseks (max 2 h 30 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Kella funktsioon	Kasutamine
Kestus	Ahju töötamiskestuse seadmiseks (max 23 h 59 min). On nüüd saadaval järgmise programmiga: Toidutermomeeter.




Kella funktsioon	Kasutamine
→   Lõpp	Küpsetusrežiimi väljalülitusaja seadmiseks (max 23 h 59 min). On nüüd saadaval järgmise programmi: Toidutermomeeter.

Kui te seate aja kella funktsiooni jaoks, algab aja pöördloendus 5 s pärast.

Kestus, Lõpp – enne nende funktsioonide kasutamist peate seadma küpsetusrežiimi ja temperatuuri. Seade lülitub automaatselt välja.

Kestus, Lõpp – funktsioone saab kasutada samaaegselt, kui soovite seadme hiljem kindlal ajal automaatselt sisse või välja lülitada.

## 7.2 Kellafunktsioonide seadmine.

1. Seadke küpsetusrežiim.
2.  – vajutage korduvalt, kuni ekraanil kuvatakse vajalik kella funktsioon ja seotud sümbol.
3.  ,  – vajutage aja seadmiseks.
4. Vajutage nuppu: OK.

Kui aeg saab täis, kostab helisignaali. Ahi lülitub välja. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.


## 7.3 Heat + Hold

Tingimused funktsiooni kasutamiseks:

- Valitud temperatuur on kõrgem kui 80 °C.
- Funktsioon: Kestus on valitud.

Funktsioon: Heat + Hold hoiab toitu 30 minutit 80 °C juures. See lülitub sisse pärast küpsetuse või röstimise lõppu.

Funktsiooni saate välja lülitada menüüs: Üldseaded.



1. Lülitage ahi sisse.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Valige temperatuur üle 80 °C.
4. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: Heat + Hold.
5. Kinnitamiseks vajutage OK. Programmi lõppedes kostab helisignaali.

## 7.4 Küpsetusaja pikendamine

Funktsioon: Küpsetusaja pikendamine muudab küpsetusrežiimi jätkuvaks pärast seda, kui Kestus on lõppenud.



Ei rakendu küpsetusrežiimidele, milles kasutatakse toidutermomeetrit.

1. Küpsetamise lõppedes kostab helisignaali. Vajutage mõnda sümbolit. Ekraanil kuvatakse teade.
2. Sisselülitamiseks vajutage nuppu , tühistamiseks vajutage .
3. Seadke funktsiooni pikkus.
4. Vajutage nuppu OK.

# 8. AUTOMAATPROGRAMMID

## HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 8.1 Retseptid võrgus

Automaatprogrammide retsepte leiame meie kodulehelt. Sobiva retseptiraamatu leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub ahjuöönsuse esiraami andmeplaadil.

## 8.2 Retseptid koos valikuga "Retseptiraamat"

Selle ahju juurde kuulub retseptide kogu. Neid retsepte te muuta ei saa.

1. Lülitage ahi sisse.
2. Valige menüü: Retseptid. Kinnitamiseks vajutage OK.
3. Valige kategooria ja roog. Kinnitamiseks vajutage OK.
4. Valige retsept. Kinnitamiseks vajutage OK.

## 9. TARVIKUTE KASUTAMINE

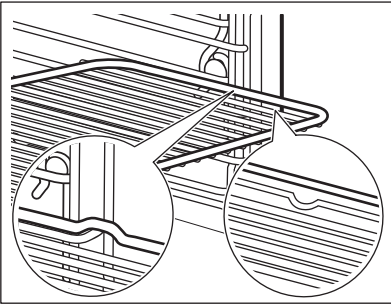
### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Tarvikute sisestamine

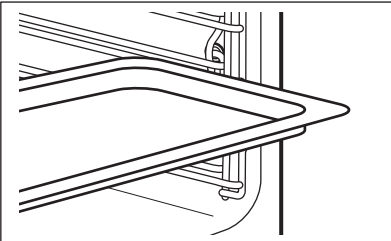
Väike ülasaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

#### Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe.

#### Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

### 9.2 Toidutermomeeter

Toidutermomeeter mõõdab toidu sisetemperatuuri. Kui toit saavutab valitud temperatuuri, lülitub ahi välja.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- ahju temperatuuri (minimaalselt 120 °C),
- toidu sisetemperatuuri.

### ⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaalvaruosi.

Parimateks küpsetustulemusteks:

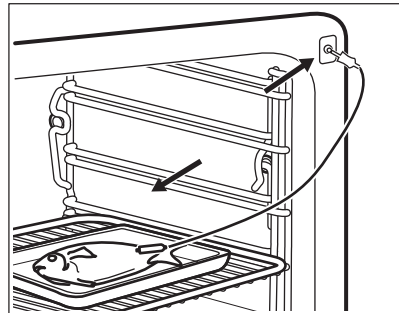
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Toidutermomeetrit ei saa kasutada vedelate toitudega.
- Küpsemise ajal peab toidutermomeeter olema toidu sees ja teine ots vastavas pesas.
- Kasutage soovitatavaid sisetemperatuuri sätteid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".





Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See on toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.


Toidukategooriad: liha, linnuliha ja kala

1. Lülitage seade sisse.
2. Suruge ots liha või kala keskele, võimalusel kõige paksemasse ossa. Jälgige, et see oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.
3. Pistke toidutermomeetri pistik seadme sisepinna esiraamil olevasse pesa.



Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri sümbol.

4. Toidusisetemperatuuri seadmiseks vajutage nuppu  või  vähem kui 5 sekundit.

5. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
6. Toidu sisetemperatuuri muutmiseks vajutage nuppu .

Kui toit saavutab määratud temperatuuri, kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.

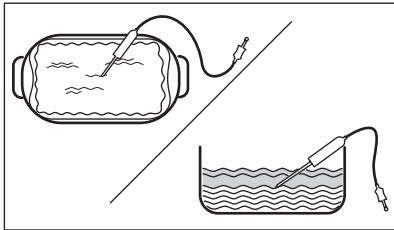
7. Signaali peatamiseks puudutage mõnda sümbolit.
8. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast ja tõstke toit seadmest välja.

### HOIATUS!

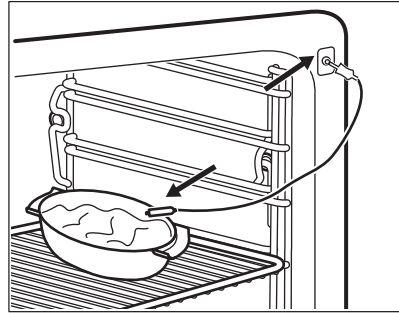
Põletusohu: toidutermomeeter võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

Toidu kategooria: vormiroog




1. Lülitage seade sisse.
2. Pange pool koostisainetest küpsetusvormi.
3. Suruge toiduanduri ots täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toiduandur püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toiduanduri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toiduanduri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Toiduandur peaks olema kaetud ülejäänud koostisainetega.
5. Pistke toiduanduri pistik seadme esiseinal olevasse spetsiaalsesse pesa.



Ekraanil kuvatakse toiduanduri sümbol.

6. Toidu sisetemperatuuri valimiseks vajutage vähemalt 5 sekundi jooksul nuppu  või .
7. Määrake küpsetusrežiim ja vajaduse korral ahju temperatuur.
8. Toidu sisetemperatuuri muutmiseks vajutage .

Kui toit saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.

9. Puudutage mõnda sümbolit, et signaal peatada.
10. Eemaldage toiduanduri pistik pesast ja tõstke toit seadmest välja.

### HOIATUS!


Põletusohu: toiduandur võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui te selle välja tõmbate ja toidu seest eemaldate.

## 10. LISAFUNKTSIOONID

### 10.1 Lemmikprogramm

Teil on võimalik salvestada oma lemmikseadeid (kestust, temperatuuri või küpsetusrežiime). Need on saadaval menüüs: Lemmikprogramm. Salvestada saab 20 programmi.

Programmi salvestamine

1. Lülitage ahi sisse.
2. Valige küpsetusrežiim või automaatprogramm.
3. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse: SALVESTA.
4. Kinnitamiseks vajutage OK.

Ekraanil kuvatakse esimest vaba mälukohta.

5. Kinnitamiseks vajutage **OK**.
6. Sisestage programmi nimi.  
Esimene täht vilgub.
7. Tähe muutmiseks vajutage **∨** või **∧**.
8. Vajutage **OK**.  
Järgmine täht vilgub.
9. Vajadusel korrake 7. sammu.
10. Salvestamiseks vajutage ja hoidke **OK**.  
Täis mälukohad saab üle kirjutada. Kui ekraanil kuvatakse esimene vaba mälukoht, vajutage **∨** või **∧** ja vajutage **OK**, et olemasolev programm üle kirjutada.

Programmi nime saate muuta menüüs:  
Muuda programmi nime.

### Programmi käivitamine

1. Lülitage ahi sisse.
2. Valige menüü: Lemmikprogramm.
3. Kinnitamiseks vajutage **OK**.
4. Valige oma lemmikprogrammi nimi.
5. Kinnitamiseks vajutage **OK**.

Vajutage **☒**, et pääseda otse menüüsse:  
Lemmikprogramm. Seda saate kasutada ka siis, kui seade on välja lülitatud.

## 10.2 Lapseluku kasutamine

Kui see funktsioon on sees, ei saa seadet sisse lülitada.

1. **Ⓛ** – vajutage seadme sisselülitamiseks.
2. **☒**, **☒** – vajutage üheaegselt, kuni ekraanil kuvatakse teade .

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

## 10.3 Klahvilukk

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
2. Küpsetusrežiimi või seade valimine.
3. **☒** – vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse: Klahvilukk.
4. Vajutage nuppu **OK**.

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage **☒**.

Ekraanil kuvatakse teade. **☒** – vajutage korduvalt. **OK** – vajutage kinnitamiseks. Kui lülitate seadme välja, lülitub välja ka funktsioon.

## 10.4 Set + Go

Funktsioon võimaldab valida küpsetusrežiimi või programmi ja see hiljem mis tahes sensorvälja vajutades sisse lülitada.

Funktsiooni saate sisse või välja lülitada menüüs: Üldseaded.



1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiimi.
3. **☒** – vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse: Kestus.
4. Seadke kellaeg.
5. **☒** – vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse: Set + Go.
6. Vajutage nuppu **OK**.
7. Funktsiooni käivitamiseks vajutage mis tahes sümbolit: Set + Go. Valitud küpsetusrežiim käivitatakse.

Klahvilukk on sees, kui küpsetusrežiim töötab.

Küpsetusrežiimi lõppedes kostab helisignaali.

## 10.5 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Kestus, Lõpp.

## 10.6 Ekraani heledus

### ☀ Päevane heledus:

- On sees, kui seade on sisse lülitatud.
- See on sees 10 sekundit, kui vajutate mis tahes sensorvälja ajal, mil öise heleduse režiim on sees.
- See on sees, kui seade on välja lülitatud ja seate funktsiooni: Minutilugeja. Kui funktsioon lõpeb, läheb ekraan tagasi öisesse režiimi.

### ● Öine heledus:

- Kui seade on välja lülitatud, on ekraani öise heleduse režiimis ajavahemikul 22.00 kuni 6.00.

## 10.7 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahutamiseni.

## 11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Soovitused söögi valmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiате igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaõhustus“.

#### Tabelites kasutatud sümboolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)



Riuli asend



Küpsetusaeg (min)

### 11.2 Ukse sisekülg

#### Ukse sisekülgelt leiате järgmised andmed:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed küpsetusrežiimide kohta ning toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

### 11.3 Nõuanded seadme spetsiaalsete kuumutusfunktsioonide kasutamiseks

#### Soojashoidmine

Funktsioon võimaldab hoida toitu soojas. Temperatuur seatakse automaatselt tasemele 80 °C.

#### Nõude soojendamine

Selle funktsiooniga saate enne serveerimist soojendada taldrikuid ja nõusid. Temperatuur seatakse automaatselt tasemele 70 °C.

Pange taldrikud ja nõud ühtlaste virnadena traatrestile. Kasutage esimest riulitasandit. Poole soojendusaja möödudes tõstke taldrikud ringi.

#### Taina kergitamine

See funktsioon võimaldab kergitada pärmitainast. Pange tainas suurde kaussi.

Kasutage esimest riulitasandit. Seadke funktsioon: Taina kergitamine ja küpsetusaeg.

### Sulatamine

Eemaldage toidu pakend ja pange toit plaadile. Ärge toitu kinni katke, sest see võib sulatamisaega pikendada. Kasutage esimest riulitasandit.

## 11.4 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud




Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on

parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

## 11.5 Niiske küpsetus pöördõhuga





Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C		
Pastavorm	200 - 220	45 - 55	3
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanje	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Saiavorm	190 - 200	55 - 70	3
Riisipuding	170 - 190	45 - 60	3
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80	3
Sai	190 - 200	55 - 70	3





## 11.6 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides





		°C		
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

## Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil <b>1)</b>	Pöördõhk	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil <b>1)</b>	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30	3





**1)** Eelkuumutage tühi ahi.

## Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		°C		
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, <b>1)</b>	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

**1)** Eelkuumutage tühi ahi.

## Grill

		°C		
Röstleib/-sai <b>1)</b>	Grill	max	1 - 2	5
Biifsteek <b>2)</b>	Grill	max	24 - 30	4

**1)** Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.






**2)** Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit. Pöörake poole valmistusaja möödudes.

## 11.7 Teave katseasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.

Seadke temperatuuriks 99 °C.

				
Brokkoli <b>1)</b>	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	3	13 - 15
Brokkoli <b>1)</b>	2 x 2/3 perforeeritud	2 x 0,3	2 ja 4	13 - 15
Brokkoli <b>1)</b>	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	15 - 18



Herned, külmutatud **2)** 2 x 2/3 perforeeritud

2 x 1,5

2 ja 4

Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.

- 1) Pange küpsetusplaat esimesele tasandile. Eelkuumutage tühi ahi.
- 2) Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

## 12. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

#### Lisatarvikud

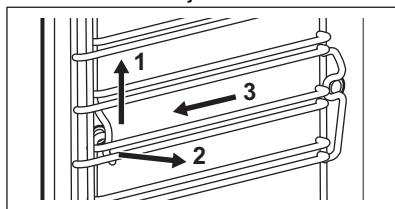
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

### 12.3 Puhastamine auruga

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni.
5. Valige: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine <b>Kestus:</b> 30 min

Puhastamine  
auruga PLUS

Tavaline puhastamine  
Pihustage ahju pesu-  
vahendit.  
**Kestus:** 75 min

6. Lülitage funktsioon sisse. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.  
Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
7. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
8. Lülitage seade välja.
9. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
10. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.
11. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

## 12.4 Puhastamise meeldetuletus

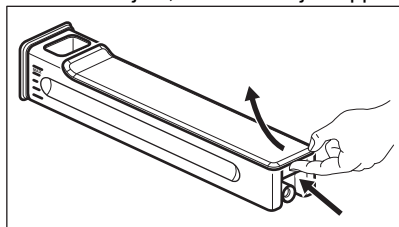
Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUS.

Meeldetuletuse saate lubada ja keelata menüüs: Üldseaded .

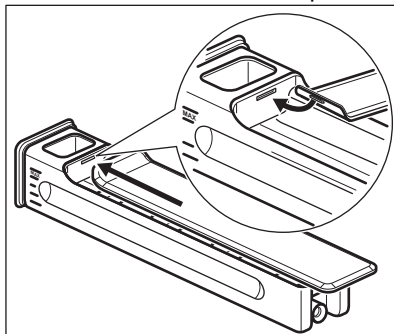
## 12.5 Veesahtli puhastamine

1. Eemaldage seadmest veesahtel.
2. Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kate vastavalt taga asuvale eendile.
3. Eemaldage lainemurdja. Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.



4. Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahtlit nõudepesuvahendisse.
5. Asetage veesahtel tagasi oma kohale.
6. Kinnitage lainemurdja. Suruge see sahtli korpusesse.

7. Paigaldage kaas. Esmalt sisestage eesmine kinnitusklamber ja seejärel lükake see vastu sahtli korpust.



8. Sisestage veesahtel.
9. Lükake veesahtlit ahju poole, kuni see lukustub.

## 12.6 Katlakivi eemaldamine

Kasutage seda aurusüsteemi katlakivi eemaldamiseks.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Veenduge, et veesahtel on tühi.  
**Esimese osa kestus:** umbes 100 min
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Katlakivi eemaldamine.
5. Pange sügav pann esimesele ahjutasandile.
6. Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
7. Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni.
8. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.  
**Teise osa kestus:** umbes 35 min
9. Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldit jääke. Sisestage veesahtel.
10. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
11. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
12. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.
13. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.
14. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

Kui seadmesse jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

## 12.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seadme katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust.

Katlakivieemalduse meeldetuletusi ei saa keelata.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada.

Need meeldetuletused ilmuvad iga kord, kui te seadme välja lülitate.

## 12.8 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
4. äitke veesahtel veega.
5. Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.

**Kestus:** ligikaudu 30 min

6. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

## 12.9 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.



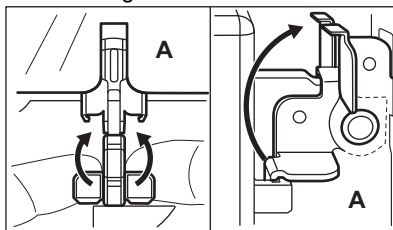
**HOIATUS!**

Uks on raske.

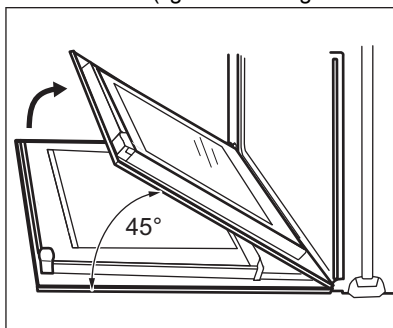
### ⚠ ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

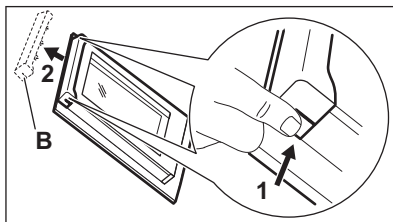
1. Sulgege uks korralikult.
2. Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad **A**, mis paiknevad kahel uksehingel.



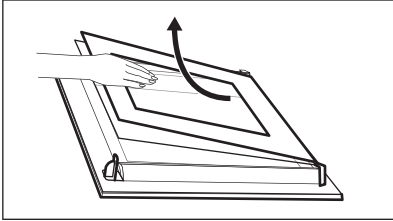
3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 45°).



4. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
5. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
6. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



- Eemaldamiseks tõmmake ükseliistu ettepoole.
- Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



- Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

## 12.10 Lambi vahetamine

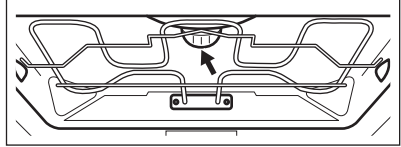
### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.  
Lamp võib olla kuum.

- Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Asetage ahju põhjale lapp.

### Ülemine lamp

- Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



- Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
- Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
- Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

## 13. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjooki).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaage.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Lapseluk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Ekraanil kuvatakse "F111".	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektronika tõrgub.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikiilbis olevat peakaitset või kaitselülilit</li> <li>Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.</li> </ul>
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse " <b>Demo</b> ".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine", jaotis Üldseaded.
Seade ei hoiu veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Veesahtli kaas ei ole korralikult kinnitatud.	Paigaldage veesahtli kaas õigesti.
Vesi valgub veesahtlist välja, kui te seda tõstate või seadmesse asetate.	Veesahtli kaas ei ole korralikult kinnitatud.	Paigaldage veesahtli kaas õigesti.
Vesi valgub veesahtlist välja, kui te seda tõstate või seadmesse asetate.	"Lainemurdja" ei ole õigesti paigaldatud.	Paigaldage "lainemurdja" veesahtlikorpusesse õigesti.
Seade ei hoiu veesahtlit pärast selle katte külge lükkamist kinni.	Te ei surunud veesahtlikorpuset lõpuni.	Lükake veesahtlikorpus seadmesse kuni lõpuni.
Veesahtlit on raske puhastada.	Te ei eemaldanud kaant ega "lainemurdjat".	Vt jaotist "Veesahtli puhastamine".
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole sügavas pannis vett.	Te ei täitnud veesahtlit maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpus oli katlakivieemaldajat või vett. Korrake toimingut.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Sügav pann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast jääkvesi ja katlakivieemaldi. Pange grill- / küpsetuspann esimesele riulitasandile.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Puhastustoimingu lõpus on ahju põhjas liiga palju vett.	Pihustasite enne puhastustoimingu algust seadmesse liiga palju pesuainet.	Hõõruge pesuaine õhukese kihina ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pihustage pesuainet ühtlaselt.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Ahju algne temperatuur oli aurupuhastusfunktsiooni jaoks liiga kõrge.	Korrake toimingut. Käivitage toiming, kui seade on jahe.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingut külgvõresid. Külgvõred suunavad kuumuse ahjuseintesse ja nõrgendavad puhastustoimingu mõju.	Eemaldage külgvõred seadmest ja korrake toimingut.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingu käivitamist seadmest tarvikuid. Tarvikud võivad aurutsüklit segada ja puhastustoimingu tulemust nõrgendada.	Eemaldage tarvikud seadmest ja korrake toimingut.

## 13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BSK792320M 944187782
Energiatõhususe indeks	81.0
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.68 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l

Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

## 14.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
-------------------------------	-------

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### 14.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

#### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

#### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus / Lõppja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

#### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

#### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

#### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.


Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid

vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake

elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	36
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	38
3. OPIS URZĄDZENIA.....	41
4. PANEL STEROWANIA.....	41
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	43
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	44
7. FUNKCJE ZEGARA.....	54
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	55
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	55
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	57
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	59
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	62
13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	65
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	68
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	69

## 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.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować 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 przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować 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 dołączonej 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)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 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	4x25 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 ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć gębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.

- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerezol 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

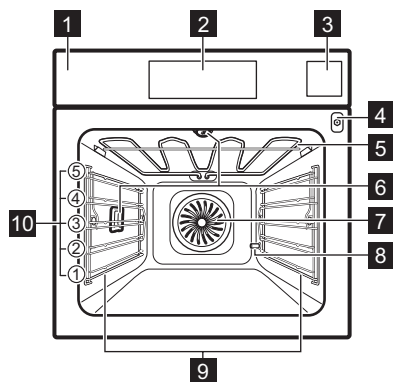
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej

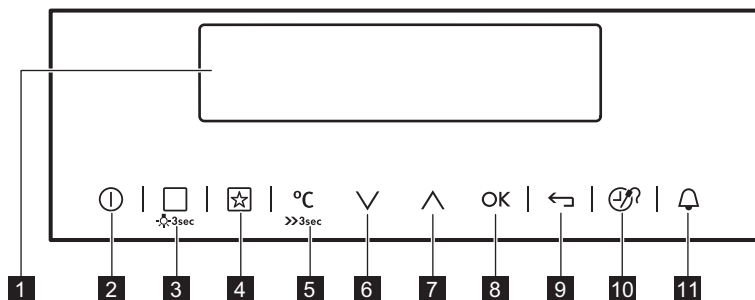
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

- **Półka na przewody**  
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**  
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**  
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**  
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**  
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 4. PANEL STEROWANIA

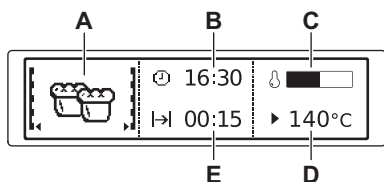
### 4.1 Widok panelu sterowania



## Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Komentarz
1	-	Ekran	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
2	Ⓛ	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
3	☐	Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednocześnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwi przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie, należy nacisnąć to pole na 3 sekundy. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
4	☆	Ulubiony program	Aby zapisać i uzyskać dostęp do swoich ulubionych programów.
5	°C >>>	Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Naciśnij to pole na 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć tę funkcję: szybkie nagrzewanie.
6	∨	Przycisk strzałki dół	Poruszanie się w dół po menu.
7	∧	Przycisk strzałki w górę	Poruszanie się w górę po menu.
8	OK	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	🕒	Czas i funkcje dodatkowe	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubiony program, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można również zmienić ustawienia termosondy.
11	🔔	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.

## 4.2 Ekran



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik podgrzewania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania/czas, po którym wyłączy się jakaś funkcja

## Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

🔔	<b>Minutnik</b> Funkcja działa.
🕒	<b>Aktualna godzina</b> Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.
⌂	<b>Czas</b> Na wyświetlaczu pojawi się niezbędny czas pieczenia.
→	<b>Koniec</b> Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu czasu pieczenia.
🔔	<b>Temperatura</b> Na wyświetlaczu pojawi się temperatura.



#### Wskazanie czasu

Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć równocześnie  $\nabla$  i  $\blacktriangle$ , aby zresetować godzinę.



#### Obliczanie

Piekarnik oblicza czas pieczenia.



#### Wskaźnik grzania

Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.



#### Wskaźnik szybkiego grzania

Funkcja jest włączona. Skraca czas grzania.



#### 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 Pierwsze połączenie

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

- Język
- Kontrast wyświetlacza
- Jasność wyświetlacza
- Ustaw aktualną godzinę

1. Naciśnij  $\blacktriangle$  lub  $\nabla$ , aby ustawić tę wartość.
2. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

### 5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

5. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
6. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

### 5.3 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.






1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnij paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdź twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody w menu: Ustawienia podstawowe

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min zakończeniu testu sprawdź twardość wody.

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

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) wraz z odpowiadającą mu zawartością wapnia i klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

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




Twardość wody		Pasek testowy	Osad wapnia (mmol/l)	Osad wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	(dH)				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	na miękko
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	średnio twarda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

## 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 Ustawianie funkcji pieczenia

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



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

### 6.3 Pieczenie z użyciem funkcji pieczenia parowego

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się na panelu sterowania.



### OSTRZEŻENIE!

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

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



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

4. Włączyć piekarnik.
  5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
  6. W razie potrzeby ustawić funkcję: Czas  albo: Koniec .
- Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną

temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

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

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.

8. Po zakończeniu pieczenia parowego opróżnić szufladę na wodę.

#### **⚠ UWAGA!**

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

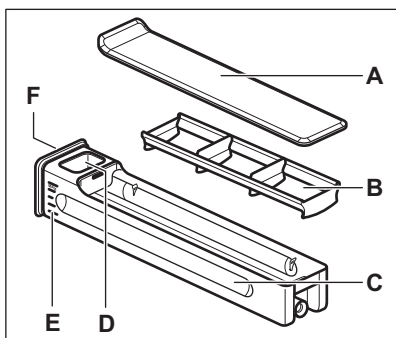
9. Po pieczeniu na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

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



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

## 6.4 Szuflada na wodę

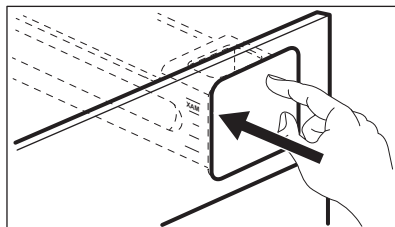


- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Korpus szuflady
- D. Otwór do napełniania wodą

E. Skala

F. Przedni przycisk

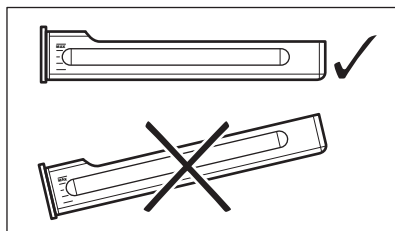
Szufladę na wodę można wyjąć z piekarnika. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk. Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z piekarnika.



Szufladę na wodę można napełniać na dwa sposoby:

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

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



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

Po każdym użyciu szufladę na wodę należy opróżnić.

#### **⚠ UWAGA!**

Unikać kontaktu szuflady na wodę z gorącymi powierzchniami.

## 6.5 Wskaźnik podgrzewania.

Po włączeniu funkcji pieczenia pasek pokazuje, że temperatura rośnie. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, rozlegnie

się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek zacznie migać i zniknie.

## 6.6 Używanie: Wskaźnik szybkiego grzania

Funkcji tej należy używać przed włożeniem żywności do piekarnika.

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








°C  
>><sub>15s</sub> – nacisnąć i przytrzymać.


## 6.7 Ciepło resztkowe

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











## 6.8 Przegląd menu





### Menu główne




Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Gotowanie SousVide	Zawiera funkcję pieczenia oraz listę programów automatycznych.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubiony program	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.

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Gotowanie wspomaganie	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybrać danie i rozpocząć proces gotowania. Podane wartości temperatury i czasu mają jedynie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

### Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe




Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 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.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.

Symbol/element menu	Opis
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).
 Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomnienie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.





Symbol/element menu	Opis
 Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

## 6.9 Podmenu: Gotowanie SousVide









Jest to metoda pieczenia w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze.

Symbol	Pozycja menu	Opis
	Gotowanie SousVide	Do gotowania potraw na parze w niskiej temperaturze (50-95 °C) w zamkniętych próżniowo woreczkach.
	Przepisy SousVide	Wstępnie ustawione programy gotowania metodą sous-vide.
	Wspomagane SousVide	Wybrać danie i rozpocząć proces gotowania. Temperatura i czas są tylko orientacyjne. Można je dostosować.

## 6.10 Podmenu opcji: Czyszczenie

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

## 6.11 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.
 Funkcja Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenia tradycyjnego.
 Pieczenia tradycyjnego	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Żywność mrożona	Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Pieczenie konwekc. wilgotne	Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekc. wilgotne.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Pieczenie parowe

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



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.

### Podmenu opcji: Pieczenie parowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
-------------------	--------------



Mała wilgotność

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



Średnia wilgotność

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











Duża wilgotność

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



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

## 6.12 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Pasteryzowanie	Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najmniejszej położonej półki.
 Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w tej funkcji jest wyłączone.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

### Funkcja pieczenia Zastosowanie



Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzodowane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



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

## 6.13 Uwagi dotyczące funkcji: Pieczenie konwekc. wilgotne

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.


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

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




Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Pieczenie konwekc. wilgotne. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

## 6.14 Gotowanie wspomagane



### 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 
	Pstrąg
	Łosoś
	Cały łosoś
Krewetki	Krewetki, świeże
	Krewetki, mrożone
Małże	-

### Kategoria potraw: Drób








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









### Potrawa

Cała gęś 	-
Cały indyk 	-

### Kategoria potraw: Mięso

#### Potrawa

Wołowina	Wołowina gotowana
	Duszone mięso 
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone 

Potrawa	
Wieprzowina	Chipolaty
	Żeberka
	Golonka wieprzowa, podgotowana
	Wieprzowina
	Schab wieprzowy
	Schab wieprzowy 
	Karczek wieprzowy, wędzony
	Karczek wieprzowy, z wody
	Karkówka
	Łopatka wieprzowa
Cielęcina	Pieczeń wieprzowa 
	Szynka gotowana
	Gic z cielęcą
Jagnięcina	Górka cielęcą
	Pieczeń cielęcą 
	Udziec jagnięcy
Dziczyzna	Pieczeń jagnięcą 
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięcą, średnio wypieczona
	Pieczeń jagnięcą, średnio wypieczona 
	Zając <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udziec zajączy</li> <li>• Comber zajączy</li> <li>• Comber zajączy </li> </ul>
Dziczyzna	Dziczyzna <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udziec z dziczyzny</li> <li>• Comber z dziczyzny</li> </ul>
	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	-

Potrawa	
Tarta szwajc. słodka	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasto	-
Paski ciasta	-
Ptysie	-
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	-
	Kruchy spód tarty
Spód tarty	Spód ciasta biszkoptowego
	Tarta owocowa, kruchy spód
Tarta owocowa	Ciasto owocowe z ciasta biszkoptowego
	Ciasto drożdżowe

### Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
	Bułki
Bułki	Bułki, podpieczone
	Bułki mrożone
Ciabatta	-

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

### Kategoria potraw: Warzywa

Potrawa	
Brokuły, różyczki	-
Brokuły, całe	-
Kalafior, części	-
Kalafior, cały	-
Marchewki	-
Cukinia, plastry	-
Szparagi zielone	-
Szparagi białe	-
Paski papryki	-
Szpinak, świeży	-
Krażki pora	-
Fasola zielona	-
Grzyby krojone	-
Obieranie pomidorów	-
Brukselka	-
Seler, pokrojony w kostkę	-
Groszek	-
Bakłażan	-
Koper włoski	-
Karczochy	-
Buraki	-

Potrawa	
Salsefia czarna	-
Paski kalarepy	-
Białe fasolki	-
Kapusta włoska	-

### Kategoria potraw: Sosy angielskie / terriny

Potrawa	
Krem jajeczny	-
Flan karmelowy	-
Terrina	-
	Jajka, na miękko
Jajka	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	-
Gotowane ziemniaki	-
Ziemniaki w mundurkach	-
Knedle ziemniaczane	-
Knedle chlebowe	-
Knedle drożdżowe na słono	-
Knedle drożdżowe na słodko	-
Ryż	-
Tagliatelle, świeże	-

Potrawa	
Polenta	-



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

## 6.15 Podmenu opcji: Wspomagane SousVide




Kategoria potraw	Potrawa
	Filet z dorady
	Filet z okonia morskiego
	Dorsz
	Filet z pstrąga
Ryby/owoce morza	Filet z łososia
	Przegrzebki
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupy
	Ośmiornica
	Pierś kurczaka, filet
Drób	Pierś kaczki, filet
	Pierś indyka, filet
	Wołowina
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polędwica wołowa, średnio wypieczona</li> <li>• Polędwica wołowa, dobrze wypieczona</li> </ul>
	Jagnięcina
Mięso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jagnięcina, średnio wypieczona</li> <li>• Jagnięcina, dobrze wypieczona</li> </ul>
	Dziczyna
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzik</li> <li>• Królik, filet</li> </ul>

Kategoria potraw	Potrawa
Warzywa	Marchewki
	Cukinia, plastry
	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

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu (maks. 2 godz 30 min). Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
 Czas	Ustawianie czasu trwania pracy urządzenia (maks. 23 godz 59 min). Nie jest dostępna dla: Termosonda.
 Koniec	Ustawianie czasu, po którym wyłączy się funkcja pieczenia (max. 23 godz 59 min).. Nie jest dostępna dla: Termosonda.




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

Czas, Koniec – przed użyciem tych funkcji trzeba ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Czas, Koniec – z funkcji można korzystać jednocześnie, aby automatycznie włączyć i

wyłączyć urządzenie o określonej godzinie w późniejszym czasie.

### 7.2 Ustawianie funkcji zegara

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2.  – nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. ,  – nacisnąć, aby ustawić czas.
4. Nacisnąć: OK.

Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się. Nacisnąć dowolne pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

### 7.3 Pieczenie+utrzym. temp.


Warunki działania funkcji:

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

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja

włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

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

5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.  
Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

## 7.4 Wydłużenie czasu



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



Funkcja nie działa z termosondą.

1. Po zakończeniu czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć przycisk **OK**.

## 8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Przepisy w Internecie

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

### 8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

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

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

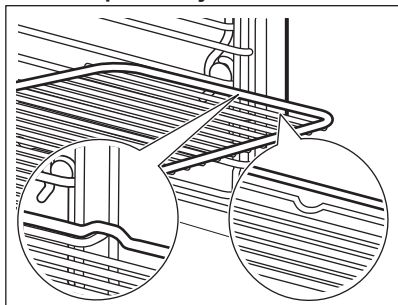
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również

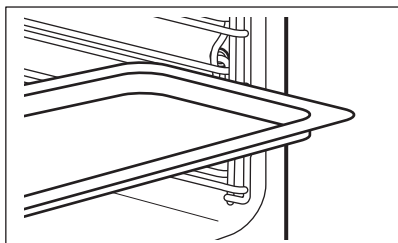
przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

### Półka na przewody



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika.

### Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

## 9.2 Termosonda

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

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

#### **UWAGA!**

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

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.

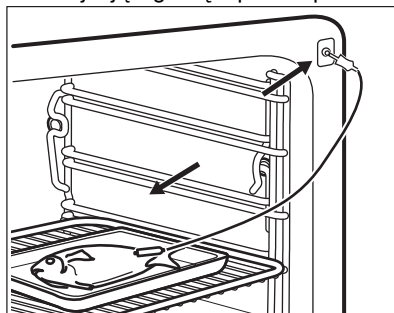
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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

### Kategorie 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 ustaloną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

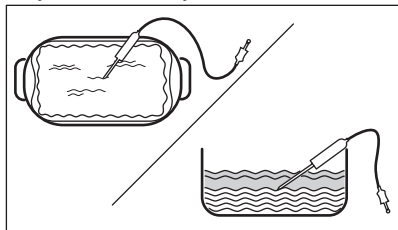
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

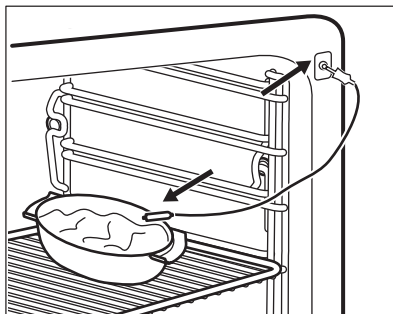
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Kategoria potraw: zapiekanki

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



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

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

## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Ulubiony program

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

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.

2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.

3. Nacisnąć kilkakrotnie  $\text{⌚}$ , 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.

Zaczną migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  $\checkmark$  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: Ulubiony program.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć  $\boxtimes$ , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubiony program. Można to zrobić również, gdy piekarnik jest wyłączony.

### 10.2 Korzystanie z blokady dostępu dzieci

Gdy funkcja ta jest włączona, nie można włączyć urządzenia.

1.  $\text{Ⓛ}$  - naciśnij, aby włączyć urządzenie.
2.  $\text{Ⓛ}$ ,  $\boxtimes$  - naciśnij jednocześnie i przytrzymaj, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć krok 2.

### 10.3 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawianie funkcji lub ustawienie pieczenia.
3.  $\text{Ⓛ}$  - kilkakrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Blokada panelu.
4. Nacisnąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć  $\text{Ⓛ}$ .

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.  $\text{Ⓛ}$  — nacisnąć kilkakrotnie. OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Po wyłączeniu urządzenia, funkcja ta także się wyłączy.

### 10.4 Ustaw + start

Funkcja ta umożliwi ustawienie funkcji lub programu pieczenia i później włącza się ją za jednym naciśnięciem dowolnego pola czujnika.

Funkcję tę można włączać i wyłączać w tym menu: Ustawienia podstawowe.



1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3.  $\text{Ⓛ}$  kilkakrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Czas.
4. Ustawić czas.
5.  $\text{Ⓛ}$  kilkakrotnie naciśnij, aż na wyświetlaczu pojawi się: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK.
7. Aby uruchomić tę funkcję, naciśnij dowolny symbol: Ustaw + start. Uruchamia się funkcja pieczenia.

Blokada panelu świeci się, gdy funkcja pieczenia jest włączona.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.

### 10.5 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

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

## 10.6 Jasność wyświetlacza

### Jasność w dzień:

- Włącza się, gdy urządzenie jest włączone.
- Włącza się na 10 sekund po dotknięciu dowolnego pola czujnika w trybie jasności w nocy.
- Włącza się po wyłączeniu piekarnika i ustawieniu tej funkcji: Minutnik. Po zakończeniu tej funkcji wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

### ● Jasność w nocy:

- Gdy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz działa w trybie jasności w nocy między godziną 22:00 a 6:00.

## 10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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





Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

### Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
	Temperatura
	Akcesoria



Naczynie (Gastronorm)



Masa(kg)



Poziom umieszczania potraw



Czas pieczenia (min)

## 11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

## 11.3 Wskazówki dotyczące specjalnych funkcji pieczenia urządzenia

### Podtrzymywanie temp.

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

### Podgrzewanie talerzy

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

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego

poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

### Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czasu pieczenia

### Rozmrażanie

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

## 11.4 Pieczenie konwekc. wilgotne – zalecane akcesoria




Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej

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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

## 11.5 Pieczenie konwekc. wilgotne





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





	°C		
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Chleb biały	190 - 200	55 - 70	3

## 11.6 Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenia tradycyjnego	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenia tradycyjnego	180	55 - 65	1





		°C		
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Pieczenia tradycyjnego	140	25 - 35	2

### Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

		°C		
Ciastka, 20 sztuk na blasze <b>1)</b>	Termoobieg	150	20 - 30	3
Ciastka, 20 sztuk na blasze <b>1)</b>	Pieczenia tradycyjnego	170	20 - 30	3





**1)** Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

### Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		°C		
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, <b>1)</b>	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

**1)** Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

### Grill

		°C		
Tosty <b>1)</b>	Grill	maks.	1 - 2	5
Befszyk <b>2)</b>	Grill	maks.	24 - 30	4

**1)** Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut.






**2)** Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut. Obrócić po upływie połowy czasu.






## 11.7 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Ustawić temperaturę 99°C.

				
Brokuły <b>1)</b>	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	13 - 15
Brokuły <b>1)</b>	2 x 2/3 perforowana	2 x 0,3	2 i 4	13 - 15

				
Brokuly <b>1)</b>	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	15 - 18
Groszek, mrożony <b>2)</b>	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

1) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

#### Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

#### Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłączając ściereczką z mikrofibry.

#### Akcesoria

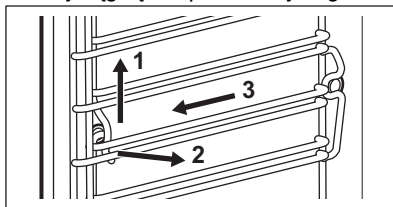
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu

ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### 12.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
- Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
- Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

### 12.3 Czyszczenie parowe

- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
- Oczyść dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwiczek miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

4. Napełnij szufladę na wodę do poziomu maksymalnego.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie <b>Czas trwania:</b> 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. <b>Czas trwania:</b> 75 min

6. Włącz tę funkcję. Postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
- Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
  8. Wyłączyć urządzenie.
  9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzyj komorę do sucha miękką szmatką.
  10. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.
  11. Pozostaw drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 12.4 Przypominanie o czyszczeniu.

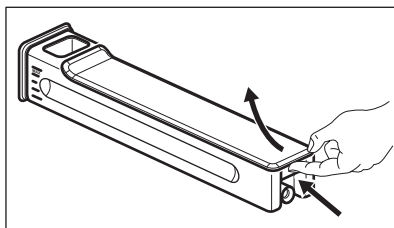
Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji:

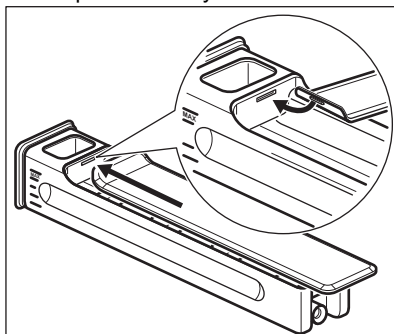
Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: .

## 12.5 Czyszczenie szuflady na wodę

1. Wyjmij szufladę na wodę z urządzenia.
2. Zdejmij pokrywę szuflady na wodę. Podnieś pokrywę zgodnie z występką z tyłu.
3. Wyjmij rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



4. Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.
5. Zmontować szufladę na wodę.
6. Zatrzaśnij w rozbijaczu fal. Wsuń go do korpusu szuflady.
7. Załóż pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzaśnik, a następnie dociśnij go do korpusu szuflady.



8. Wsuń szufladę na wodę.
9. Wciśnij szufladę na wodę w stronę piekarnika, aż się zatrzaśnie.

## 12.6 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.  
**Czas trwania pierwszej części:** ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wleć 250 ml środka do odkamieniania do szuflady na wodę.

7. Uzupełnij wodę w szufladzie na wodę do poziomu maksymalnego .
  8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.  
**Czas trwania drugiej części:** ok. 35 min.
  9. Napelnij szufladę na wodę wodą. Upewnij się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Wsuń szufladę na wodę.
  10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
  11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
  12. Wytrzyj do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
  13. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.
  14. Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
- Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

## 12.7 Przypomnienie o odkamienianiu

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

- Przypomnienie wstępne – zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

To przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu urządzenia.

## 12.8 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napelnij wodą szufladę na wodę.

5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

**Czas trwania:** około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

## 12.9 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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



### OSTRZEŻENIE!

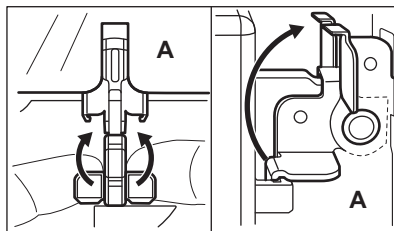
Drzwi są ciężkie.



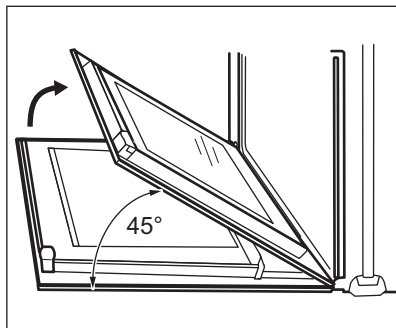
### UWAGA!

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

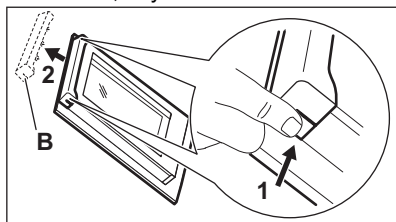
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



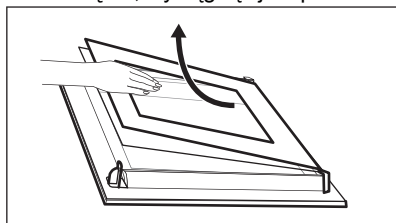
3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 45°).



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 listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

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

## 12.10 Wymiana żarówki

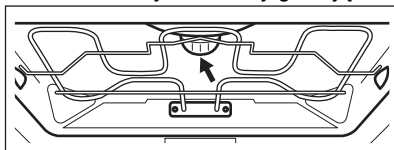
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

### Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

## 13. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najszybciej do gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najszybciej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia podstawowe.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po włożeniu.	Pokrywą szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywą szuflady na wodę.
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Pokrywą szuflady na wodę założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć pokrywą szuflady na wodę.

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Wycieka woda podczas przenoszenia lub wkładania szuflady na wodę do urządzenia.	Absorber fal założono nieprawidłowo.	Prawidłowo założyć absorber fal w korpusie szuflady na wodę.
Szuflada na wodę nie zostaje na miejscu po wepchnięciu jej.	Nie wepchnięto do końca korpusu szuflady na wodę.	Włożyć korpus szuflady na wodę do urządzenia i wepchnąć ją do samego końca.
Problem z czyszczeniem szuflady na wodę.	Nie zdemontowano pokrywy szuflady na wodę i absorbera fal.	Patrz „Czyszczenie szuflady na wodę”.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajdują się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżyć wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

## 13.2 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) .....

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Numer produktu (PNC) .....

**Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:**

Numer seryjny (S.N.) .....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BSK792320M 944187782
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.68 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	39.5 kg

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

### 14.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

### 14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać,

aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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**

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 podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Jeśli włączony jest program z Czas / Koniec, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w

niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

### **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](http://www.aeg.com/shop)



867381023-A-082024



**AEG**