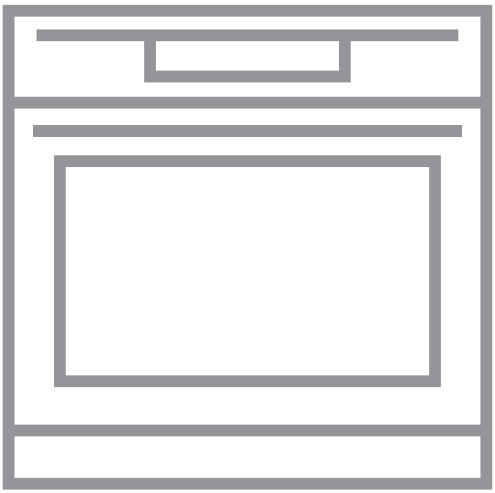
BSK792320M

PL **Instrukcja obsługi**
Piekarnik parowy

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....5
3. OPIS URZĄDZENIA....7
4. PANEL STEROWANIA....8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA....11
7. FUNKCJE ZEGARA....24
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE....25
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....25
10. DODATKOWE FUNKCJE....28
11. WSKAZÓWKI I PORADY....30
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....55
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....59
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....63

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:

Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com/webselfservice

Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registeraeg.com

Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

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

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
  - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamić emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 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.

2.5 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.

- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

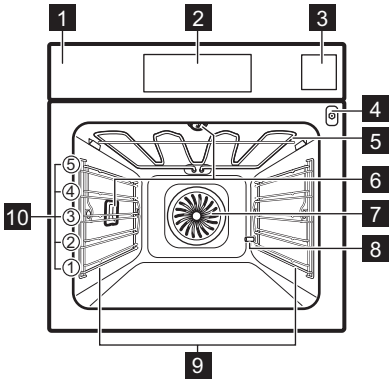
2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

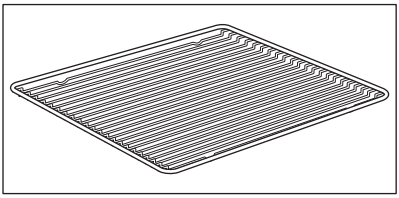
3.1 Widok urządzenia



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

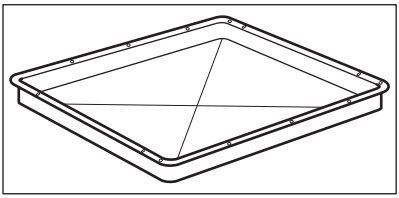
3.2 Akcesoria

Ruszt



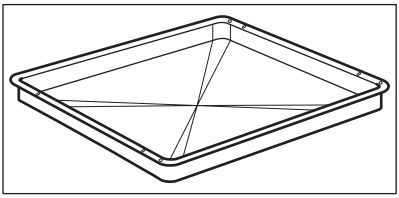
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



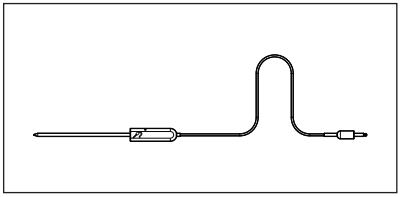
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



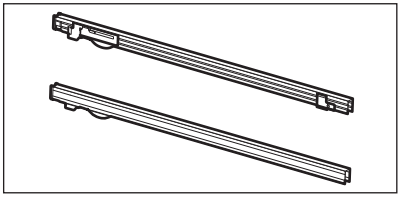
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

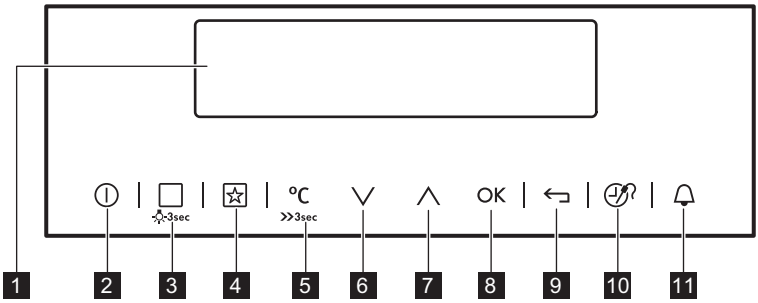
Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

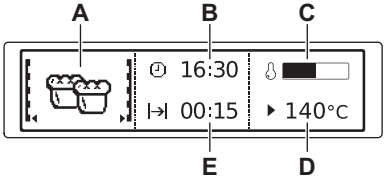
4.1 Sterowanie elektroniczne



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
3		Funkcje pieczenia lub VarioGuide	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: VarioGuide. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, VarioGuide. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
4		Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
5		Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: szybkie nagrzewanie.
6		Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
7		Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu
8		OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
9		Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć pole czujnika przez 3 sekundy.
10		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
11		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.

4.2 Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol		Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie ∨ i ∧, aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

5.2 Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

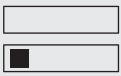
5.3 Ustawianie twardości wody

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

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

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

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

Pasek testowy	Twardość wody
	1
	2
	3
	4

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Obsługa menu

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

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

6.2 Przegląd menu

Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
Pieczenie Sous-Vide	Zawiera funkcję pieczenia oraz listę programów automatycznych.
Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
VarioGuide	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
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 wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./ WYŁ.
Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
Twardość wody	Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4).
Przypominanie o czyszcz.	Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.

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

6.3 Podmenu opcji: Pieczenie SousVide

Nazwa pochodzi od techniki kulinarnej Sous-vide (po francusku „w próżni"). Jest to metoda pieczenia w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze.

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

6.4 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.

Symbol	Pozycja menu	Opis
	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.

6.5 Funkcje pieczenia

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

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Termoobieg wilgotn. Plus	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe.Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
Pieczenie parowe	Można wybrać spośród trzech funkcji pieczenia ręcznego o różnym stopniu wilgotności. Funkcje łączą użycie pary i gorącego powietrza. Pieczenie odbywa się przy różnych poziomach dozowania pary.

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

Podmenu opcji: Pieczenie parowe

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

W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.

6.6 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.
Wyrastanie ciasta	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.
Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominać będą pieczywo z profesjonalnej piekarni.
Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.
Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

6.7 VarioGuide

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza

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

Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydełka kurcz., świeże
	Skrzydełka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Pierś kurczaka, gotowana
	Kurczak, 2 połówki
	Kurczak w całości
Kaczka w całości	-
Gęś w całości	-
Indyk w całości	-

Kategoria potraw: Mięso

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

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

Potrawa	
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Pieczeń jagnięca
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia
	Pieczeń jagnięca średnia
Dziczyzna	Zając • Udziec zajęczy • Comber zajęczy • Comber zajęczy
	Sarnina • Udziec sarni • Comber sarni
	Pieczeń z dziczyzny
	Karczek z dziczyzny

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

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

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

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

Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Potrawa	
Kołacz	-
Szarlotka przykryta	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Kruche ciasteczka	-
Strucla bożonarodzeniowa	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe
	Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Ciasto kruche
	Spód placka, ciasto ukręc.
Tarta owocowa	Tarta owoc., kruchy spód
	Tarta owoc., ciasto ukręc.
	Ciasto drożdżowe

Kategoria potraw: Chleb/bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki
	Bułki podpieczone
	Bułki, mrożone
Ciabatta	-

Potrawa	
Bagietka	Bagietka podpieczona
	Bagietka mrożona
Chleb	Chałka
	Biały chleb
	Chałka drożdżowa
	Chleb razowy
	Chleb żytni
	Chleb pełnoziarnisty
	Podpłomyk
	Chleb/Bułki mrożone

Kategoria potraw: Warzywa

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

Potrawa	
Bakłażan	-
Koper włoski	-
Karczochy	-
Buraczki	-
Skorzonera	-
Kalarepa, paski	-
Biała fasola	-
Kapusta włoska	-

Kategoria potraw: Sosy angielskie/ Terriny

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

Kategoria potraw: Przystawki

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

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

Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, użyć ∧ lub ∨, aby ustawić nowe wartości.

6.8 Podmenu opcji: SousVide VarioGuide

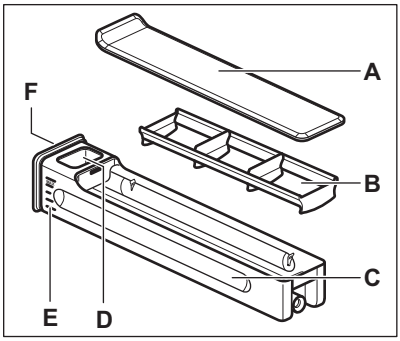
Kategoria potraw	Potrawa
Ryba/Owoce morza	Filet z dorady
	Filet ze strzępiela
	Sztokfisz
	Filet z pstrąga
	Filet z łososia
	Przegrzebki
	Małże z muszlami
	Krewetki bez skorupek
	Ośmiornica
Drób	Pierś kurczaka, filet
	Pierś kaczki, filet
	Pierś indyka, filet
Mięso	Wołowina • Filet wołowy, śr. wypiecz. • Filet woł., dobrze wypiecz.
	Jagnięcina • Jagnięcina, śr. wypiecz. • Jagnięcina, dobrze wypiecz.
	Dziczyzna • Dzik • Królik bez kości
Warzywa	Marchew
	Cukinia, plastry
	Szparagi zielone
	Szparagi białe
	Papryka, paski
	Krążki pora
	Seler korzeniowy
	Seler
	Bakłażan
	Koper włoski
	Serca karczocha
	Ziemniaki
	Dynia
Owoce	Jabłka
	Gruszki
	Brzoskwinie
	Nektaryny
	Śliwki
	Ananas
	Mango

6.9 Ustawianie funkcji pieczenia

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

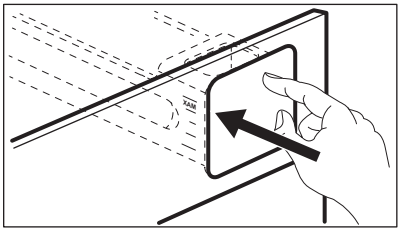
Jeśli ustawienia domyślne nie zostaną zmienione, piekarnik uruchomi się automatycznie.

6.10 Szuflada na wodę



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

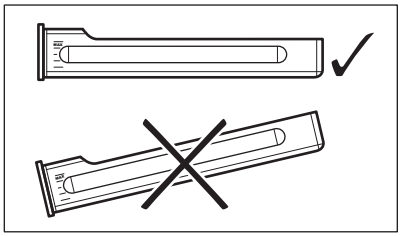
Szufladę na wodę można wyjąć z piekarnika. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk. Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z piekarnika.



Szufladę na wodę można napełniać na dwa sposoby:

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

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



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

Po każdym użyciu szufladę na wodę należy opróżnić.

UWAGA!
Unikać kontaktu szuflady na wodę z gorącymi powierzchniami.

6.11 Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

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

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć ją z piekarnika.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml).Tyle wody wystarcza na około 50 minut.Użyć 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. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję: Czas |→| lub 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 parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.

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

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

Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

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

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

6.12 Wskaźnik rozgrzania

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

6.13 szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

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

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać °C przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.

6.14 Ciepło resztkowe

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

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

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

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

7.2 Ustawianie funkcji zegara

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

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.3 Pieczenie+utrzym. temp.

Warunki działania funkcji:

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

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

Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

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

Po zakończeniu funkcji zostanie wyemitowany sygnał.
Funkcja pozostaje nadal włączona w przypadku zmiany funkcji pieczenia.

7.4 Wydłużenie czasu

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

Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

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

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.

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

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przepisy w Internecie

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

8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

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

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Termosonda

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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

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

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

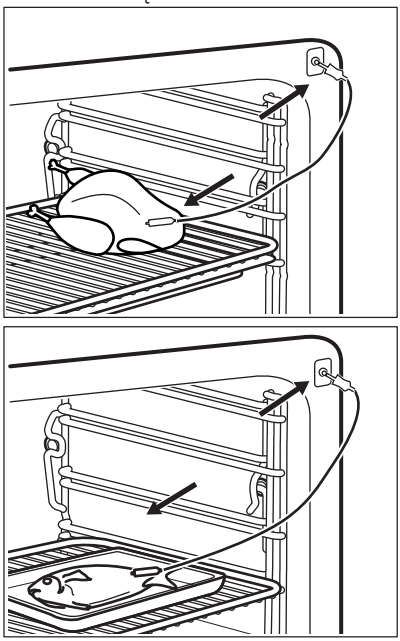
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.

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

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

Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć .

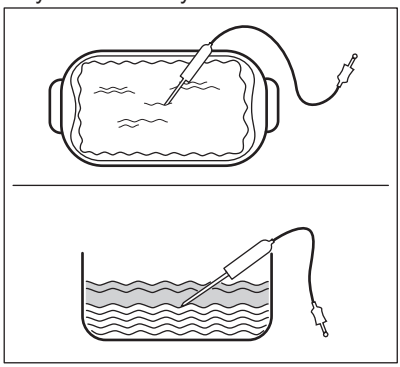
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

7. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

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

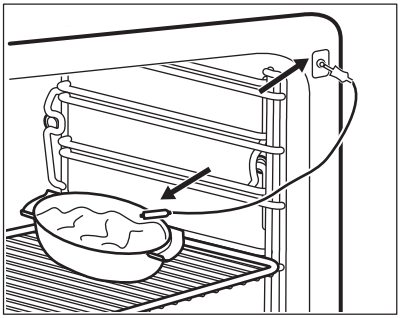
Kategoria potraw: zapiekanki

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



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. W ciągu 5 sekund nacisnąć ∧ lub ∨, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
8. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć .

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

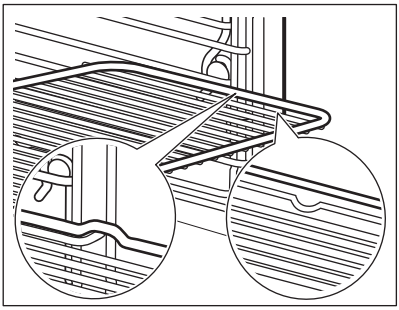
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

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

9.2 Wkładanie akcesoriów

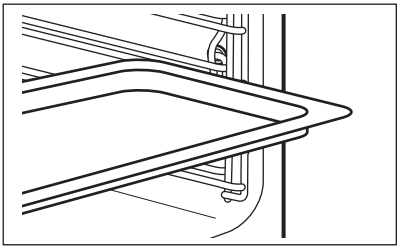
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



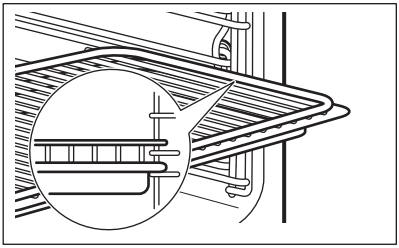
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/ głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

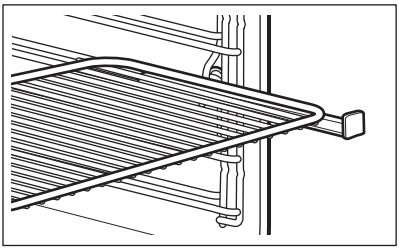
UWAGA!
Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

Ruszt:

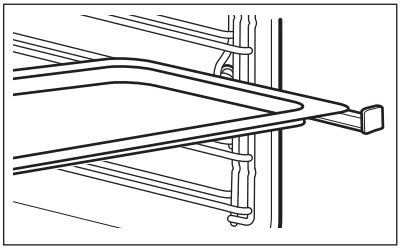
Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych w taki sposób, aby jego nóżki były skierowane w dół.

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



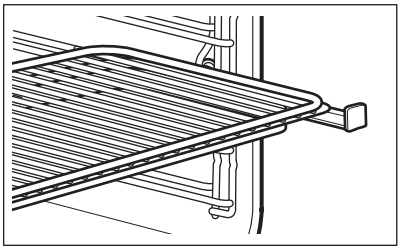
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Ulubione

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

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie ☆, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu.

Pierwsza litera będzie migać.

7. Nacisnąć ∨ lub ∧, aby zmienić literę.

8. Nacisnąć OK.

Zacznie migać następna litera.

9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

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

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

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

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

10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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

1. Nacisnąć ⏻, aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać 𝒟 i ☆, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

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

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć 𝒟. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Nacisnąć ponownie 𝒟, a następnie OK w celu potwierdzenia.

ⓘ Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

10.4 Ustaw + start

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

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie 𝒟, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie 𝒟, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ⏻), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.

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

10.5 Samoczynne wyłączenie

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
30 - 115	12.5

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

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

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

11. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

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

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

11.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

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

Podgrzewanie talerzy

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

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

poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

Wyrastanie ciasta

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

Rozmrażanie

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

11.4 Pieczenie SousVide

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

Pieczenie SousVide Zalecenia
Używać świeżych składników wysokiej jakości. Żywność należy zawsze umyć przed przyrządzeniem. Ostrożnie obchodzić się z surowymi jajkami.

Niska temperatura nadaje się tylko do potraw, które można spożywać na surowo.

Nie gotować potraw za długi czas, jeśli temperatura wynosi poniżej 60°C.

Składniki zawierające alkohol należy zagotować przed zamknięciem w worku.

Ułożyć worki na kratce jeden obok drugiego.

Ugotowaną potrawę można przechowywać w chłodziarce przez 2-3 dni. Szybko schłodzić potrawę (używając kąpieli lodowej).

Nie należy używać tej funkcji do odgrzewania pozostałości potraw.

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

Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.

Najwyższy poziom próżni zapewni najlepszy efekt w najkrótszym czasie.

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

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

11.5 Pieczenie SousVide: mięso

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

Aby zapewnić lepszy smak filetów drobiowych, należy obsmażyć je po stronie skóry przed zapakowaniem w worek próżniowy.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Wołowina

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet wołowy, śr. wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Filet woł., dobrze wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100
Filet cielęcy, śr. wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Filet cielęcy, dobrze wypiecz., grub. 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

Jagnięcina/dziczyzna

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Jagnięcina lekko wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Jagnięcina średnio wypieczona, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Dzik średnio wypieczony, grub. 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70
Królik średnio wypieczony, grub. 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Drób

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

11.6 Pieczenie SousVide: ryby i owoce morza

Przed umieszczeniem filetów z ryby w worku próżniowym należy osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Podczas gotowania małż należy wlać do worka próżniowego szklankę wody.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Grubość produktu	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z dorady, 0,5 kg	4 filety o grubości 1 cm	70	25
Filet ze strzępiela, 0,5 kg	4 filety o grubości 1 cm	70	25
Dorsz, 0,65 kg	2 filety o grubości 2 cm	65	70 - 75
Przegrzebki, 0,65 kg	duże	60	100 - 110
Małże z muszlami, 1 kg		95	20 - 25
Krewetki bez skorupek, 0,5 kg	duże	75	26 - 30
Ośmiornica, 1 kg		85	100 - 110
Filet z pstrąga, 0,65 kg[1)]	2 filety o grubości 1,5 cm	65	55 - 65

Produkt	Grubość produktu	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z łososia, 0,8 kg[1)]	3 cm	65	100 - 110

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

11.7 Pieczenie SousVide: warzywa

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 90°C.

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

Ustawić temperaturę 95°C.

Produkt	Czas (min)	Woda w szufladzie na wodę (ml)
Por, paski lub krążki, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45	700
Papryka, paski lub ćwiartki, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40	500
Seler, krążki 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45	600
Marchew, plastry 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	700
Seler korzeniowy, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50	700
Fenkuł, plastry 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45	700
Ziemniaki, plastry 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45	700
Serca karczocha, ćwiartki, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55	800

11.8 Pieczenie SousVide: owoce i dania słodkie

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Brzoskwinie, 4, połówki	90	20 - 25
Śliwki, połówki, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2, pokrojone w kostkę grub. 2 cm	90	10 - 15
Nektaryny, 4, połówki	90	20 - 25
Ananasy, plastry 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Jabłka, 4, ćwiartki	95	25 - 30

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Gruszki, 4, połówki	95	15 - 30
Krem waniliowy x2, 350 g w każdym woreczku	85	20 - 22

11.9 Pieczenie parowe

Używać wyłącznie żaroodpornych i nierdzewnych naczyń lub pojemników na żywność ze stali chromowej.

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

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

11.10 Gotowanie na parze

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

Sterylizacja

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

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

Wlać do szuflady maksymalną ilość wody i ustawić czas na 40 minut.

Gotowanie

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

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Należy gotować razem potrawy o wymagające podobnego czasu gotowania. W przypadku jednoczesnego przyrządzania kilku potraw należy użyć maksymalnej zalecanej ilości wody.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę na 99°C, o ile w tabeli poniżej nie zalecono innego ustawienia.

Warzywa

Produkt	Czas (min)
Nadziewane pomidory	10
Brokuły, cząstki[1)]	13 - 15
Warzywa, blanszowane	15
Grzyby krojone	15 - 20
Papryka, paski	15 - 20
Szpinak, świeży	15 - 20
Zielone szparagi	15 - 25
Bakłażany	15 - 25
Cukinia, plastry	15 - 25
Dynia pokrojona w kostkę	15 - 25
Pomidory	15 - 25
Fasola, blanszowana	20 - 25
Roszpunka, cząstki	20 - 25
Kapusta włoska	20 - 25
Seler, kostka	20 - 30
Krążki pora	20 - 30
Groszek	20 - 30
Groszek śnieżny	20 - 30
Słodkie ziemniaki	20 - 30
Białe szparagi	25 - 35
Brukselka	25 - 35
Marchew	25 - 35
Kalafior, cząstki	25 - 35

Produkt	Czas (min)
Koper włoski	25 - 35
Kalarepa, plastry	25 - 35
Biała fasola	25 - 35
Brokuły, całe	30 - 40
Słodka kukurydza na kolbie	30 - 40
Skorzonera	35 - 45
Kalafior, cały	35 - 45
Zielona fasolka	35 - 45
Kapusta biała lub czerwona, paski	40 - 45
Karczochy	50 - 60
Suszona fasola, namaczana (proporcja woda/fasola 2:1)	55 - 65
Bigos	60 - 90
Buraczki	70 - 90

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

Produkt	Czas (min)
Kuskus (proporcja woda/kuskus 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, świeże	15 - 25
Kasza manna (proporcja mleko/kasza 3,5:1)	20 - 25
Soczewica, czerwona (proporcja woda/soczewica 1:1)	20 - 30

Produkt	Czas (min)
Szpecle	25 - 30
Bulgur (proporcja woda/bulgur 1:1)	25 - 35
Knedle drożdżowe	25 - 35
Ryż jaśminowy (proporcja woda/ryż 1:1)	30 - 35
Gotow. ziemniaki, ćwiartki	35 - 45
Knedle chlebowe	35 - 45
Knedle ziemniaczane	35 - 45
Ryż (proporcje woda/ryż 1:1)**1)**	35 - 45
Polenta (proporcja płynu 3:1)	40 - 50
Pudding ryżowy (proporcja mleko/ryż 2,5:1)	40 - 55
Ziemniaki w mundurkach, średniej wielkości	45 - 55
Soczewica, brązowa i zielona (proporcja woda/soczewica 2:1)	55 - 60

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

Owoce

Produkt	Czas (min)
Krojone jabłka	10 - 15
Owoce jagodowe	10 - 15
Roztapianie czekolady	10 - 20
Kompot owocowy	20 - 25

Ryba

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filet z flądry	80	15
Krewetki, świeże	85	20 - 25
Małże	99	20 - 30

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Filety z łososia	85	20 - 30
Pstrąg, 0,25 kg	85	20 - 30
Krewetki, mrożone	85	30 - 40
Pstrąg potokowy, 1 kg	85	40 - 45

Mięso

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chipolatas	80	15 - 20
Bawarska kiełbasa cielęca (biała kiełbasa)	80	20 - 30
Kiełbasa wiedeńska	80	20 - 30
Pierś kurczaka, gotowana	90	25 - 35
Szynka gotowana 1 kg	99	55 - 65
Kurczak z wody, 1-1,2 kg	99	60 - 70
Peklowany i lekko wędzony karczek wieprzowy z wody	90	70 - 90
Cielęcina / schab wieprzowy, 0,8-1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (wołowina gotowana)	99	110 - 120

Jajka

Produkt	Czas (min)
Jajka na miękko	10 - 11
Jajka na półtwardo	12 - 13
Jajka na twardo	18 - 21

11.11 Turbo grill oraz Gotowanie na parze łącznie

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

- Wybrać funkcję: Turbo grill, aby upiec mięso.
- Dodać przygotowane warzywa i dodatki.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 90°C. W tym celu można uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Wybrać funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie składniki razem, aż będą gotowe.

Produkt	Turbo grill (pierwszy krok: pieczenie mięsa)			Gotowanie na parze (drugi krok: dodanie warzyw)		
	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa 1 kg Brukselka, polenta	180	60 - 70	mięso: 1	99	40 - 50	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń wieprzowa 1 kg, Ziemniaki, warzywa, sos pieczeniowy	180	60 - 70	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3
Pieczeń cielęca 1 kg, Ryż, warzywa	180	50 - 60	mięso: 1	99	30 - 40	mięso: 1 warzywa: 3

11.12 Mała wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wieprzowa, 1000 g	160 - 180	90 - 100	2
Pieczeń wołowa, 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Pieczeń cielęca, 1000 g	180	80 - 90	2
Klops, surowy, 500 g	180	30 - 40	2
Wędzony karczek wieprzowy 600 - 1000 g (namaczać 2 godziny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurczak, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kaczka 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gęś, 3000 g	170	130 - 170	1
Zapiekanka ziemniaczana	160 - 170	50 - 60	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Różne rodzaje chleba 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 210	25 - 35	2
Bułki gotowe do pieczenia	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Bagietki gotowe do pieczenia 40 - 50 g, mrożone	200	25 - 35	2

11.13 Duża wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Budyń/flan w miseczkach[1)]	90	35 - 45	2
Jajka zapiekane[1)]	90 - 110	15 - 30	2
Terrina[1)]	90	40 - 50	2
Cienki filet rybny	85	15 - 25	2
Gruby filet rybny	90	25 - 35	2
Małe ryby do 0,35 kg	90	20 - 30	2
Cała ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Kluseczki z piekarnika	120 - 130	40 - 50	2

[1)] Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

11.14 Średnia wilgotność

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Różne rodzaje chleba 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	2
Bułki	180 - 200	25 - 35	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczywo słodkie	160 - 170	30 - 45	2
Wypieki ze słodkiego ciasta drożdżowego	170 - 180	20 - 35	2
Dania słodkie z piekarnika	160 - 180	45 - 60	2
Duszone mięso	140 - 150	100 - 140	2
Żeberka	140 - 150	75 - 100	2
Pieczony filet rybny	170 - 180	25 - 40	2
Pieczona ryba	170 - 180	35 - 45	2

11.15 Regeneracja

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Dania na jednym talerzu	110	10 - 15	2
Makaron	110	10 - 15	2
Ryż	110	10 - 15	2
Kluseczki	110	15 - 25	2

11.16 Funkcja Jogurt

Funkcja umożliwia przygotowanie jogurtu.

Zmieszać 0,25 kg jogurtu z 1 l mleka. Napełnić słoiki na jogurt.

Jeśli mleko jest surowe, zagotować je i schłodzić do 40°C.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Ustawić temperaturę 42°C.

Produkt	Czas (godz.)
Jogurt, kremowy	5 - 6
Jogurt, gęsty	7 - 8

11.17 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumienią się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

11.18 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

11.19 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	150 - 160[1)]	20 - 30	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód tarty – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Górna/dolna grzałka	160 - 180**1)**	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwsze 20 minut: 2. Następnie zmniejszyć do:	Górna/dolna grzałka	1. 230**1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210**1)**	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Górna/dolna grzałka	180 - 200**1)**	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210**1)**	20 - 30	3
Tarty owocowe	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Ciasta drożdżowe z dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180**1)**	40 - 60	3

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Ciasto kruche / ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 160	15 - 25	3
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Bułki	Górna/dolna grzałka	190 - 210[1)]	10 - 25	3

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.20 Wypieki i zapiekanki

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

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.21 Termoobieg wilgotn. Plus

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	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 ukręcanym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Biały chleb	190 - 200	55 - 70	3

11.22 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ptysie z kremem / eklery	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciastka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Kruche ciasteczka / ciasteczka z ciasta ukręcanego	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezy	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Makaroniki	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

11.23 Chrupiące potrawy z funkcją Pizza

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (cienka)	210 - 230[1)2)]	15 - 25	2
Pizza (gruba)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	210 - 230[1)]	10 - 20	2
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230[1)]	15 - 25	2
Pierogi	180 - 200[1)]	15 - 25	2

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2)] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

11.24 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

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

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

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

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

11.25 Pieczenie mięs

Wołowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Duszone mięso	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200[1)]	5 - 6
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190[1)]	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180[1)]	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Łopatka / karkówka / szynka	1 - 1.5	Turbo grill	150 - 170	90 - 120
Kotlet / żeberka	1 - 1.5	Turbo grill	170 - 190	30 - 60
Klops	0.75 - 1	Turbo grill	160 - 170	50 - 60
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	Turbo grill	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń cielęca	1	Turbo grill	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	Turbo grill	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Udziec jagnięcy / pieczeń jagnięca	1 - 1.5	Turbo grill	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Comber / udziec zajęczy	1	Turbo grill	180 - 200[1)]	35 - 55
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kawałki drobiu	0.2 - 0.25	Turbo grill	200 - 220	30 - 50
Połówka kurczaka	0.4 - 0.5	Turbo grill	190 - 210	40 - 50
Kurczak, pularda	1 - 1.5	Turbo grill	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	180 - 200	80 - 100
Gęś	3.5 - 5	Turbo grill	160 - 180	120 - 180
Indyk	2.5 - 3.5	Turbo grill	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	Turbo grill	140 - 160	150 - 240

Ryba

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Turbo grill	180 - 200	30 - 50

11.26 Grill

Blachę do zbierania tłuszczu należy umieszczać na pierwszym poziomie.

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.27 Potrawy mrożone

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	190 - 210	15 - 25	3
Frytki, grube	190 - 210	20 - 30	3
Ćwiartki/krokiety	190 - 210	20 - 40	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydełka kurczaka	180 - 200	40 - 50	2

Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Frytki[1] (300 - 600 g)	Górna/dolna grzałka lub Turbo grill	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Bagietki	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Tarty owocowe	Górna/dolna grzałka	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3

[1] Obrócić frytki 2-3-krotnie podczas pieczenia.

11.28 Termoobieg (niska temp.)

Tę funkcję należy stosować do przygotowywania delikatnego, chudego mięsa lub ryb, gdzie temperatura wewnątrz produktu nie powinna przekraczać 65°C. Nie jest ona odpowiednia do przyrządzania takich potraw, jak mięso duszone w sosie własnym czy tłusta pieczeń wieprzowa. W celu zapewnienia odpowiedniej temperatury wewnątrz produktu można użyć czujki temperatury (patrz tabela dla czujki temperatury).

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.

Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

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

Ustawić temperaturę 120°C.

Produkt	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Filet wołowy, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Pieczeń cielęca, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steki, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.29 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

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

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

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

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

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

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

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

[1)] Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

11.30 Suszenie

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Fasola	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papryka	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Grzyby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Zioła	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
Śliwki	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Morele	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Krojone jabłka	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Gruszki	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.31 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	170 - 190	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	170 - 190	50 - 70	2
Ciemny chleb	170 - 190	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	40 - 60	2
Bułki	190 - 210	20 - 35	2

11.32 Tabela Termosonda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.33 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

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

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 **1)**	20 - 30
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 **1)**	20 - 35
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 **1)**	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 1)	23 - 40	1 / 4	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grill
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk	Grill	24 - 30 1)	4

1) Obrócić po upływie połowy czasu.

11.34 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Duża wilgotność.

Produkt	Naczynie (Gastronorm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły 1)	1 x 2/3 perforowane	300	3	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły 1)	2 x 2/3 perforowane	2 x 300	2 i 4	99	13 - 15	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

Produkt	Naczynie (Gastro-norm)	Ilość (g)	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Brokuły[1)]	1 x 2/3 perforowane	maks.	3	99	15 - 18	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Mrożony groszek	2 x 2/3 perforowane	2 x 1500	2 i 4	99	Aż temperatura w najchłodniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

[1)] Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

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

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

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

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

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

12.2 Zalecane środki czyszczące

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

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

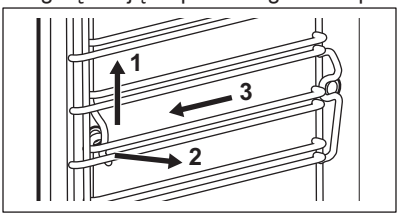
12.3 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest

zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu.

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

12.4 Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie jak najwięcej zabrudzeń.

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

Funkcja czyszczenia parowego jest przeznaczona do parowego czyszczenia komory piekarnika.

Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy piekarnik wystygł.

Gdy funkcja czyszczenia parowego jest aktywna, oświetlenie jest wyłączone.

1. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu.
2. Wybrać funkcję czyszczenia parowego w menu: Czyszczenie.
   Czyszczenie parowe – czas działania funkcji wynosi około 30 minut.
   a) Włączyć funkcję.
   b) Gdy program zakończy się, zostanie wyemitowany sygnał.
   c) Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
   Czyszczenie parowe plus – czas trwania funkcji wynosi około 75 minut.
   a) Równomiernie rozprowadzić odpowiedni środek czyszczący na częściach emaliowanych i stalowych w komorze piekarnika.
   b) Włączyć funkcję.
   Pierwsza część programu kończy się po około 50 minutach.
   c) Nacisnąć OK.

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

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

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

12.5 Przypominanie o czyszcz.

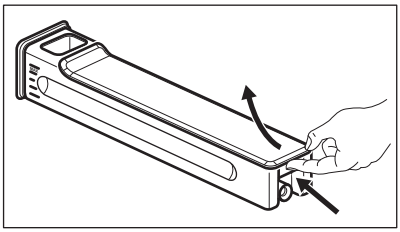
Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Należy włączyć funkcję Czyszczenie parowe plus.

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

12.6 Czyszczenie szuflady na wodę

Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.

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

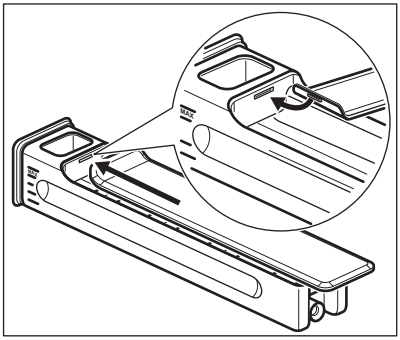


2. Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.
3. Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

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

Po umyciu części szuflady na wodę, ponownie złożyć je.

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



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

12.7 Układ wytwarzania pary – Odkamienianie

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

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas trwania całej procedury wynosi około 2 godzin.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

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

Spowoduje to uruchomienie pierwszej części procedury: Odkamienianie.

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

7. Po zakończeniu pierwszej części procedury opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie.
8. Nacisnąć OK.
9. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
   Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka czyszczącego.
10. Włożyć szufladę na wodę.
11. Nacisnąć OK.

Spowoduje to uruchomienie drugiej części procedury: Odkamienianie. Polega ona na płukaniu układu generatora pary.

Czas trwania tej części procedury wynosi około 35 minut.

Po zakończeniu procedury wyjąć głęboką blachę.

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

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

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

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

Wstępne przypomnienie jest zaleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

Właściwe przypomnienie jest poleceniem wykonania cyklu odkamieniania.

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

12.9 Układ wytwarzania pary – Płukanie

Wyjąć wszystkie akcesoria.

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

Czas działania funkcji wynosi około 30 minut.

Oświetlenie piekarnika podczas tej funkcji jest wyłączone.

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

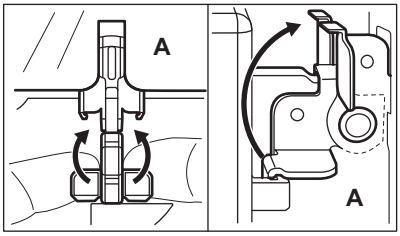
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

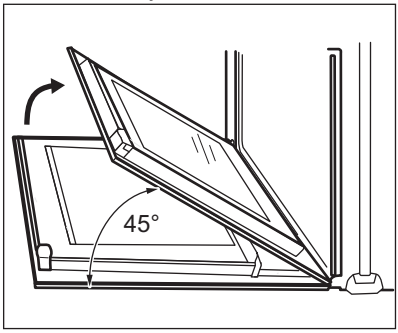
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

OSTRZEŻENIE!
Drzwi są ciężkie.

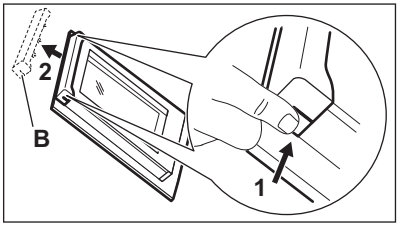
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Całkowicie unieść dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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

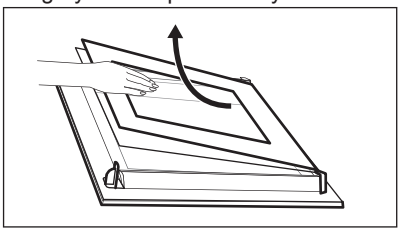


4. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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

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



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

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

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

12.11 Wymiana oświetlenia

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

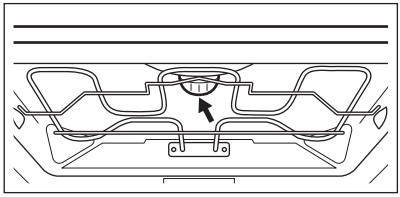
1. Wyłączyć piekarnik.

Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Oświetlenie boczne

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

13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

13.1 Co zrobić, gdy…

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć • Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżać wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżać wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

13.2 Informacje serwisowe

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

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

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

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Etykieta produktu i informacje zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BSK792320M
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.68 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	70 l
Typ 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 opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

14.2 Oszczędzanie energii

Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

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

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

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

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 gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotn. Plus
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

867353327-A-262019

CE

AEG