



PL Instrukcja obsługi | Piekarnik parowy

BSE792280M

BSE79228BM

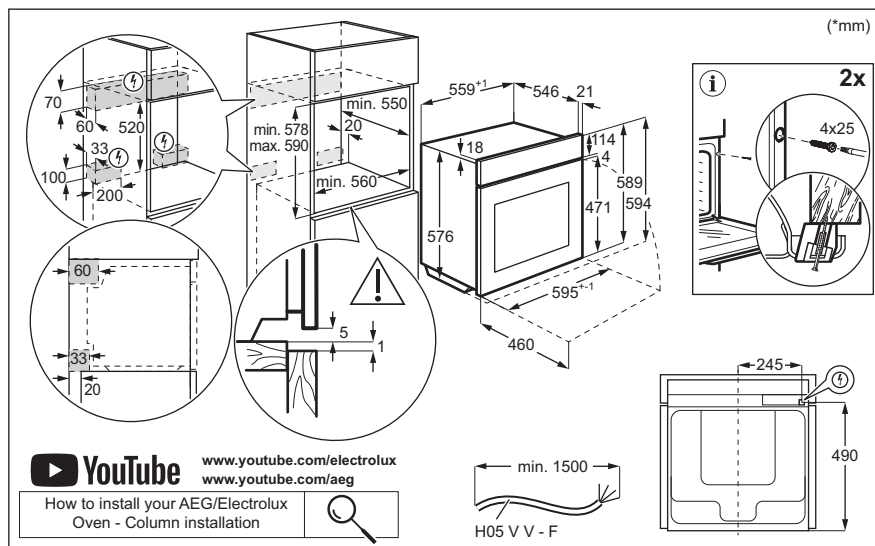
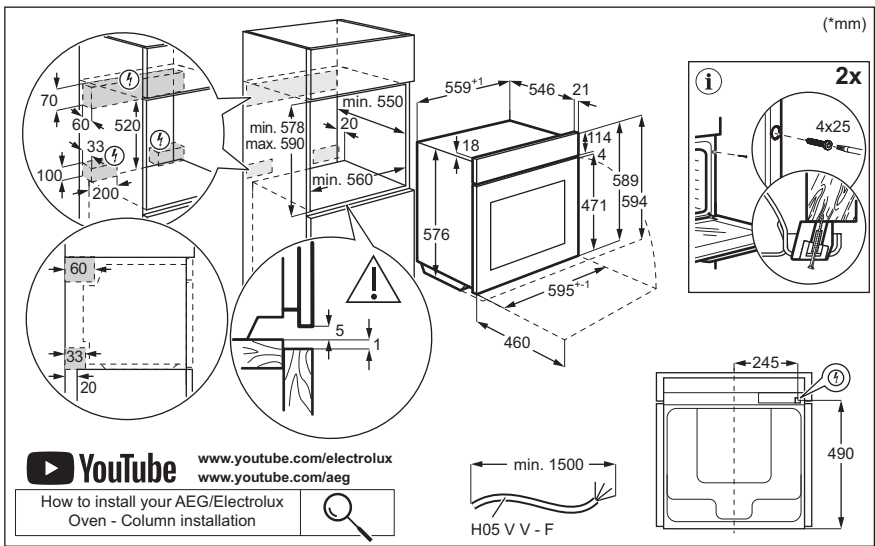
BSK792280B

BSK792280M

BSK792280T



INSTALACJA



Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.aeg.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	10
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	15
8. FUNKCJE ZEGARA.....	16
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	17
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	19
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	21
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	25
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	27
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	28

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także

nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.

- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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

- Nie umieszczать produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczать naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.

- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

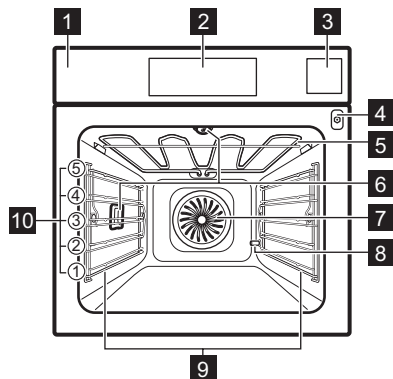
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



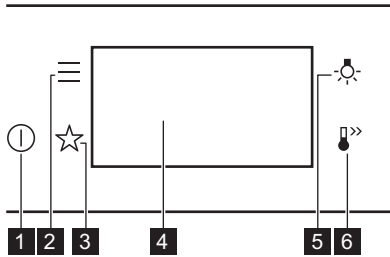
- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Zbiornik na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczanie potraw

3.2 Akcesoria

- **Ruszt**
Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Zestaw do gotowania na parze**
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność. Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

4. PANEL STEROWANIA

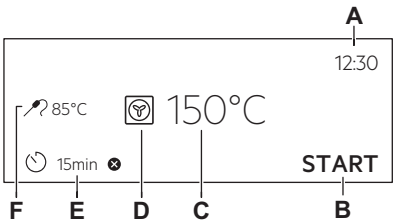
4.1 Widok panelu sterowania



1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Aktualna godzina
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
<	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
↶	Anulowanie ostatniej czynności.
☐	Włączanie i wyłączanie opcji.
🔔	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
🔔 STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
🔔	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
🕒	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
✖	Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

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

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

5.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

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

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.3 Ustawienie: Twardość wody

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

Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

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

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

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

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.

	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.
	Potrawy mrożone Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokieatów lub sajgonek).
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.
	Grzałka dolna Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.
 Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.	

SPECJALNE

	Pasteryzowanie Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.
	Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.
	Funkcja Jogurt Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w tej funkcji jest wyłączone.
	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.

	Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	Zapiekanki Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg (niska temp.) Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

	Steamify Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
	Tryb gotowania SousVide Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.
	Regeneracja Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Chleb

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



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.



Duża wilgotność

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



Średnia wilgotność

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



Mała wilgotność

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

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

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

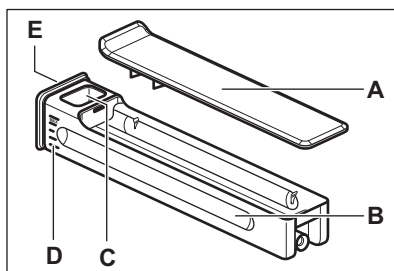
Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
 2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, , aby przejść do podmenu.
 3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
 4. Ustawić temperaturę Nacisnąć OK.
 5. Nacisnąć START.
- Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
 7. Wyłączyć urządzenie.

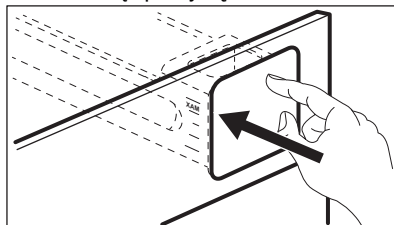
6.4 Zbiornik na wodę



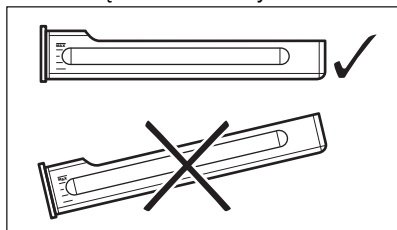
- A. Pokrywa
- B. Zbiornik na wodę
- C. Otwór wlotowy wody
- D. Skala
- E. Przednia pokrywa

6.5 Korzystanie z: Zbiornik na wodę

1. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę.



2. Napełnić zbiornik na wodę do maksymalnego poziomu. Są dwie metody nalewania wody:
 - a. Pozostawić zbiornik na wodę w piekarniku i nalać wody z jakiegoś pojemnika.
 - b. Wyjąć zbiornik na wodę z piekarnika i napełnić ją wodą z kranu.
3. Zbiornik na wodę przenieść poziomo, aby uniknąć rozlania wody.



4. Wsunąć napełniony wodą zbiornik w jego miejsce.

UWAGA!

Nie zbliżać zbiornika na wodę do gorących powierzchni.

6.6 Ustawienie: Steamify – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawia się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. **Para do gotowania na parze** 50 - 100 °C - do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
 - b. **Para do duszenia** 105 - 130 °C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
 - c. **Para do zapiekania** 135 - 150 °C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekane. Dzięki połączeniu

działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.

- d. **Para do pieczenia** 155 - 230 °C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.

5. Nacisnąć przycisk OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć i zdjąć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Użyć podziałki na zbiorniku na wodę. Taka ilość wody wystarcza na około 50 min.

OSTRZEŻENIE!

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

8. W razie potrzeby wytrzeć zbiornik z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć przycisk START. Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
11. Wyłączyć urządzenie.

- 12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.
- 13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
- 14. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

 **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.7 Ustawienie: Tryb gotowania SousVide

- 1. Włączyć urządzenie.
- 2. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
- 3. Nacisnąć .
- 4. Naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
- 5. Ustaw temperaturę i naciśnij OK.
- 6. Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
- 7. Ustawć timer i naciśnij OK.
- 8. Nacisnąć START.
- 9. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

6.8 Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.

Pozycja menu		Zastosowanie
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

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

Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Podmenu: Serwis

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

6.9 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
 2. Wybrać preferowane ustawienie.
 3. Naciśnąć .
 4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
 5. Naciśnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
 6. Naciśnąć OK.
-  – naciśnąć, aby zresetować ustawienie.
-  – naciśnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włącz urządzenie.
 2. Ustawić funkcję pieczenia.
 3. ☆,  – naciśnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
- ☆,  - naciśnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.

4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł.

Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer i lampki.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.4 Automatyczne wyłączanie

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

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5

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

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

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

7.5 Wentylator chłodzący

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

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upływie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upływie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

Funkcja	Opis
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć przycisk OK.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
 2. Nacisnąć .
 3. Ustawić czas.
- Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ●.

4. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.
Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć **• • •**.
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .

2. Naciśnąć **• • •**.

3. Naciśnąć: Stoper.

4. Przesunąć lub naciśnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.

5. Naciśnąć **OK**. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Naciśnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Naciśnąć **OK**.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

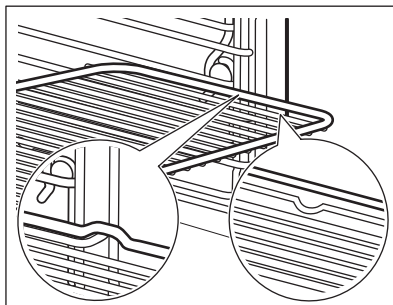
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

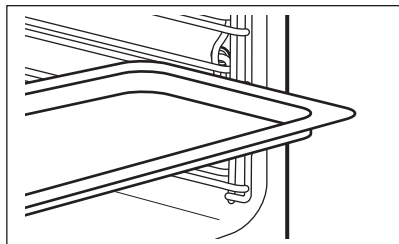
Niewielki występ na górze zwiększa bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsунąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

9.2 Termosonda

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

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C – temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.

• - temperatura wewnątrz potrawy
Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

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

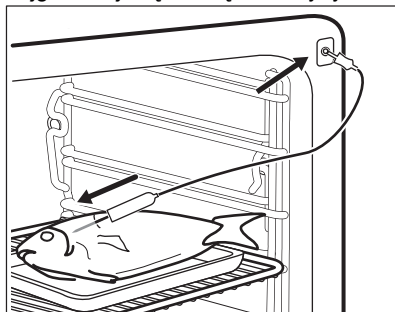
Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

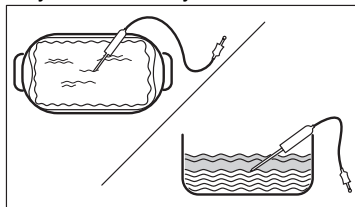
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

6. • • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:

- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał

dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

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

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

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

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia

°C	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

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

10.3 Termoobieg wilgotny

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

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

		°C		
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Krucze ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	Ruszt	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3
Tosty 2)	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

2) Rozgrzewać puste urządzenie przez 5 min.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Butka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt 2)	160	45 - 55	2 i 4
Amerykańska szarlotka	Termoobieg	Ruszt 2)	160	55 - 65	2 i 4

1) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

2) 1 foremka do ciasta na każdym ruszcie. Jedna ustawiona po lewej, druga po prawej stronie.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	0.3	3	8 - 9
Brokuły 1) 2)	Zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	maks.	3	10 - 11
Groszek mrożony 2)	2 x zestaw do gotowania na parze 2/3 perforowany	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

1) Nagrzać wstępnie puste urządzenie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropli octu lub kwasu cytrynowego, aby usunąć osad z kamienia.

- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

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

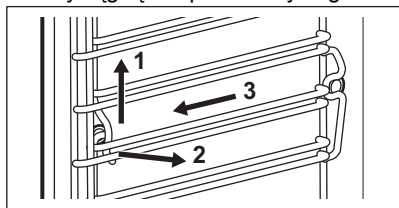
Akcesoria

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

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

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



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić zbiornik na wodę do poziomu maksymalnego.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min

Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min
-------------------------	--

6. Nacisnąć **START**. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
10. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.
11. Pozostawić drzwi piekarnika otworzone i poczekać, aż wewnątrz piekarnika wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

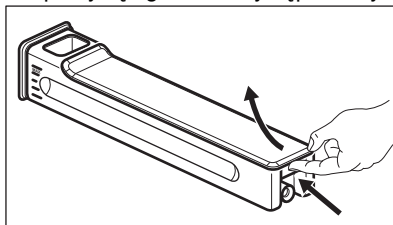
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

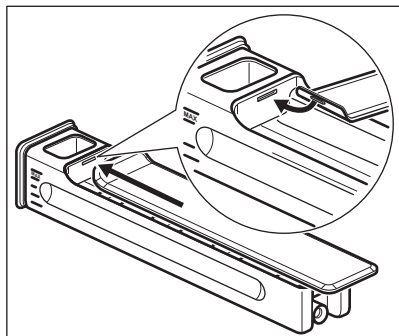
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Wyczyścić zbiornik na wodę

1. Wyjąć z urządzenia zbiornik na wodę.
2. Zdjąć pokrywę zbiornika na wodę. Unieść pokrywę zgodnie z występem z tyłu.



3. Umyć elementy zbiornika na wodę wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć zbiornika na wodę w zmywarce.
4. Z powrotem włożyć zbiornik na wodę.
5. Założyć pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzask, a potem docisnąć go do korpusu zbiornika.



6. Włożyć zbiornik na wodę.
7. Popchnąć zbiornik na wodę w stronę urządzenia, aż się zatrzaśnie.

11.6 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że zbiornik na wodę jest pusty.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do odkamieniania do zbiornika na wodę.
7. Uzpełnić wodę w zbiorniku na wodę do poziomu maksymalnego.
8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min.

9. Napełnić zbiornik na wodę wodą. Upewnić się, że w zbiorniku na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. włożyć zbiornik na wodę.
10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
12. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
13. Wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę.

14. Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu.

Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

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

11.8 Płukanie

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

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napełnić wodą zbiornik na wodę.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

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



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Osuszanie

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

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.

4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

11.10 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się odpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

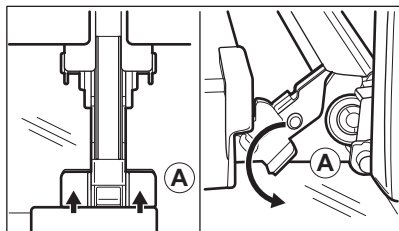
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

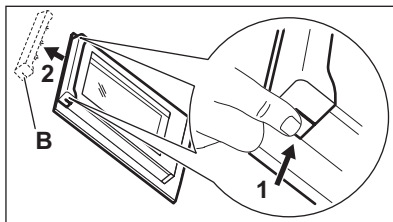
UWAGA!

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

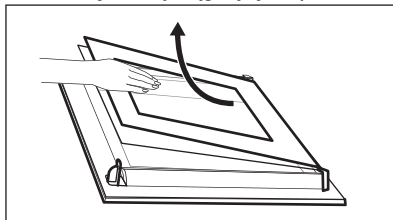
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przykłąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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



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

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

11.12 Wymiana żarówki

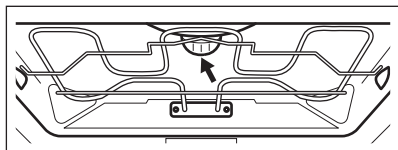
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.

2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznać się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Kontrolki/symbole płyty grzejnej Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Blokada uruchomienia jest wł. Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie.”
Po włożeniu zbiornik na wodę nie jest na swoim miejscu.	Nie wsunęło do końca zbiornika na wodę. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę do urządzenia.
Woda wypływa ze zbiornika.	Nie założono prawidłowo pokrywy zbiornika na wodę.
Zbiornik na wodę trudno się czyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że pokrywa została zdjęta.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Po zakończeniu procedury odkamieniania w blasze do ciasta nie ma wody.	Nie napełniono zbiornika na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w zbiorniku na wodę jest środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Blacha do ciasta znajduje się na niewłaściwym poziomie piekarnika. Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnie razem umieścić blachę do ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnie razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjąć z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjąć wszystkie akcesoria i powtórzyć czyszczenie.

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

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 1)	Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.
F144 - czujnik w Zbiorniku na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)	Opróżnij Zbiornik na wodę napełnić ją ponownie.
F508 - Zbiornik na wodę nie działa prawidłowo. 1)	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

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

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu

drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BSE792280M 944188670 BSE79228BM 944188654 BSK792280B 944188641 BSK792280M 944188639 BSK792280T 944188653
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	BSE792280M 38.5 kg
	BSE79228BM 38.5 kg
	BSK792280B 38.5 kg
	BSK792280M 38.5 kg
	BSK792280T 38.5 kg

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

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

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

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

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

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

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

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

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

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

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Tryb czuwania

Po upływie 2 minut wyświetlacz przełącza się w tryb czuwania.

14. 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.







