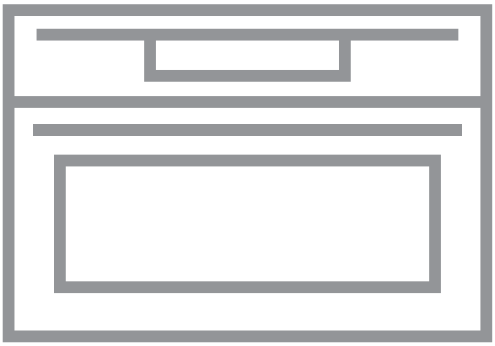
KSK792220M

PL **Instrukcja obsługi**
Piekarnik parowy

# USER MANUAL



AEG

# SPIS TREŚCI

**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....3
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....5
**3.** OPIS URZĄDZENIA....8
**4.** PANEL STEROWANIA....9
**5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....11
**6.** CODZIENNA EKSPLOATACJA....12
**7.** FUNKCJE ZEGARA....26
**8.** PROGRAMY AUTOMATYCZNE....27
**9.** KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....27
**10.** DODATKOWE FUNKCJE....29
**11.** WSKAZÓWKI I PORADY....31
**12.** KONSERWACJA I CZYSZCZENIE....59
**13.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....64
**14.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....67

# 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.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się 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.
- Dzieciom w wieku do 3 lat nie wolno zbliżać się do urządzenia podczas jego pracy.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je 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 wymienić go producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec zagrożeniu porażeniem 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.
- Należy zadbać o to, aby meble itp. znajdujące się obok urządzenia i nad nim spełniały odpowiednie wymogi bezpieczeństwa.
- Boki urządzenia powinny sąsiadować z urządzeniami lub meblami o tej samej wysokości.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

## 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie 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 Obsługa

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem lub wybuchu.

- 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.
- Nie używać funkcji kuchenki mikrofalowej do wstępnego ogrzania piekarnika.

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie uszkodzenia 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 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 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!**
Występuje zagrożenie poparzeniem i uszkodzenia 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!**
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne 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 Wewnętrzne oświetlenie

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać jej do oświetlania pomieszczeń.

**OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do wymiany lampy należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie lamp tego samego typu.

## 2.7 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

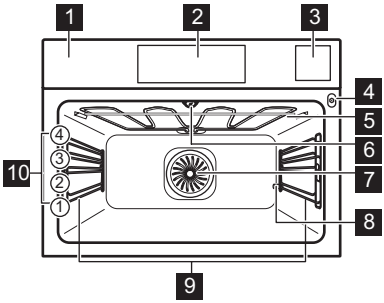
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 2.8 Serwis

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

# 3. OPIS URZĄDZENIA

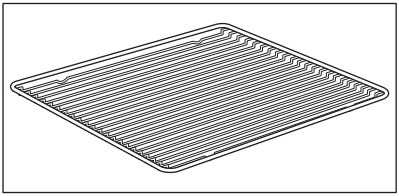
## 3.1 Informacje ogólne




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

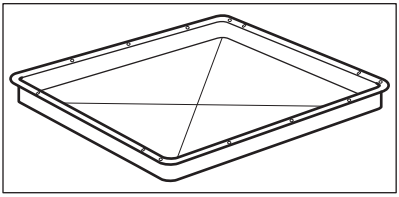
## 3.2 Akcesoria

**Ruszt**



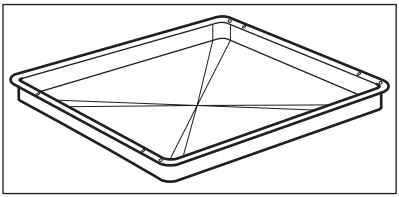
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

**Blacha do pieczenia ciasta**



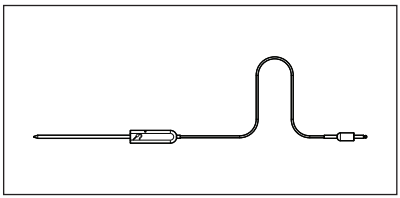
Do pieczenia ciast i ciastek.

**Głęboka blacha**



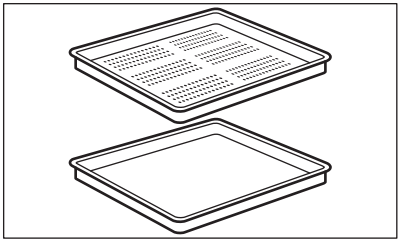
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

**Termosonda**



Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.

**Zestaw do gotowania na parze**



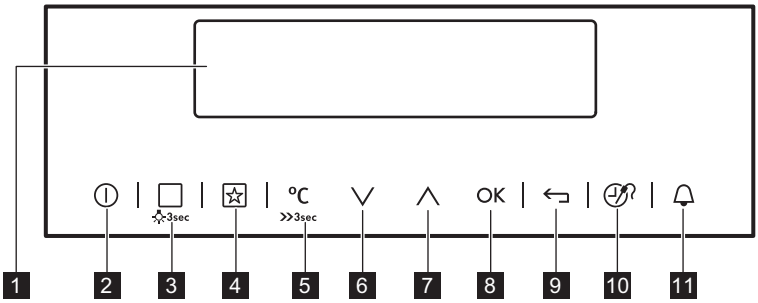
Jeden perforowany i jeden nieperforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się wodę od potraw. Należy z niego korzystać podczas przyrządzania potraw, które nie powinny znajdować się w wodzie podczas gotowania (np. warzywa, ryba w kawałkach, pierś z

kurczaka). Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie (np. ryż, kaszka kukurydziana, makaron).

# 4. PANEL STEROWANIA

## 4.1 Sterowanie elektroniczne

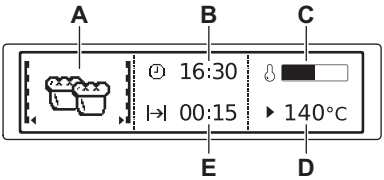



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 1 | - | Wyświetlacz | Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia. |
| 2 | | WŁ. / WYŁ. | Włączanie i wyłączanie urządzenia. |
| 3 | 3sec | Funkcje pieczenia lub VarioGuide | Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie dotknąć pole czujnika: VarioGuide. Ponowne dotknięcie pola czujnika umożliwia przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, VarioGuide. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |
| 4 | | Ulubione | Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów. |
| 5 | °C 3sec | Wybór temperatury | Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w urządzeniu. Dotknąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. |
| 6 | | Przycisk W dół | Służy do przemieszczania się w dół menu. |
| 7 | | Przycisk W górę | Służy do przemieszczania się w górę menu. |

| | Pole czujnika | Funkcja | Uwagi |
|---|---|---|---|
| 8 | OK | OK | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |
| 9 | | Przycisk Powrót | Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy dotknąć pole czujnika i przytrzymać je przez 3 sekundy. |
| 10 | | Godzina i dodatkowe funkcje | Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy dotknąć pole czujnika, aby ustawić zegar funkcji: Blokada panelu, Ulubione, Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia termosondy. |
| 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 jest włączona. |
| | 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 | Urządzenie oblicza czas pieczenia. |

| Symbol | | Funkcja |
|---|---|---|
| | Wskaźnik rozgrzania | Wyświetlacz wskazuje temperaturę w urządzeniu. |
| | Wskaźnik szybkiego grzania | Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania. |
| | Automatyka wagowa | Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar. |

# 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

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

## 5.2 Pierwsze podłączenie

Podłączając urządzenie 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

Po podłączeniu urządzenia do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie zakresów twardości wody z odpowiadającą im zawartością wapnia (mmol/l) 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 czterokolorowy 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. Po 1 minucie sprawdzić twardość wody według poniższej tabeli.
   Kolory stref reagowania będą się w dalszym ciągu zmieniać po upływie 1 minuty. Nie należy uwzględniać tych zmian podczas pomiaru.
5. Ustawić twardość wody w menu: Ustawienia podstawowe.

| Pasek testowy | Twardość wody |
|---|---|
| | 1 |

| Pasek testowy | Twardość wody |
|---|---|
| ■ ■ | 2 |
| ■ ■ ■ | 3 |
| ■ ■ ■ ■ | 4 |

Czarne kwadraty w tabeli odpowiadają czerwonym kwadratom na pasku testowym.

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

Nie ma potrzeby ponownego ustawiania twardości wody po wystąpieniu przerwy w zasilaniu.

# 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Obsługa menu

1. Włączyć urządzenie.
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

| Sym-bol | Pozycja menu | Zastosowanie |
|---|---|---|
| | Funkcje pieczenia | Zawiera listę funkcji pieczenia. |
| | Pieczenie SousVide | 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 | Konfiguracja pozostałych ustawień. |

| Symbol | Pozycja menu | Zastosowanie |
|---|---|---|
| ☆ | Specjalne | Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia. |
| | VarioGuide | Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybór potrawy i rozpoczęcie procesu 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 | Podmenu | Opis |
|---|---|---|
| | Ustaw aktualną godzinę | Ustawianie aktualnej godziny na zegarze. |
| | Wskazanie czasu | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina. |
| °C» | Szybkie nagrzewanie | Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania. |
| | Ustaw + start | Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania. |
| | Pieczenie+utrzym. temp. | Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. |
| | Wydłużenie czasu | Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu. |
| | Kontrast wyświetlacza | Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza. |
| | Jasność wyświetlacza | Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza. |
| | Język | Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu. |
| | Głośność sygnału | Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów. |
| | 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. |
| dH | Twardość wody | Służy do ustawiania poziomu twardości wody (1-4). |

| Sym-bol | Podmenu | Opis |
|---|---|---|
| | Przypominanie o czyszcz. | Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia. |
| DEMO | Tryb DEMO | Kod włączenia/wyłączenia: 2468 |
| i | Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |
| | Ustawienia fabryczne | Przywracanie ustawień fabrycznych. |

## 6.3 Podmenu opcji: Pieczenie SousVide

Ten sposób przygotowywania potraw ma swój początek w technice Sous-vide, która w języku francuskim oznacza „w próżni”. Nazwa odwołuje się do metody pieczenia w szczelnych workach 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 50°C – 95°C. |
| | Przepisy SousVide | Zawiera listę programów automatycznych. |
| | SousVide VarioGuide | Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wybór potrawy i rozpoczęcie procesu pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych 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. |
| | Płukanie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych. |

| Symbol | Pozycja menu | Opis |
|---|---|---|
| | 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 dwóch poziomach i do suszenia żywności.Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne. |
| | Pizza | Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne. |
| | Pieczenie tradycyjne | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |
| | Potrawy mrożone | Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki. |
| | Grill | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |
| | Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Również do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
| | Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
| | Termoobieg + para | Do przyrządzania wypieków w foremkach na jednym poziomie. Zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Aby zapewnić najlepszy efekt pieczenia, funkcji należy używać zgodnie z tabelami pieczenia. W celu uzyskania dodatkowych informacji o zalecanych ustawieniach należy zapoznać się z tabelami pieczenia. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. |
| | 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 warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych. |

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, takich jak sosy, placki, terriny i ryby. |

W niektórych funkcjach piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie w 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 pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów). |
| | Funkcja Jogurt | Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone. |

| Funkcja pieczenia | | Zastosowanie |
|---|---|---|
| | Wyrastanie ciasta | Nawilżanie parowe poprawia i przyspiesza wyrastanie ciasta, zapobiegając wysychaniu powierzchni i zapewniając elastyczność ciasta. |
| | 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 | Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |

## 6.7 Podmenu opcji: VarioGuide

Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza

| Produkt | |
|---|---|
| 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 | Krewetki, świeże |
| | Krewetki, mrożone |
| Małże | - |

Kategoria potraw: Drób

| Produkt | |
|---|---|
| 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

| Produkt | |
|---|---|
| Wołowina | Wołowina gotowana |
| | Duszone mięso |
| | Klops |
| Pieczeń wołowa | Lekko wypieczone |
| | Lekko wypieczone |
| | Średnio wypieczone |
| | Średnio wypieczone |
| | Dobrze wypieczone |
| | Dobrze wypieczone |

| Produkt | |
|---|---|
| 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 |

| Produkt | |
|---|---|
| Jagnięcina | Udziec jagnięcy |
| | Pieczeń jagnięca |
| | Comber jagnięcy |
| | Pieczeń jagnięca średnia |
| | Pieczeń jagnięca średnia |
| Dziczyzna | Zając<br>• Udziec zajęczy<br>• Comber zajęczy<br>• Comber zajęczy |
| | Sarnina<br>• Udziec sarni<br>• Comber sarni |
| | Pieczeń z dziczyzny |
| | Karczek z dziczyzny |

Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

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

Kategoria potraw: Pizza/Quiche

| Produkt | |
|---|---|
| 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

| Produkt | |
|---|---|
| Kołacz | - |
| Szarlotka przykryta | - |
| Biszkopt | - |
| Szarlotka | - |
| Sernik w foremce | - |
| Brioszki | - |
| Tort biszkoptowy | - |
| Tarta | - |
| Tarta szwajc. na słodko | - |
| Ciasto migdałowe | - |
| Babeczki | - |
| Ciasta | - |
| Ciasta przekładane | - |
| Ptysie | - |

| Produkt | |
|---|---|
| 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

| Produkt | |
|---|---|
| Bułki | Bułki |
| | Bułki podpieczone |
| | Bułki, mrożone |
| Ciabatta | - |

| Produkt | |
|---|---|
| Bagietka | Bagietka podpieczona |
| | Bagietka mrożona |
| Chleb | Wieniec drożdżowy |
| | Biały chleb |
| | Chałka drożdżowa |
| | Chleb razowy |
| | Chleb żytni |
| | Chleb pełnoziarnisty |
| | Podpłomyk |
| | Chleb/bułki mrożone |

Kategoria potraw: Warzywa

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

| Produkt | |
|---|---|
| Bakłażan | - |
| Fenkuł | - |
| Karczochy | - |
| Buraczki | - |
| Skorzonera | - |
| Kalarepa, paski | - |
| Biała fasola | - |
| Kapusta włoska | - |

Kategoria potraw: Sosy angielskie/ Terriny

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

Kategoria potraw: Przystawki

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

| Produkt | |
|---|---|
| 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 | Produkt |
|---|---|
| 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 |

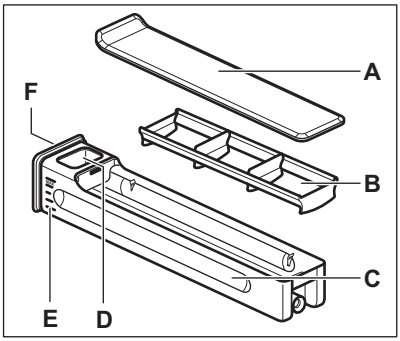
| Kategoria potraw | Produkt |
|---|---|
| Mięso | Wołowina<br>• Filet wołowy, śr. wypiecz.<br>• Filet woł., dobrze wypiecz. |
| | Jagnięcina<br>• Jagnięcina, śr. wypiecz.<br>• Jagnięcina, dobrze wypiecz. |
| | Dziczyzna<br>• Dzik<br>• Królik bez kości |
| Warzywa | Marchew |
| | Cukinia, plastry |
| | Szparagi zielone |
| | Szparagi białe |
| | Papryka, paski |
| | Krążki pora |
| | Seler korzeniowy |
| | Seler |
| | Bakłażan |
| | Fenkuł |
| | Serca karczocha |
| | Ziemniaki |
| | Dynia |
| Owoce | Jabłka |
| | Gruszki |
| | Brzoskwinie |
| | Nektaryny |
| | Śliwki |
| | Ananas |
| | Mango |

## 6.9 Włączanie funkcji pieczenia

1. Włączyć urządzenie.
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, urządzenie uruchomi się automatycznie.

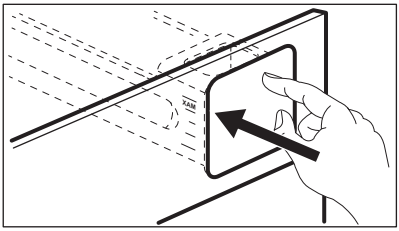
## 6.10 Szuflada na wodę




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

Szufladę na wodę można wyjąć z urządzenia. Nacisnąć delikatnie przedni przycisk.

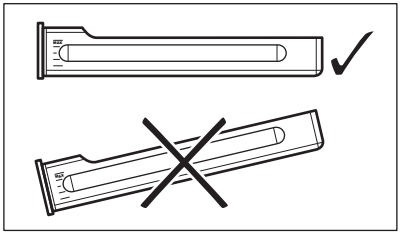
Po naciśnięciu szuflady na wodę szuflada samoczynnie wysunie się z urządzenia.



Szufladę na wodę można napełniać na dwa sposoby:

- zostawić szufladę na wodę w urządzeniu i napełnić ją za pomocą słoika,
- wyjąć szufladę na wodę z urządzenia 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 urządzeniu.

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 urządzenia.
2. Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml).
   Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
   Użyć skali na szufladzie na wodę.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

Jeśli szuflada na wodę jest mokra po napełnieniu, wytrzeć ją miękką szmatką przed włożeniem do urządzenia.

4. Przygotować potrawę w odpowiednim naczyniu.
5. Włączyć urządzenie.
6. Wybrać funkcję pieczenia parowego i ustawić temperaturę.
7. W razie potrzeby ustawić funkcję Czas |→| lub Koniec→|.
   Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Wyłączyć urządzenie.
9. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.

**UWAGA!**
Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

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

Pozostawić otworzone drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut.

W dolnej części komory może skraplać się para, ograniczając widoczność wnętrza urządzenia. W takim przypadku należy osuszyć komorę, gdy urządzenie ostygnie.

Pod koniec cyklu pieczenia parowego wentylator chłodzący w urządzeniu pracuje ze zwiększoną prędkością w celu skuteczniejszego odprowadzenia nadmiaru pary. Jest to normalne zjawisko.

## 6.12 Pieczenie SousVide

- Dzięki zabezpieczeniu przed uwalnianiem się lotnych aromatów i wilgoci, żywność zachowuje pełen smak
- Delikatna konsystencja mięsa i ryb
- Żywność zachowuje wszystkie witaminy i minerały
- Ponieważ żywność zachowuje naturalny smak, potrzeba mniej przypraw
- Lepsza organizacja pracy w kuchni, ponieważ nie ma konieczności przyrządzania i serwowania potraw w tym samym miejscu i czasie
- Stosowanie niskiej temperatury minimalizuje ryzyko przegotowania potraw
- Porcjowanie żywności ułatwia jej przechowywanie

## Przygotowanie potraw

1. Oczyścić i pokroić składniki.
2. Doprawić składniki.
3. Umieścić składniki w odpowiednim worku próżniowym.
4. Zamknąć próżniowo worek, usuwając z niego jak najwięcej powietrza.
5. Jeśli pieczenie nie będzie odbywać się natychmiast, należy umieścić worki w chłodziarce.
6. Kontynuować z użyciem funkcji: Pieczenie SousVide z ustawieniami podanymi w tabeli pieczenia odpowiedniej dla danej potrawy lub według przepisów gotowania wspomaganego.
7. Otworzyć worek i podać potrawę.
8. Opcjonalnie: dokończyć przygotowanie potrawy, poddając ją końcowej obróbce poprzez smażenie lub grillowanie (np. mięso), aby uzyskać odpowiednią chrupkość i aromat właściwy dla pieczeni.

## Włączanie funkcji: Pieczenie SousVide

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać menu: Pieczenie SousVide.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję: Pieczenie SousVide.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

Gotowanie z użyciem tej funkcji powoduje osiadanie wody na workach próżniowych oraz w komorze. Po zakończeniu procesu ostrożnie otworzyć drzwi, aby zapobiec kapaniu wody na meble. Wyjąć worki próżniowe, używając talerza i ręcznika. Osuszyć drzwi, pojemnik na kapiącą wodę w dolnej części oraz komorę piekarnika za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite wyschnięcie. Aby przyspieszyć proces suszenia, można ogrzewać urządzenie gorącym powietrzem o temperaturze 150°C przez około 15 minut.

## 6.13 Wskaźnik rozgrzania

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

## 6.14 Wskaźnik szybkiego grzania

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

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

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

## 6.15 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pokazywany 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 urządzenia. Można ją włączyć również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.<br>Włączyć funkcję za pomocą . Nacisnąć lub , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie. |
| \|→\| | Czas | Służy do ustawiania czasu pracy urządzenia (maksymalnie 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 urządzenie wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Urządzenie 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. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli urządzenie ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z termosondy.

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.

Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 7.3 Wydłużenie czasu

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

Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Gdy upłynie czas pieczenia, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. 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 urządzeniu można znaleźć na naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

## 8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

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

1. Włączyć urządzenie.
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.

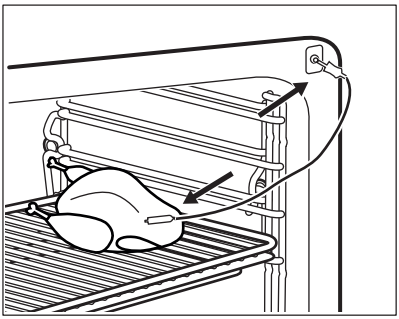
**UWAGA!**
Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

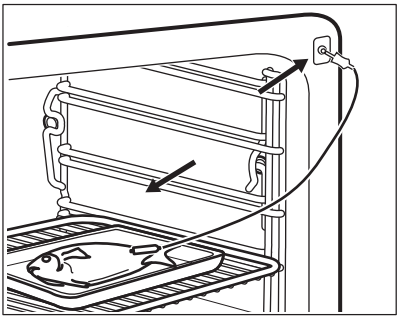
Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosondy nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „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 ⏲.

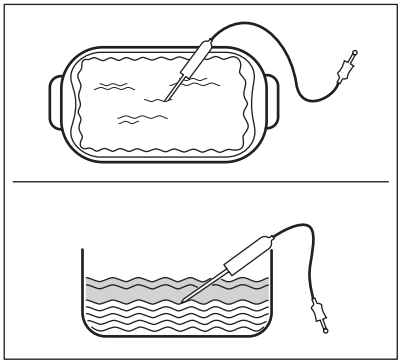
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

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

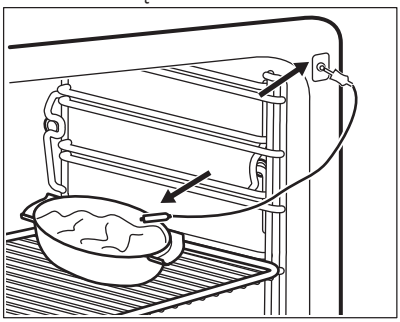
**OSTRZEŻENIE!**
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## 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.

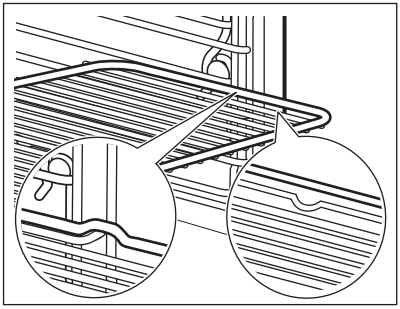
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

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

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

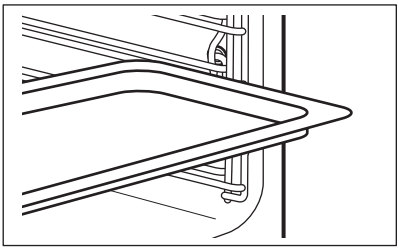
Ruszt:

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



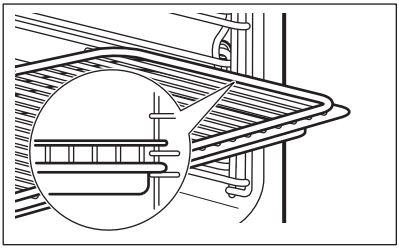
Głęboka blacha:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Wsunąć głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej; upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.



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.

# 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 urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Dotknąć kilka razy , aż na wyświetlaczu pojawi się: 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. Dotknąć ∨ 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, dotknąć ∨ lub ∧ i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

## Włączanie programu

1. Włączyć urządzenie.
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 urządzenie jest wyłączone.

## 10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

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

1. Dotknąć ⏻, aby włączyć wyświetlacz.
2. Dotknąć jednocześnie 🔑 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. Funkcję można włączyć tylko podczas pracy urządzenia.

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

Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć 🔑. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie 🔑, a następnie OK w celu potwierdzenia.

ⓘ Po wyłączeniu urządzenia funkcja również zostaje wyłączona.

## 10.4 Ustaw + start

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

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

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

Gdy funkcja pieczenia zakończy działanie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

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

## 10.5 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiona jest funkcja pieczenia, a żadne ustawienia nie są zmieniane.

| Temperatura (°C) | Czas wyłączenia (godz.) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

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

## 10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - gdy urządzenie jest włączone;
  - 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;
  - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

## 10.7 Wentylator chłodzący

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

# 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 Wewnętrzna strona drzwi

**W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia znajdują się:**

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

## 11.2 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

**Podtrzymywanie temp.**

Ta funkcja umożliwia podtrzymanie temperatury potrawy.

Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 80°C.

**Podgrzewanie talerzy**

Podgrzewanie talerzy i naczyń.

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia na ruszcie. Po upływie połowy czasu zamienić miejscami naczynia na górze i na dole.

Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Zalecany poziom umieszczenia potrawy: 3.

**Wyrastanie ciasta**

Tę automatyczną funkcję można wykorzystać do przygotowywania dowolnego ciasta drożdżowego. Stwarza ona dobre warunki do wyrastania ciasta. Umieścić ciasto w naczyniu odpowiednio dużym do wyrastania. Nie ma potrzeby przykrywania go. Umieścić ruszt na pierwszej półce i postawić na nim naczynie. Zamknąć drzwi i ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta. Ustawić wymagany czas.

**Rozmrażanie**

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania. Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

## 11.3 Pieczenie SousVide

Podczas używania tej funkcji temperatura jest niższa niż podczas normalnego pieczenia. W celu zapewnienia lepszej jakości potraw należy obchodzić się z produktami z odpowiednią ostrożnością.

**Zalecenia dotyczące bezpiecznego przyrządzania potraw:**

- Stosować wysokiej jakości surowe produkty.
- Zawsze stosować możliwie jak najświeższe surowe produkty.
- Zawsze przechowywać surowe produkty w odpowiednich warunkach.
- Zawsze myć żywność przed upieczeniem.
- W celu zachowania bezpieczeństwa i uzyskania dobrych efektów pieczenia należy zawsze sprawdzać wartości podane w tabelach pieczenia. Należy sprawdzać czas pieczenia, temperaturę i wielkość porcji.
- W celu zachowania bezpieczeństwa nie należy przez dłuższy czas trzymać żywności w temperaturze poniżej 60°C.
- Stosować niskie temperatury tylko dla żywności, którą można spożywać na surowo i tylko przez krótki czas.
- Potrawy przyrządzone przy zastosowaniu metody Sous-vide smakują najlepiej bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. Jeśli potrawa nie będzie spożywana bezpośrednio po zakończeniu pieczenia, należy szybko obniżyć jej temperaturę. W tym celu należy umieścić potrawę w kąpieli lodowej lub w chłodziarce. Potrawę można przechowywać w chłodziarce przez 2 - 3 dni.
- Nie należy używać funkcji Pieczenie sous-vide do odgrzewania pozostałości potraw.
- Podczas przyrządzania i pieczenia żywności nie należy dopuszczać do kontaktu surowej i upieczonej żywności.
- Nie należy używać tych samych przyborów do różnych produktów bez ich uprzedniego dokładnego umycia.
- Przy przepisach, w których wykorzystywane są surowe jajka, nie należy dopuszczać do kontaktu białka lub żółtka z zewnętrzną częścią skorupki jajka.

**Wskazówki i porady dotyczące pakowania próżniowego:**

- Niezbędnym wyposażeniem do korzystania z funkcji Pieczenie sous-vide jest pakowarka próżniowa i worki próżniowe.
- Zalecany typ pakowarki próżniowej: komorowa pakowarka próżniowa. Tylko pakowarka tego typu może być używana do płynów.
- Należy używać worków próżniowych odpowiednich do korzystania z funkcji Pieczenie sous-vide.
- Nie używać ponownie raz użytych worków próżniowych.
- Wkładać żywność do jednej warstwy worków próżniowych, aby uzyskać równomierne efekty pieczenia.
- Aby uzyskać efekt szybszego i bardziej równomiernego pieczenia, podczas pakowania należy ustawić najwyższy możliwy poziom próżni.
- Aby zapewnić szczelne zamknięcie worka próżniowego, należy upewnić się, że jego zgrzewane powierzchnie są czyste.

**Ogólne wskazówki i porady dla funkcji Pieczenie SousVide:**

- Aby nie wypuszczać pary wytwarzającej się podczas działania funkcji Pieczenie sous-vide, nie należy otwierać drzwi urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia

ze względu na obecność nagromadzonej wewnątrz pary.
- Zależnie od upodobań do przyrządzanej żywności można dodać oleju i przypraw. Olej zapobiega przywieraniu żywności do worków foliowych.
- Ponieważ aromat nie ulatnia się, potrawy wystarczy lekko przyprawić na początku.
- Aby odparować alkohol, podgrzać płyn do wrzenia przed zamknięciem próżniowym.
- Surowy czosnek można zastąpić czosnkiem w proszku.
- Oliwę można zastąpić neutralnym olejem.
- Aby uzyskać efekt szybszego i bardziej równomiernego pieczenia, podczas pakowania należy stosować najwyższe możliwe ustawienie poziomu próżni (99,9%).
- Podane czasy pieczenia mają charakter ogólnych zaleceń i można je zmienić zależnie od własnych preferencji.
- Czasy pieczenia podane w tabelach pieczenia odnoszą się do dań przeznaczonych dla 4 osób. Dla większej ilości produktów czas pieczenia może być dłuższy.
- Jeśli wielkość porcji różni się od tej podanej w tabeli, czas pieczenia może ulec zmianie.
- Podczas korzystania z większej liczby worków próżniowych należy ułożyć je na ruszcie tak, aby nie zachodziły na siebie.

## 11.4 Pieczenie SousVide: Mięso

- Należy korzystać ze wskazówek zawartych w tabelach, aby uniknąć przegotowania potraw. Nie używać porcji mięsa o większej grubości niż podano w tabelach.
- Czasy pieczenia podane w tabeli są wymaganymi minimalnymi czasami. Czas pieczenia można wydłużyć zależnie od indywidualnych preferencji.
- Używać wyłącznie mięsa bez kości, aby uniknąć uszkodzenia worków próżniowych.
- Aby zapewnić lepszy smak filetów drobiowych, należy obsmażyć je po stronie skóry przed zapakowaniem w worek próżniowy, a także po wyjęciu z worka.

Wołowina

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

Jagnięcina / Dziczyzna

| Produkt | Grubość produktu | Ilość na 4 osoby (g) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|
| Jagnięcina, lekko wypieczona | 3 cm | 600 - 650 | 60 | 180 - 190 | 2 |
| Jagnięcina, średnio wypieczona | 3 cm | 600 - 650 | 65 | 105 - 115 | 2 |
| Dzik | 3 cm | 600 - 650 | 90 | 60 - 70 | 2 |
| Królik, filet | 1,5 cm | 600 - 650 | 70 | 50 - 60 | 2 |

Drób

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

## 11.5 Pieczenie SousVide: Ryby i owoce morza

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

| Produkt | Grubość produktu | Ilość na 4 osoby (g) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|
| Filet z dorady | 4 filety o grubości 1 cm | 500 | 70 | 25 | 2 |
| Filet ze strzępiela | 4 filety o grubości 1 cm | 500 | 70 | 25 | 2 |
| Sztokfisz | 2 filety o grubości 2 cm | 650 | 65 | 70 - 75 | 2 |
| Małże | duże | 650 | 60 | 100 - 110 | 2 |

| Produkt | Grubość produktu | Ilość na 4 osoby (g) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|
| Małże z muszlami | | 1000 | 95 | 20 - 25 | 2 |
| Krewetki bez skorupy | duże | 500 | 75 | 25 - 30 | 2 |
| Ośmiornica | | 1000 | 85 | 100 - 110 | 2 |
| Filet z pstrąga[1)] | 2 filety o grubości 1,5 cm | 650 | 65 | 55 - 65 | 2 |
| Filet z łososia[1)] | 3 cm | 800 | 65 | 100 - 110 | 2 |

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

## 11.6 Pieczenie SousVide: Warzywa

- W razie potrzeby obrać warzywa.
- Niektóre warzywa zmieniają kolor po obraniu i ugotowaniu ich w worku próżniowym. W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.
- Aby zachować kolor karczochów, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.

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

| Produkt | Grubość produktu | Ilość na 4 osoby (g) | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|---|
| Seler | plastry o grubości 1 cm | 700 - 800 | 95 | 40 - 45 | 2 |
| Marchew | plastry o grubości 0,5 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 2 |
| Seler korzeniowy | plastry o grubości 1 cm | 700 - 800 | 95 | 45 - 50 | 2 |
| Koper | plastry o grubości 1 cm | 700 - 800 | 95 | 35 - 45 | 2 |
| Ziemniaki | plastry o grubości 1 cm | 800 - 1000 | 95 | 35 - 45 | 2 |
| Serca karczocha | pokrojone na ćwiartki | 400 - 600 | 95 | 45 - 55 | 2 |

## 11.7 Pieczenie SousVide: Owoce i dania słodkie

- Obrać owoce i w razie potrzeby usunąć nasiona i gniazda nasienne
- Aby zachować kolor jabłek i gruszek, należy po obraniu i pokrojeniu włożyć je do wody zakwaszonej sokiem cytrynowym.
- W celu uzyskania lepszych efektów należy przystąpić do pieczenia bezpośrednio po przygotowaniu produktów.

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

## 11.8 Gotowanie na parze

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

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

Za jednym razem można przyrządzić cały posiłek. Aby prawidłowo ugotować/upiec wszystkie potrawy, należy dobierać je w taki sposób, aby miały jak najbardziej zbliżony czas gotowania/pieczenia. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Umieścić potrawy w odpowiednich naczyniach, a następnie na rusztach. Rozmieścić odpowiednio naczynia, aby zapewnić swobodny obieg pary.

**Sterylizacja**

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

Warzywa

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| Karczochy | 99 | 50 - 60 | 1 |
| Bakłażany | 99 | 15 - 25 | 1 |
| Cały kalafior | 99 | 35 - 45 | 1 |
| Kalafior, cząstki | 99 | 25 - 35 | 1 |
| Brokuły, całe | 99 | 30 - 40 | 1 |
| Brokuły, cząstki[1)] | 99 | 13 - 15 | 1 |
| Grzyby krojone | 99 | 15 - 20 | 1 |
| Groszek | 99 | 20 - 30 | 1 |
| Fenkuł | 99 | 25 - 35 | 1 |
| Marchew | 99 | 25 - 35 | 1 |
| Kalarepa, plastry | 99 | 25 - 35 | 1 |
| Papryka, paski | 99 | 15 - 20 | 1 |
| Por, krążki | 99 | 20 - 30 | 1 |
| Zielona fasolka | 99 | 35 - 45 | 1 |
| Roszpunka, cząstki | 99 | 20 - 25 | 1 |
| Brukselka | 99 | 25 - 35 | 1 |
| Buraczki | 99 | 70 - 90 | 1 |

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

1) Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 5 minut.

Przystawki/dodatki

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

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

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

Owoce

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

Ryba

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

Mięso

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

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

Jajka

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

## 11.9 Kolejno Termoobieg i Gotowanie na parze

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

- Aby wstępnie podpiec potrawę, należy użyć funkcji: Termoobieg .
- Umieścić przygotowane warzywa i dodatki w żaroodpornych naczyniach. Włożyć do piekarnika z pieczenią.
- Schłodzić piekarnik do temperatury ok. 80°C. Aby szybciej schłodzić urządzenie, należy uchylić drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia na około 15 minut.
- Uruchomić funkcję: Gotowanie na parze. Piec wszystkie potrawy, aż będą gotowe.

Maksymalna ilość wody wynosi 650 ml.

## 11.10 Pieczenie parowe - Duża wilgotność

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

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

1) Kontynuować przez kolejne pół godziny z zamkniętymi drzwiami.

## 11.11 Pieczenie parowe - Średnia wilgotność

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

## 11.12 Pieczenie parowe - Mała wilgotność

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

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

## 11.13 Regeneracja

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

## 11.14 Funkcja Jogurt

Tej funkcji można użyć do przygotowania jogurtu.

Składniki:

- 1 l mleka
- 250 g naturalnego jogurtu

Sposób przygotowania:

Wymieszać jogurt z mlekiem i przelać do słoików.

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

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

## 11.15 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy umieszczania potraw do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Jeśli nie można znaleźć ustawień dla danego przepisu, należy wybrać najbardziej podobny.
- 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. W tym przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.
- Przy dłuższym czasie pieczenia można wyłączyć piekarnik około 10 minut przed końcem pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

Umieszczenie w piekarniku mrożonej żywności może spowodować odkształcenie blach podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 11.16 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

| Efekt pieczenia | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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 zbyt wysoka. | Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika. |
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda. | Zbyt krótki czas pieczenia. | Ustawić dłuższy czas pieczenia. **Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.** |
| Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda. | Do ciasta wlano zbyt dużo płynu. | Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego. |
| Ciasto jest zbyt suche. | Temperatura piekarnika jest zbyt niska. | Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika. |
| Ciasto jest zbyt suche. | Zbyt długi czas pieczenia. | Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia. |
| Ciasto nierówno się przyrumienia. | Temperatura piekarnika jest zbyt wysoka, a czas pieczenia zbyt krótki. | Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia. |
| Ciasto nierówno się przyrumienia. | Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone. | Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze. |

| Efekt pieczenia | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia. | Temperatura piekarnika jest zbyt niska. | Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika. |

## 11.17 Pieczenie na jednym poziomie

Pieczenie w formach

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

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2)] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy | Pieczenie tradycyjne | 170 - 190 | 30 - 40 | 1 |
| Strucla bożonarodzeniowa[1)] | Pieczenie tradycyjne | 160 - 180 | 50 - 70 | 1 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Chleb (żytni)[1)] | Pieczenie tradycyjne | | | 1 |
| najpierw | | 230 | 20 | |
| następnie | | 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Ptysie z kremem / eklery[1)] | Pieczenie tradycyjne | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |
| Rolada biszkoptowa[1)] | Pieczenie tradycyjne | 180 - 200 | 10 - 20 | 2 |
| Ciasto z kruszonką (suche) | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 |
| Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe[1)] | Pieczenie tradycyjne | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |
| Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym)[2)] | Termoobieg | 150 - 170 | 30 - 55 | 2 |
| Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ biszkoptowym)[2)] | Pieczenie tradycyjne | 170 | 35 - 55 | 2 |
| Tarty owocowe na kruchym cieście | Termoobieg | 160 - 170 | 40 - 80 | 2 |
| Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)[1)] | Pieczenie tradycyjne | 160 - 180 | 40 - 80 | 2 |

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2)] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## Ciastka

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Kruche ciasteczka | Termoobieg | 150 - 160 | 15 - 25 | 2 |
| Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane | Termoobieg | 140 | 20 - 35 | 2 |
| Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane[1)] | Pieczenie tradycyjne | 160 | 20 - 30 | 2 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego | Termoobieg | 150 - 160 | 15 - 20 | 2 |
| Ciasteczka z białek jaj, bezy | Termoobieg | 80 - 100 | 120 - 150 | 2 |
| Makaroniki | Termoobieg | 100 - 120 | 30 - 50 | 2 |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego[1)] | Termoobieg | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 |
| Bułki[1)] | Termoobieg | 160 | 10 - 25 | 2 |
| Bułki[1)] | Pieczenie tradycyjne | 190 - 210 | 10 - 25 | 2 |
| Small cakes / ciasteczka[1)] | Termoobieg | 160 | 20 - 35 | 2 |
| Small cakes / ciasteczka[1)] | Pieczenie tradycyjne | 170 | 20 - 35 | 2 |

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.18 Wypieki i zapiekanki

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Makaron zapiekany | Pieczenie tradycyjne | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Pieczenie tradycyjne | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Zapiekanka warzywna[1)] | Turbo grill | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Bagietki posypane serem | Termoobieg | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Słodkie suflety | Pieczenie tradycyjne | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Suflety z rybą | Pieczenie tradycyjne | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Nadziewane warzywa | Termoobieg | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 11.19 Termoobieg + para

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| Zapiekanka z makaronu | 200 - 220 | 45 - 60 | 1 |
| Zapiekanka ziemniaczana | 180 - 200 | 70 - 85 | 1 |
| Moussaka | 180 - 200 | 75 - 90 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 70 - 90 | 1 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 65 - 80 | 1 |
| Pudding chlebowy | 190 - 200 | 55 - 70 | 1 |
| Pudding ryżowy | 180 - 200 | 55 - 70 | 1 |
| Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta) | 160 - 170 | 70 - 80 | 1 |
| Biały chleb | 200 - 210 | 55 - 70 | 1 |

## 11.20 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia ciasta

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / małe ciasteczka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| Kruche ciasteczka | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 /4 |

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

## 11.21 Termoobieg (niska temp.)

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

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

## 11.22 Pizza

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

[1] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

[2] Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## 11.23 Pieczenie mięs

- Do pieczenia należy używać naczyń żaroodpornych (należy zapoznać się ze wskazówkami producenta).
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia (jeśli jest w wyposażeniu) lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem. Dzięki temu mięso będzie bardziej soczyste.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.
- Zaleca się pieczenie w urządzeniu mięsa i ryb w ilości powyżej 1 kg.
- Aby zapobiec przypaleniu się sosu lub tłuszczu, zaleca się wlanie niewielkiej ilości wody do głębokiej blachy do pieczenia.
- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń (po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia).
- Polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia. Pozwoli to uzyskać lepszy efekt pieczenia.
- Można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia i wykorzystać ciepło resztkowe.

## 11.24 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

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

[1)] Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

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

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

Dziczyzna

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

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

Ryba (gotowanie na parze)

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

## 11.25 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Blachę do zbierania tłuszczu należy zawsze umieszczać na pierwszym poziomie.
- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.

**UWAGA!**
Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

Szybki grill

| Produkt | Czas grillowania (min) | | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|
| | 1. strona | 2. strona | |
| Burgers / Hamburgery | 9 - 13 | 8 - 10 | 3 |
| Filet wieprzowy | 10 - 12 | 6 - 10 | 3 |
| Kiełbaski | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Steki wołowe, steki cielęce | 7 - 10 | 6 - 8 | 3 |
| Toast / Grzanki | 1 - 3 | 1 - 3 | 3 |
| Grzanki z dodatkami | 6 - 8 | - | 3 |

## 11.26 Potrawy mrożone

- Usunąć opakowanie. Umieścić produkt na talerzu.
- Nie przykrywać talerzem ani miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

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

Mrożone dania gotowe

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

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---|---|---|---|
| Ciasto owocowe | Pieczenie tradycyjne | zgodnie ze wskazówkami producenta | zgodnie ze wskazówkami producenta | 2 |

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

## 11.27 Pasteryzowanie

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- Korzystając z tej funkcji, należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia 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 wystarczającą wilgotność 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) | Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min) |
|---|---|---|---|
| Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Owoce pestkowe

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas do zagotowania (min) | Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min) |
|---|---|---|---|
| Gruszki / Pigwy / Śliwki | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Warzywa

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas do zagotowania (min) | Dalsze gotowanie 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 |

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas do zagotowania (min) | Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C (min) |
|---|---|---|---|
| Kalarepa / Groch / Szparagi | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

## 11.28 Suszenie

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

## 11.29 Chleb

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

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

## 11.30 Tabela temperatur dla termosondy

| Wołowina | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|---|---|---|---|
| | Lekko wypieczone | Średnio wypieczone | Dobrze wypieczone |
| Pieczeń wołowa | 45 | 60 | 70 |
| Polędwica | 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,<br>Pieczeń | 80 | 84 | 88 |
| Kotlet (comber)<br>Schab wędzony,<br>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,<br>Pieczeń jagnięca | 65 | 70 | 75 |

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

| Drób | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|---|---|---|---|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Kurczak (cały/połowa/pierś) | 80 | 83 | 86 |
| Kaczka (cała/połowa),<br>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),<br>Ryba (cała/duża/pieczona) | 60 | 64 | 68 |

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

| Zapiekanki – pikantne | Temperatura wewnątrz produktu (°C) | | |
|---|---|---|---|
| | Mniej | Średnio wypieczone | Więcej |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>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 |

## 11.31 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Warunki testowania funkcji: Gotowanie na parze.

| Produkt | Naczynie (Gastronorm) | Ilość (g) | Poziom piekarnika | Temperatura (°C) | Czas (min) | Uwagi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Brokuły[1)] | 1 x 1/2 perforowane | 300 | 2 | 99 | 13 - 15 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Brokuły[1)] | 1 x 1/2 perforowane | maks. | 2 | 99 | 15 - 18 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Mrożony groszek | 1 x 1/2 perforowane | 1500 | 2 | 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 urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem 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 urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- 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.
- Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli komora piekarnika po użyciu jest mokra, należy ją osuszyć.

## 12.2 Zalecane środki czyszczące

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

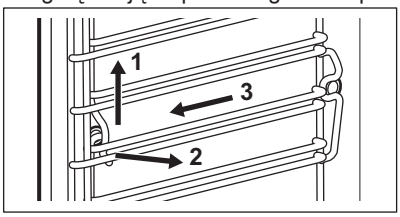
Nasze produkty można nabyć tutaj: www.aeg.com/shop oraz w najlepszych sklepach detalicznych.

## 12.3 Demontaż prowadnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy upewnić się, że jest ono zimne. Występuje ryzyko poparzenia.

Aby wyczyścić urządzenie, 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 urządzenia.

W celu zapewnienia większej wydajności należy włączyć funkcję czyszczenia, gdy urządzenie jest chłodne.

Funkcja zajmuje określoną ilość czasu, w który nie jest wliczone czyszczenie komory przez użytkownika.

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 trwania funkcji wynosi około 30 minut.
   - **a)** Włączyć funkcję.
   - **b)** Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
   - **c)** Dotknąć pola 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. Przed uruchomieniem procedury czyszczenia sprawdzić, czy urządzenie wystygło.

**b)** Włączyć funkcję.
Po około 50 minutach, po zakończeniu pierwszej części programu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

**c)** Nacisnąć OK.

To nie jest koniec procedury czyszczenia. Aby zakończyć czyszczenie, należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

**d)** Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody i środka do czyszczenia piekarników.

**e)** Nacisnąć OK.
Rozpocznie się końcowa część procedury. Czas trwania tego etapu wynosi około 25 minut.

**3.** Przetrzeć wewnętrzną powierzchnię urządzenia miękką, delikatną gąbką. Do czyszczenia komory piekarnika można użyć ciepłej wody.

**4.** Usunąć pozostałość wody z szuflady na wodę.

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

## 12.5 Przypominanie o czyszcz.

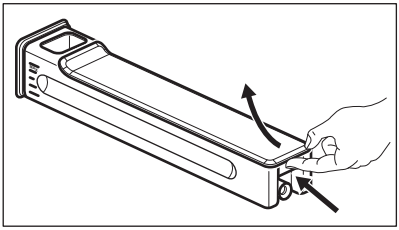
Funkcja przypomina o konieczności czyszczenia oraz uruchomienia funkcji: Czyszczenie parowe plus.

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

## 12.6 Czyszczenie szuflady na wodę

Wyjąć szufladę na wodę z urządzenia.

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



**2.** Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.

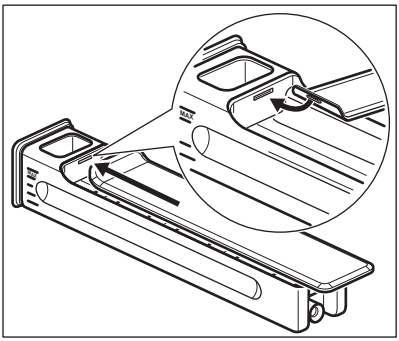
**3.** Umyć ręcznie części szuflady na wodę. Użyć zwykłej wody z dodatkiem mydła.

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 dochodzi do osadzania się kamienia wewnątrz układu, co jest spowodowane zawartością wapnia w wodzie. Może to mieć negatywny wpływ na jakość działania funkcji parowych, wydajność generatora pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy usunąć osady kamienia z układu generatora 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. Umieścić szufladę na wodę w urządzeniu.
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. Umieścić szufladę na wodę w urządzeniu.
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 urządzenie jest mokre lub wilgotne, należy je wytrzeć suchą szmatką. Pozostawić otwarte drzwi urządzenia, aby umożliwić jego całkowite 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 ciasta na pierwszym poziomie piekarnika.
2. Nacisnąć OK.
3. Wlać świeżą wodę do szuflady na wodę.
4. Nacisnąć OK.

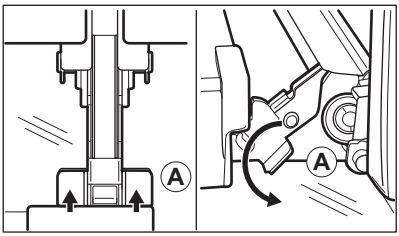
Po zakończeniu procedury wyjąć blachę do pieczenia ciasta.

## 12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

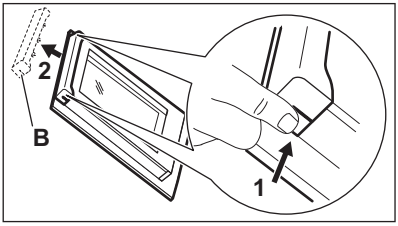
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu urządzenia.

**OSTRZEŻENIE!**
Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.

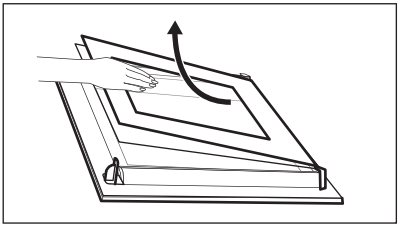
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.




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




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



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu należy najpierw włożyć wewnętrzne szyby a następnie zamontować drzwi. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą.

## 12.11 Wymiana oświetlenia

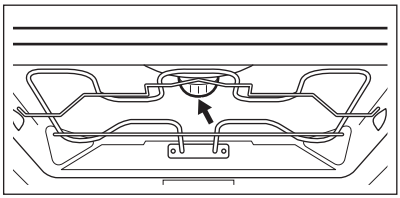
Położyć szmatkę na spodzie komory urządzenia. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

**OSTRZEŻENIE!**
Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wykręcić bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.

### Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



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

# 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**OSTRZEŻENIE!**
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 Co zrobić, gdy…

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny). |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Piekarnik jest wyłączony. | Włączyć piekarnik. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie jest ustawiony aktualny czas. | Ustawić aktualny czas. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Nie wprowadzono wymaganych ustawień. | Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. | Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”. |
| Piekarnik nie nagrzewa się. | Blokada uruchomienia jest włączona. | Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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. | Wtyczkę termosondy włożono nieprawidłowo 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 szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.<br>• 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. |
| 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 | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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.<br>Powtórzyć procedurę. |
| Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda. | Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika. | Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem. | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. | Powtórzyć procedurę. |
| Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem. | Funkcja została zatrzymana przez użytkownika. | Powtórzyć procedurę. |
| Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody. | W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia. | Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie. |
| Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów. | Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka. | Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne. |
| Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów. | Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżać wydajność. | Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| 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 Dane naprawy

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

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

| 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 | KSK792220M |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 80.8 |
| Klasa efektywności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.89 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.59 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Prąd elektryczny |
| Pojemność | 43 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 37.5 kg |

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

## 14.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

**Ogólne porady**
Należy sprawdzić, czy podczas pracy urządzenia drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Drzwi powinny być dokładnie zamknięte podczas pieczenia.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przez 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.

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

**Ciepło resztkowe**
W niektórych funkcjach piekarnika, gdy włączono program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się automatycznie po upływie 90% ustawionego czasu.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

**Podtrzymywanie temperatury potraw**
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pokazywany jest wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

**Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**
Należy wyłączać oświetlenie podczas pieczenia i włączać je tylko w razie potrzeby.

**Termoobieg + para**
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. W czasie działania tej funkcji temperatura w komorze piekarnika może różnić się od temperatury pokazanej na wyświetlaczu w cyklu pieczenia, a czas pieczenia może różnić się od czasu pieczenia w innych programach.

Podczas korzystania z funkcji Termoobieg + para oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to na wzrost zużycia energii.

# 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

www.aeg.com/shop

867335056-B-502016

AEG