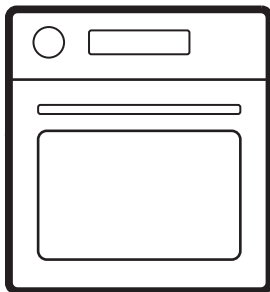


AEG



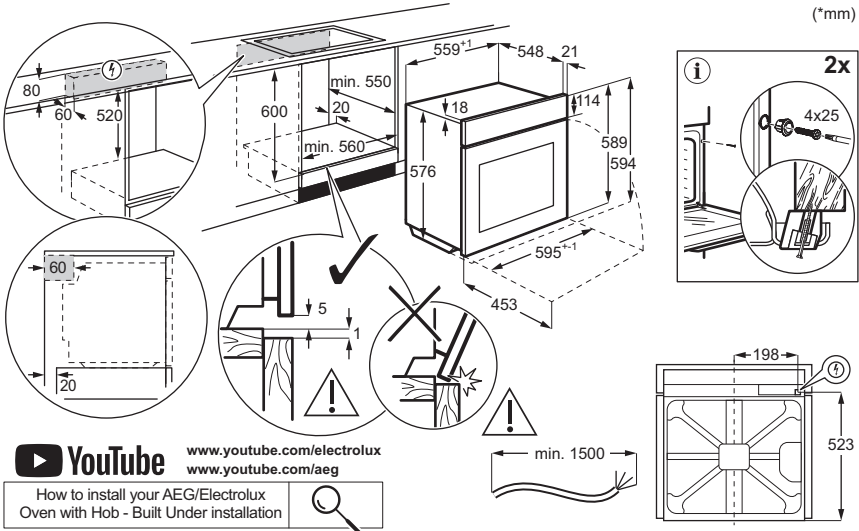
aeg.com/register



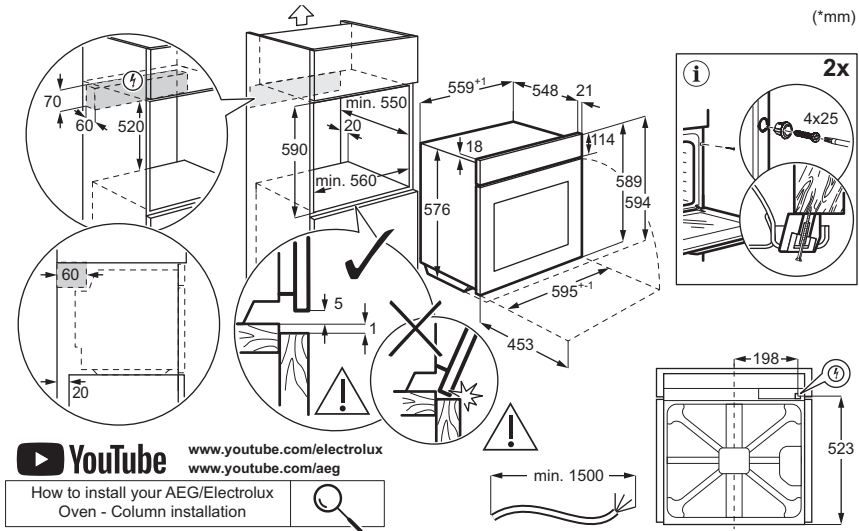
MA5CB53XPT

INSTALACJA

(*mm)



(*mm)



1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3	5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	8
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5	6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	11
3. OPIS PRODUKTU.....	7	7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	12
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	8	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	14
		9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	14
		10. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	15

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użytkowaniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. 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 zos-

taną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas użytkowania i schładzania nie pozwalać dzieciom i zwierzętom domowym zbliżać się do urządzenia.
- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.

- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwi-

sowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczą-

cych ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierz-

chnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze zakładać rękawice ochronne i nosić obuwie zakrywające całe stopy.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w bezpiecznym i odpowiednim miejscu spełniającym wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Urządzenie należy uziemić. Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie konieczności

wymiany wtyczki i kabla zasilającego, wymianę musi przeprowadzić autoryzowane centrum serwisowe.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania na wszystkich biegunach, o odległości izolacyjnej między stykami co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany w krajach europejskich:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita [W]	Przekrój przewodu [mm ²]
maksymalnie 1,380	3x0.75
maksymalnie 2,300	3x1
maksymalnie 3,680	3x1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza i łatwopalnych mieszanek zawierających alkohol.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Nie zbliżać się do urządzenia ze źródłem iskier ani otwartego ognia, gdy drzwi są otwarte.
- Do pasteryzowania używać wyłącznie zatwierdzonych naczyń szklanych i słoików.
- Nie naciskać produktów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - nie umieszczać naczyń ani przedmiotów bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - nie umieszczać folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory piekarnika.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.

- nie pozostawiać wilgotnych naczyń ani żywności w urządzeniu po zakończeniu gotowania.
- zachować ostrożność podczas zdejmowania lub montowania akcesoriów.

- Przebarwienia emalii lub stali nierdzewnej nie wpływają na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast używać głębokiej formy, ponieważ soki owocowe mogą powodować trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest zainstalowane za ścianką meblową, nie zamykać ścianki podczas użytkowania ani do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia, aby zapobiec uszkodzeniom od ciepła i wilgoci.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznic zarówno o takich samych parametrach.
- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Wyłączyć i odłączyć urządzenie przed konserwacją.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Zachować ostrożność podczas zdejmowania drzwi z urządzenia, ponieważ są one ciężkie.

- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcji wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.

- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

2.5 Utylizacja

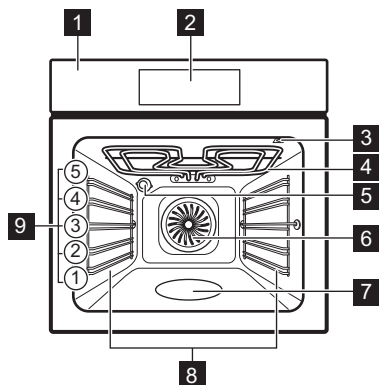
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. OPIS PRODUKTU

3.1 Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Gniazdo termosondy
- 4** Grzałka
- 5** Lampa
- 6** Wentylator

- 7** Wnęka komory
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Poziomy umieszczania potraw

3.2 Pola dotykowe

⓪	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
^ v	Aby poruszać się po menu.
+ -	Aby zmienić ustawienia.
☑	Naciśnij, aby ustawić funkcję: SteamBake.
🍲	Aby ustawić funkcję wspomaganego gotowania.
🕒	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
⚙️	Aby wejść do ustawień.
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.




4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

4.1 Ustawianie godziny

1. Nacisnąć \oplus lub \ominus Aby dostosować godziny i minuty.
2. Nacisnąć **OK** aby potwierdzić.













4.2 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

1. Rozgrzać puste urządzenie, aby usunąć wszelkie zapachy. Przewietrzyc pomieszczenie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

3. Ustawić każdą funkcję na maksymalną temperaturę i pozwolić urządzeniu pracować przez określony czas:  1 godz.,  15 min.,  15 min. Patrz Codzienne użytkowanie.
4. Wyłączyć urządzenie i pozwolić mu ostygnąć.
5. Czyścić ściereczką z mikrofibry, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Ponownie włożyć akcesoria i prowadnice blach.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Funkcje gotowania

	Termoobieg: Równomierne pieczenie, uzyskanie delikatnej konsystencji, suszenie
	Pieczenie tradycyjne: Tradycyjne pieczenie
	SteamBake: Gotowanie na parze
	AirFry: Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia.
	Potrawy mrożone: Frytki, ćwiartki ziemniaczane, bułki
	Funkcja Pizza: Pieczenie pizzy
	Dolna grzałka: Pieczenie ciast
	Rozmarzanie: Rozmarzanie
	Pieczenie konwekc. wilgotne: Pieczenie
	Grill: Opiekanie, grillowanie
	Turbo grill: Pieczenie mięsa, przyrządzanie
	Odgrzewanie: Nagrzewanie, gotowanie

Aby zmienić funkcję, nacisnąć $\textcircled{1}$, aby wyłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć go ponownie, aby je ponownie włączyć.

Podczas korzystania z niektórych funkcji piekarnika lampa może wyłączyć się automatycznie, jeżeli temperatura spadnie poniżej 80°C.

5.2 Ustawienie: funkcje gotowania

1. Nacisnąć $\textcircled{1}$ aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć \wedge lub \vee aby poruszać się po funkcjach.
3. Nacisnąć \oplus lub \ominus aby ustawić temperaturę.
4. W razie potrzeby ustawić funkcje timera.
5. Nacisnąć **OK**.
6. Aby wyłączyć funkcję gotowania, nacisnąć $\textcircled{1}$.

\ominus Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

>> Szybkie nagrzewanie - nacisnąć i przytrzymać **OK** przez 3 sekundy podczas fazy nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Jest dostępne dla niektórych funkcji gotowania. Wentylator może włączyć się automatycznie.

5.3 Timer

1. Nacisnąć $\textcircled{1}$.
2. Nacisnąć \wedge lub \vee aby wybrać funkcję timera.

3. Nacisnąć **+** lub **-** aby ustawić czas.

Nacisnąć **OK**.

Aby anulować funkcję timera, nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy **⏸**.

Funkcje timera



Ustawić odliczanie. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.



Ustawić odliczanie. Po zakończeniu timera rozlega się sygnał i gotowanie zatrzymuje się.



Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.

Stoper

Aby pokazać, jak długo urządzenie działa od momentu uruchomienia funkcji. Można funkcję wyzerować w menu timera.

5.4 SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wnękę komory napełnić wodą z kranu



Maksymalna pojemność wnętrza komory wynosi 250 ml. Wnęka komory nie należy napełniać podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.

3. Nacisnąć **⏸** aby włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć **🏠**.
5. Nacisnąć **+** lub **-** aby ustawić temperaturę.
6. Nacisnąć **OK**.
7. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
8. Ostrożnie otwierać drzwi, aby uniknąć poparzenia gorącym i wilgotnym powietrzem wydobywającym się z urządzenia. Włożyć jedzenie.
9. Po ugotowaniu odczekać, aż urządzenie ostygnie. Usunąć pozostałą wodę z wgłębienia za pomocą miękkiej ściereczki.

5.5 Gotowanie wspomagane **🍲**

Gotowanie wspomagane zawiera programy przeznaczone do przygotowywania konkretnych dań. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Nacisnąć **⏸** aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć **🍲**.
3. Nacisnąć **^** lub **v** aby wybrać funkcje wspomaganego gotowania.
4. Nacisnąć **+** lub **-**, aby zmienić ustawienia.
5. Nacisnąć **OK** aby potwierdzić.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia. Podczas gotowania wspomaganego za pomocą sondy do żywności procedura jest taka sama.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda



Aby korzystać z tej funkcji, należy podłączyć termosondę.



Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.



Poziom umieszczanie potraw. Patrz Opis produktu.



Do pieczenia parowego należy napełnić wgłębienie wodą.

Potrawy



Pizza



100 ml **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia



Kurczak
1 - 1.5 kg;
świeże

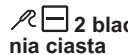


2 **blacha do pieczenia ciasta**, 200 ml

Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.





















Wołowina
1 - 1.5 kg;
4 - 5 cm
grube kawałki










2 **blacha do pieczenia ciasta**

Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.



Potrawy		
	Filety	  3 naczynie żaroodporne na ruszcie
	Lasagna 1 - 1.5 kg	 2 naczynie żaroodporne na ruszcie
	Quiche	 2 blacha do pieczenia na ruszcie
	Ziemniaki 1 kg	 2 blacha do pieczenia ciasta Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
	Zapiekan- ka warzywna 1 - 1.5 kg	 3 blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa plasterki.
	Babeczki	 3  100 - 150 ml taca na babeczki na ruszcie
	Ciabatta 0,8 kg	  2  150 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.

5.6 Ustawienia

1. Naciśnąć , aby włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć , aby uzyskać dostęp do ustawień.
3. Naciśnąć  lub , aby zmienić ustawienia. Naciśnąć **OK**.
4. Naciśnąć  lub , aby dostosować wartość.
5. Naciśnąć **OK** aby potwierdzić lub wyjść z trybu regulacji.
6. Naciśnąć  aby wyjść z ustawień.



Podmenu: Ustawienia

Ustawienie	Wartość
01 Czyszczenie	Czyszczenie katalityczne
02 Aktualna godzina	Zmień
03 Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
04 Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.

Ustawienie	Wartość
05 Stoper	Wł. / Wył.
06 Jasność wyświetlacza	1 - 5
07 Dźwięki przycisków	Beep, Clic, None
08 Głośność sygnału	1 - 4
09 -	-
10 Termosonda ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm i stop
11 Przypomnienie o czyszczeniu. ¹⁾	Wł. / Wył.
12 -	-
13 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacyjny: 2468
14 Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
15 Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

¹⁾ tylko wybrane modele

Ustawienia domyślne zaczynają się od **02**.



Użyj  i  do nawigacji.

5.7 Blokada

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest użytkowane, panel sterowania blokuje się, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

  - naciśnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.

 - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

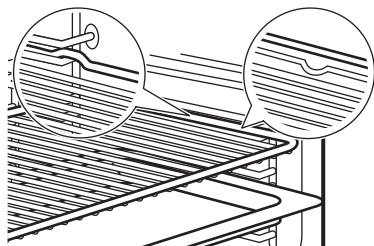
5.8 Akcesoria



Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Skanując kod QR można sprawdzić, jak stosować akcesoria dołączone do urządzenia. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej

informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Wsunąć ruszt lub blachę do pieczenia między prowadnice blach. Ruszt musi dotykać tylnej części piekarnika, a nóżki muszą być skierowane w dół. Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on beżpośrednio widoczny.

Pod blachą perforowaną umieścić dodatkową blachę, aby zebrać kapiące płyny.

5.9 Termosonda

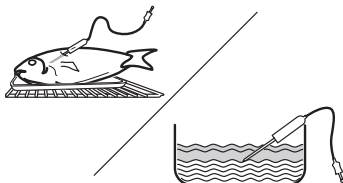
Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura piekarnika. Powinna być co najmniej 25°C wyższa niż temperatura termosondy.
- ℞ - temperatura termosondy.

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę piekarnika.

2. Włożyć końcówkę termosondy w środek najgrubszej części mięsa lub ryby. Gdy przygotowuje się zapiekankę należy umieścić końcówkę czujnika temperatury dokładnie w środku, w stałym składniku. Upewnić się, że końcówka nie dotyka dna naczynia do pieczenia.



3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu. ℞ pojawia się na wyświetlaczu.

4. Nacisnąć + lub - w celu ustawienia temperatury termosondy. Nacisnąć OK.

5. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Można wybrać żądaną końcową akcję termosondy w podmenu: Ustawienia.

6. Wyłączyć urządzenie.

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



6. WSKAZÓWKI I PORADY


6.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Symboly użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja gotowania
°C	Temperatura





 Poziom umieszczania potraw





 Czas pieczenia (min)

 Informacje dodatkowe

6.2 Pieczenie konwekc. wilgotne

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

	°C			
Śładkie bułki, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)

	°C			
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet rybny, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Szaszлык, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Krucze ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę

2) Użyć ruszt.

3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie

















4) Użyć formy do tarty na ruszcie

5) Użyć naczynia do pieczenia na ruszcie

6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

6.3 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Krucze ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.

2) Sposób użytkowania Ruszt.

3) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

7. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

- Stosować środek czyszczący przeznaczony do powierzchni metalowych.

- Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Aby usunąć pozostałości osadzonego kamienia, zastosować środek

odkamieniający w płynie zalecany przez producenta.

- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut.
- Nie myć akcesoriów w zmywarce.



7.2 Wyjmowanie prowadnic blach

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.
4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

7.3 Czyszczenie katalityczne

Wybrane powierzchnie komory pokryte są emalią katalityczną pochłaniającą tłuszcz podczas procesu czyszczenia katalitycznego. Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria.
3. Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Nacisnąć , aby włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć .
6. Nacisnąć \wedge lub \vee aby wybrać 01.
Nacisnąć OK.

Czas trwania: 1 godz

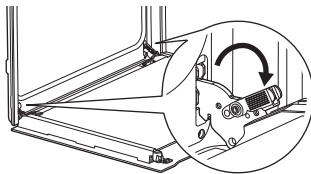
7. Gdy piekarnik ostygnie, oczyścić jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

7.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

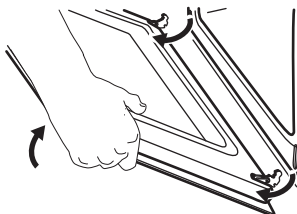
Drzwi i wewnętrzne szyby piekarnika można wymontować do czyszczenia. Nie używać urządzenia bez szyb.

1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.

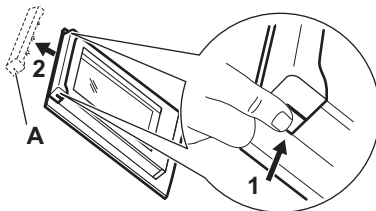
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



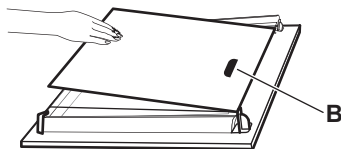
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi A za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.

- Po wyczyszczeniu zamontować szyby i drzwi piekarnika.

Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrasków słychać kliknięcie.

7.5 Wymiana źródła światła

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.

Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Tyłne oświetlenie

- Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
- Wyczyścić szklany klosz.
- Wymienić żarówkę.
- Założyć szklany klosz.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Szczegóły serwisowe znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na przedniej ramie. Jest widoczna po otworzeniu drzwi. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Nie można włączyć ani obsługiwać urządzenia. - Urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego lub jest podłączone nieprawidłowo.

Urządzenie nie nagrzewa się.

- Blokada jest wł.
- Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

Lampa nie działa. - Lampa jest przepalona. Wymienić lampę.

Lampa jest wyłączona. - Pieczenie konwekc. wilgotne - jest aktywowany.

Termosonda nie działa. - Wtyczka do Termosonda nie jest w pełni włożona do gniazda.

Uszczelka drzwi jest uszkodzona. - Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Wyświetlacz pokazuje "00:00". - Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

9. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

9.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	MA5CB53XPT 949289508
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+

Życzenie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
--	---------------

Życzenie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl
---	---------------

Liczba komór	1
--------------	---

Źródła ciepła	Elektryczność
---------------	---------------

Pojemność	72 l
-----------	------

Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
-------------------	-----------------------

Masa	30.5 kg
------	---------

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.


9.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min


Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.


9.3 Porady dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania zamykać drzwi i unikać ich częstego otwierania.
- Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.
- Używać metalowe lub ciemne naczynia, które nie odbijają światła.
- Pomiąć podgrzewanie, chyba że jest to konieczne.
- Zminimalizować przerwy pomiędzy pieczeniem różnych potraw.
- Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy. Zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum 3-10 min przed końcem gotowania.

- Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia, jeśli nie jest to konieczne. Patrz punkt Ustawienia.
- Pieczenie konwekc. wilgotne Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza. W niektórych modelach potrzeba 30 sek.
- Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja gotowania jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu. Aby dłużej korzystać z funkcji gotowania, należy ustawić czas przygotowania potrawy. Funkcja automatycznego wyłączenia nie działa, gdy włączone jest oświetlenie, lub wraz z funkcją .
 - 12.5 godz: 30-115 °C
 - 8.5 godz: 120-195 °C
 - 5.5 godz: 200-245 °C
 - 3 godz: 250 – maksimum °C

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

