

BE3013021
BE301302P

PL PIEKARNIK

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne technologie, które ułatwiają życie — nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na lekturę w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

W sklepie internetowym AEG można znaleźć wszystko co niezbędne do utrzymania urządzeń AEG w doskonałym stanie technicznym i wizualnym. Wśród szerokiej gamy akcesoriów, zaprojektowanych i wyprodukowanych zgodnie z wysokimi standardami jakości, oferujemy specjalistyczne naczynia kuchenne, kosze na sztućce, półki na butelki oraz torby do delikatnego prania...



Odwiedź sklep internetowy pod adresem
www.aeg.com/shop

SPIS TREŚCI

4	Informacje dotyczące bezpieczeństwa
7	Opis urządzenia
9	Przed pierwszym użyciem
10	Codzienna eksploatacja
11	Funkcje zegara
12	Korzystanie z akcesoriów
14	Dodatkowe funkcje
14	Przydatne rady i wskazówki
25	Konserwacja i czyszczenie
28	Co zrobić, gdy...
29	Dane techniczne
29	Ochrona środowiska

W niniejszej instrukcji użyte zostały następujące symbole:



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

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



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Nie wolno pozwalać obsługiwać tego urządzenia osobom, w tym również dzieciom, o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych albo osobom bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim poinstruowaniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów 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.

Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wykwalifikowany elektryk powinien wykonać wszystkie połączenia elektryczne.

- 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 zawsze używać prawidłowo zamontowanych gniazd elektrycznych z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno w przypadku elementów znajdujących się pod napięciem, jak zaizolowanych części zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Przy odłączaniu urządzenia nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem lub wybuchem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia jego wnętrze mocno się nagrzewa. Nie dotykać elementów grzejnych w urządzeniu. Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia.

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, jego drzwi powinny być zamknięte.
- 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 łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.



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. Nie stanowi to wady w rozumieniu warunków gwarancji.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.

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 pęknięcia szyb w drzwiach urządzenia.
- W przypadku pęknięcia szyb należy je niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z punktem serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- W przypadku stosowania aerozolu do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) żadnych detergentów.

Wewnętrzne oświetlenie piekarnika

- 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 żarówki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Utylizacja



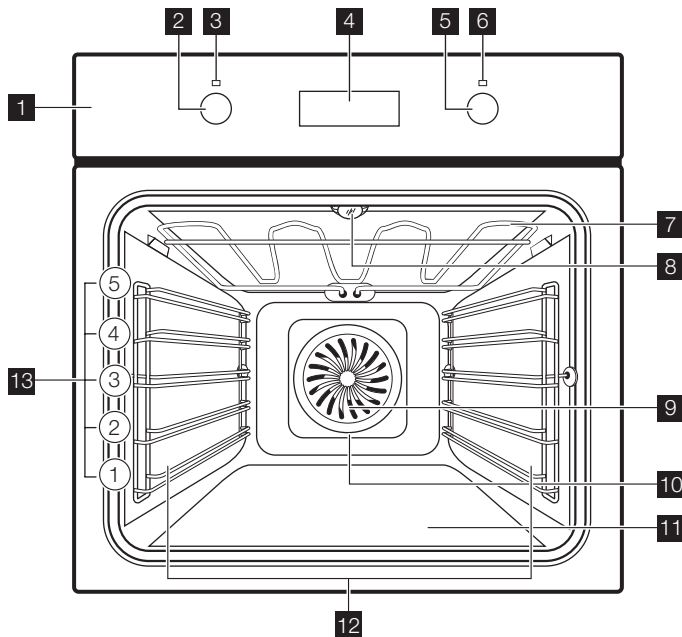
OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

OPIS URZĄDZENIA

Widok urządzenia

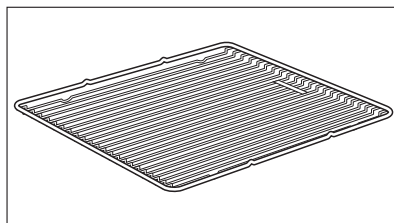


- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Sterowanie elektroniczne
- 5 Pokrętko regulacji temperatury
- 6 Kontrolka/symbol/wskaźnik temperatury
- 7 Grzałka
- 8 Oświetlenie piekarnika
- 9 Wentylator
- 10 Grzałka na tylnej ścianie piekarnika
- 11 Dolna grzałka
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Poziomy umieszczania potraw

Akcesoria piekarnika

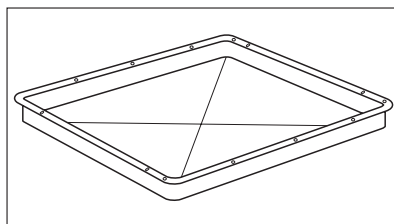
- **Druciana półka**

Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz pieczenia mięs.



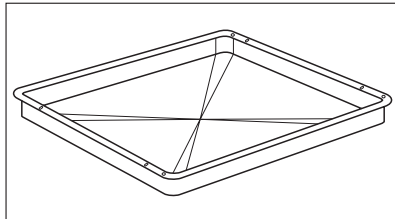
- **Blacha do pieczenia**

Do pieczenia ciast i ciastek.



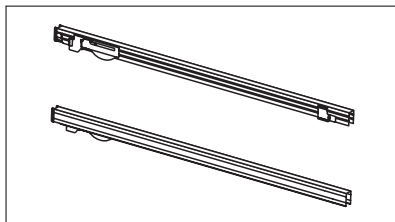
- **Głęboka blacha do grillowania/pieczenia**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.



- **Prowadnice teleskopowe**

Do blach i rusztu.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Czyszczenie wstępne

- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Ustawianie czasu



Piekarnik działa wyłącznie po ustawieniu aktualnej godziny.

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, a także w przypadku przerwy w dostawie energii, zacznie automatycznie migać wskaźnik aktualnej godziny. Aby ustawić aktualną godzinę, należy użyć przycisku „+” lub „-”.

Po około 5 sekundach miganie ustaje, a na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina.



Nie można ustawiać aktualnej godziny przy włączonych funkcjach automatycznych (Czas |→| lub Koniec →|).

CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko sterujące. Pokrętko wysunie się.

Włączanie i wyłączanie urządzenia









1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika, aby wybrać żądaną funkcję.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby wybrać temperaturę.
3. Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury do położenia wyłączenia.




Symbol pokrętkła, wskaźnik lub kontrolka (zależnie od modelu – patrz widok urządzenia):

- Wskaźnik włącza się, gdy piekarnik się nagrzewa.
- Kontrolka zapala się, gdy urządzenie pracuje.
- Symbol informuje czy za pomocą pokrętkła modyfikowane są ustawienia dotyczące któregoś z pól grzejnych, funkcji piekarnika lub temperatury.

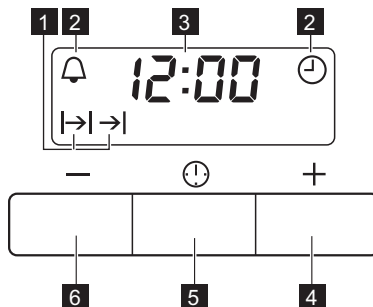
Funkcje piekarnika

	Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Oświetlenie	Służy do oświetlania wnętrza piekarnika.
	Termoobieg	Do równoczesnego pieczenia na maksymalnie trzech poziomach. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury używanej podczas pieczenia przy użyciu funkcji pieczenia tradycyjnego. Służy również do suszenia potraw.
	Pizza	Do pieczenia na jednym poziomie dań wymagających intensywnego przyrumienienia i kruchego spodu. Ustawić temperaturę piekarnika o 20-40°C niższą od temperatury używanej podczas pieczenia tradycyjnego.
	Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
	Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym lub chrupkim spodzie oraz do robienia przetworów
	Rozmrażanie	Do rozmrażania potraw.
	Grill	Do grillowania płaskich potraw na środku grilla i do opiekania pieczywa.
	Szybki grill	Do grillowania większej ilości płaskich potraw i do opiekania pieczywa.





Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Turbo grill	Pieczenie większych kawałków mięsa lub drobiu na jednym poziomie. Również do przyrumieniania potraw, np. zapiekanek.






Sterowanie elektroniczne

- 1 Wskaźniki funkcji
- 2 Wskaźniki funkcji
- 3 Wskazanie czasu
- 4 Przycisk „+”
- 5 Przycisk wyboru
- 6 Przycisk „-”






FUNKCJE ZEGARA

Funkcja zegara	Zastosowanie
	Czas dobowy Pokazuje aktualną godzinę. Służy do ustawiania, zmieniania i sprawdzania aktualnej godziny.
	Minutnik Służy do odliczania ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.
	Czas Służy do ustawiania czasu pracy piekarnika.
	Koniec Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji piekarnika.

 Funkcji Czas  i Koniec  można użyć jednocześnie, tak aby piekarnik automatycznie włączył i wyłączył się w późniejszym czasie. W tym przypadku należy najpierw ustawić funkcję Czas , a następnie funkcję Koniec .

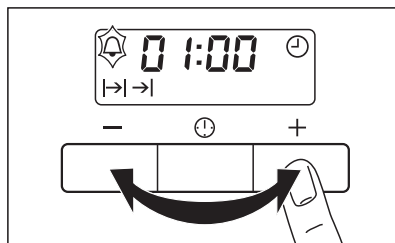
Ustawianie funkcji zegara



1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę (konieczne w przypadku funkcji Czas i Koniec).

2. Naciskać przycisk wyboru, dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
3. Aby ustawić funkcję Minutnik , Czas  lub Koniec , należy użyć przycisku „+” lub „-”.

Włączy się odpowiedni wskaźnik funkcji.

Po upływie ustawionego czasu wskaźnik funkcji zacznie migać i przez 2 minuty emitowany będzie sygnał dźwiękowy.



Jeśli włączono funkcję Czas  lub Koniec  piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika i pokrętkę regulacji temperatury do położenia wyłączenia.

Anulowanie funkcji zegara

1. Naciskać przycisk wyboru, dopóki nie zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
 2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „-”.
- Po kilku sekundach funkcja zegara zostanie wyłączona.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

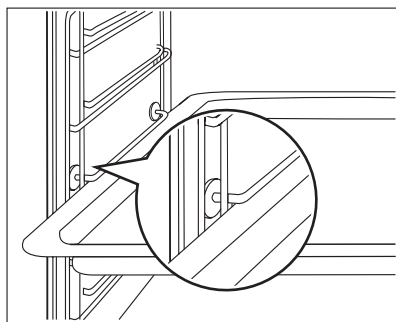


OSTRZEŻENIE!

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

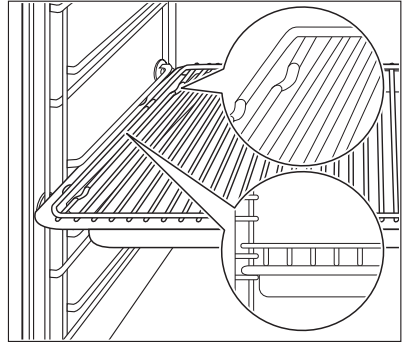
Wkładanie akcesoriów do piekarnika

Głęboka blacha do pieczenia i ruszt piekarnika posiadają wgłębienia na bocznych krawędziach. Wgłębienia te i kształt prowadnic zabezpieczają akcesoria piekarnika przed przechyleniem.



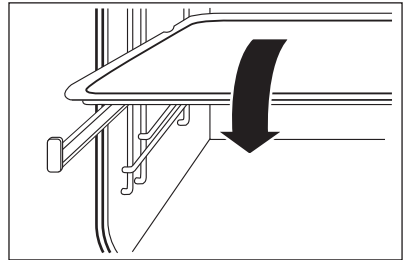
Wkładanie rusztu wraz z głęboką blachą do pieczenia

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Wsunąć głęboką blachę do pieczenia między prowadnice jednego z poziomów piekarnika.

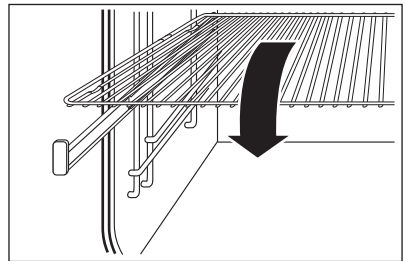


Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów piekarnika

Umieścić blachę do pieczenia lub głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



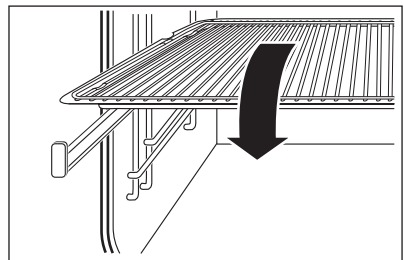
Umieścić drucianą półkę na prowadnicach teleskopowych, tak aby nóżki były skierowane w dół.



Wysoka krawędź wokół drucianej półki stanowi dodatkowe zabezpieczenie zapobiegające ześlizgiwaniu się naczyń.

Jednoczesne wkładanie rusztu i głębokiej blachy

Umieścić ruszt na głębokiej blasze. Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicach teleskopowych.



DODATKOWE FUNKCJE

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.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

Wewnętrzna strona drzwi

W niektórych modelach po wewnętrznej stronie drzwi piekarnika znajdują się:

- numery poziomów umieszczania potraw (w wybranych modelach)
- informacje o funkcjach piekarnika, zalecane poziomy umieszczania potraw i temperatury dla popularnych potraw (w wybranych modelach).



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach służą jedynie orientacji. Zależą one od przepisu, jakości i ilości użytych składników.

Pieczenie ciasta

Wskazówki ogólne

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż urządzenie używane dotychczas. Należy przystosować używane ustawienia (temperatury, czasu pieczenia) i poziomy do wartości w tabelach.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia piekarnik można wyłączyć około 10 minut przed zakończeniem czasu pieczenia, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

W przypadku potraw mrożonych blachy w piekarniku mogą się wygiąć podczas pieczenia. Po ostygnięciu zniekształcenia blach znikną.

Jak korzystać z tabel pieczenia ciast

- Zaleca się stosowanie niższej temperatury za pierwszym razem.
- Jeżeli nie można odnaleźć ustawień dla danego przepisu, należy skorzystać z najbardziej podobnego.
- W przypadku pieczenia ciast na więcej niż jednym poziomie czas pieczenia można wydłużyć o 10-15 minut.
- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. W takim przypadku nie należy zmieniać ustawienia temperatury. Różnice wyrównają się podczas pieczenia.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciasta

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest wystarczająco przyrumieniony.	Nieprawidłowy poziom umieszczenia potrawy.	Umieścić ciasto na niższym poziomie.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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. Czasu pieczenia nie można skracać poprzez ustawienie wyższej temperatury.
Ciasto zapada się (robi się zakalcowate, wycieka z niego woda).	Do ciasta wlane zbyt dużo płynu.	Użyć mniej płynu. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza w przypadku użycia robota kuchennego.
Ciasto jest zbyt suche.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest zbyt suche.	Zbyt długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie 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.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.

Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Kołacz lub babka drożdżowa	Termoobieg	1	150 - 160	50 - 70
Babka piaskowa/ciasto owocowe	Termoobieg	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	2	160	35 - 50
Kruchy spód placzka	Termoobieg	2	170-180 ¹⁾	10 - 25

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Biskoptowy spód placka	Termoobieg	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	2	160	60 - 90
Apple pie/szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	1	180	70 - 90
Sernik	Pieczenie tradycyjne	1	170 - 190	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Plecionka drożdżowa/wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	3	170 - 190	30 - 40
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Chleb (żytni):				
1. Pierwszy etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Drugi etap pieczenia.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Ptysie z kremem/eklerki	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Rolada biskoptowa	Pieczenie tradycyjne	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Maślane ciasto migdałowe/ciasto cukrowe	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) ²⁾	Termoobieg	3	150	35 - 55

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/ukręcanym) ²⁾	Pieczenie tradycyjne	3	170	35 - 55
Placek owocowy na kruchym cieście	Termoobieg	3	160 - 170	40 - 80
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

Ciastka

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Ciasteczka kruche	Termoobieg	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/ciasteczka maślane/paluchy	Termoobieg	3	140	20 - 35
Short bread/ciasteczka maślane/paluchy	Pieczenie tradycyjne	3	160 ¹⁾	20 - 30
Ciasteczka z ciasta biszoptowego	Termoobieg	3	150 - 160	15 - 20
Ciasteczka z białek jaj, bezy	Termoobieg	3	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	3	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	3	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta francuskiego	Termoobieg	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Bułki	Termoobieg	3	160 ¹⁾	10 - 25
Bułki	Pieczenie tradycyjne	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes/małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	3	150 ¹⁾	20 - 35

Rodzaj produktu	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas w minutach
Small cakes/małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Wypieki i zapiekanki

Potrawa	Funkcja piekarnika	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas w minutach
Zapiekanka z makaronem	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna ¹⁾	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Bagietki posypane serem	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	15 - 30
Słodkie suflety	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	40 - 60
Suflety z rybą	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Turbo grill lub Termoobieg	1	160 - 170	30 - 60

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

Pieczenie na kilku poziomach

Ciasta/ciastka/chleb na blachach do pieczenia

Rodzaj produktu	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas w minutach
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
Ptysie z kremem/eklerki	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Strucla	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Ciasteczka/small cakes/ciastka/drożdżówki/bułki

Rodzaj produktu	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas w minutach
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
Ciasteczka kruche	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40

Rodzaj produktu	Termoobieg		Temperatura w °C	Czas w minutach
	Poziom piekarnika			
	2 poziomy	3 poziomy		
Short bread/ciasteczka maślane/paluchy	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Ciasteczka z białek jaj, bezy	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta francuskiego	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Bułki	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes/małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Pieczenie

Pieczenie mięsne

- Do pieczenia należy stosować naczynia żaroodporne (przeczytaj instrukcje 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 mięsa, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

Pieczenie z funkcją Turbo grill

Wołowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczony	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Turbo grill	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Wieprzowina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Łopatką, karczek, szynka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, żeberka	1-1,5 kg	Turbo grill	1	170 - 180	60 - 90
Klops	750 g-1 kg	Turbo grill	1	160 - 170	50 - 60
Golonka (wcześniej ugotowana)	750 g-1 kg	Turbo grill	1	150 - 170	90 - 120

Cielęcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń cielęcina	1 kg	Turbo grill	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęcina	1,5-2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150

Jagnięcina

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Pieczeń jagnięca, udziec jagnięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1-1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	40 - 60

Dziczyzna

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Comber z zajęcą, udko zajęcze	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	1	230 ¹⁾	30 - 40
Comber sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	35 - 40

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Udziec sarni	1,5-2 kg	Pieczenie tradycyjne	1	180 - 200	60 - 90

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Drób

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Kawałki drobiu	po 200-250 g	Turbo grill	1	200 - 220	30 - 50
Półka kurczaka	po 400-500 g	Turbo grill	1	190 - 210	35 - 50
Kurczak, pularda	1-1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	50 - 70
Kaczka	1,5-2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	80 - 100
Gęś	3,5-5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 180
Indyk	2,5-3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	120 - 150
Indyk	4-6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	150 - 240

Ryba (gotowanie na parze)

Rodzaj mięsa	Ilość	Funkcja piekarnika	Poziom piekarnika	Temperatura w °C	Czas (min)
Cała ryba	1-1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	1	210 - 220	40 - 60

Pizza

Rodzaj produktu	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Pizza (na cienkim spodzie)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (z dużą ilością dodatków)	2	180 - 200	20 - 30
Tarty	1	180 - 200	40 - 55
Zapiekanka szpinakowa	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Tarta szwajcarska	1	170 - 190	45 - 55
Szarlotka przykryta	1	150 - 170	50 - 60
Ciasto warzywne	1	160 - 180	50 - 60
Przaśny chleb	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20

Rodzaj produktu	Poziom umieszczenia potrawy	Temperatura w °C	Czas (min)
Zapiekanka z ciasta francuskiego	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Wstępnie rozgrzać piekarnik

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia

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

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Temperatura	Czas w minutach	
			1. strona	2. strona
Pieczeń wołowa	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Filet wołowy	3	230	20 - 30	20 - 30
Karczek wieprzowy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek cielęcy	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Karczek jagnięcy	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Cała ryba, 500-1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Szybki grill

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas w minutach	
		1. strona	2. strona
Burgers/hamburgery	4	8 - 10	6 - 8
Filet wieprzowy	4	10 - 12	6 - 10
Kielbaski	4	10 - 12	6 - 8
Steki wołowe, steki cielęce	4	7 - 10	6 - 8

Grillowana potrawa	Poziom piekarnika	Czas w minutach	
		1. strona	2. strona
Toast /tosty ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Grzanki z dodatkami	4	6 - 8	-

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik

Rozmrażanie

Wyjąć termosondę. Umieścić produkt na talerzu.

Nie przykrywać talerzem lub miską. Może to wydłużyć czas rozmrażania.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Pierwszego, licząc od dołu.

Potrawa	Czas rozmrażania w minutach	Czas dalszego rozmrażania w minutach	Komentarz
Kurczak, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Ułożyć kurczaka na odwróconej podstawce pod filizankę na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Mięso, 500 g	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu
Pstrąg, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Masło, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Także lekko zmrożona śmietana da się dobrze ubić
Tort, 1400 g	60	60	-

Pasteryzowanie – Grzałka dolna

O czym należy pamiętać:

- Należy stosować wyłącznie słoiki do wekowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu od dołu.
- Umieścić na blasze do pieczenia nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmą.
- Słoiki nie mogą się dotykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w przypadku słoików jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania w minutach	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C w minutach
Truskawki, jagody leśne, maliny, dojrzwały agrest	160 - 170	35 - 45	-

Owoce pestkowe

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania w minutach	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C w minutach
Gruszki, pigwy, śliwki	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Warzywa

Pasteryzacja	Temperatura w °C	Czas do zagotowania w minutach	Dalsze gotowanie w temperaturze 100°C w minutach
Marchew ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Warzywa w zalewie	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa, groch, szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Zostawić w piekarniku po wyłączeniu

Suszenie – Termoobieg

Umieścić pergamin na ruszcie piekarnika.

Aby zapewnić optymalny rezultat: wyłączyć urządzeniu, gdy upłynie połowa wymaganego czasu. Otworzyć drzwi urządzenia i poczekać aż urządzenie ostygnie. Następnie dokończyć proces suszenia.

Warzywa

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Fasola	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papryka	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Grzyby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zioła	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Owoce

Produkty przeznaczone do suszenia	Poziom umieszczenia potrawy		Temperatura w °C	Czas w godzinach (wartość orientacyjna)
	1 poziom	2 poziomy		
Śliwki	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Morele	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Krojone jabłka	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Gruszki	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**OSTRZEŻENIE!**

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Uwagi dotyczące czyszczenia:

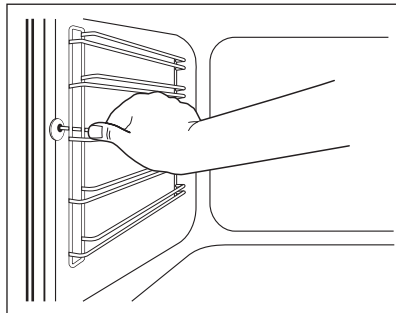
- Przd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy używać zwykłego płynu do mycia naczyń.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Dzięki temu można łatwiej usunąć zabrudzenia i uniknąć ich przypalenia.
- Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria (za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń) i odstawić do wyschnięcia.
- W przypadku akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu nie wolno czyścić ich agresywnymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Prowadnica blachy

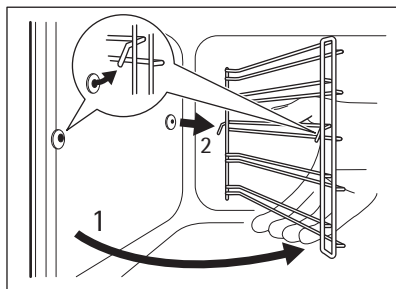
W celu wyczyszczenia bocznych ścianek można wymontować prowadnice blach.

Demontaż prowadnic blach

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od ścianki bocznej.



2. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnej części bocznej ścianki, aby je wymontować.



Aby zamontować prowadnice blach, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Dotyczy wyłącznie prowadnic teleskopowych:

Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu!

Oświetlenie piekarnika



OSTRZEŻENIE!

Istnieje ryzyko porażenia prądem. Oświetlenie piekarnika i klosz oświetlenia mogą być gorące.

Przed wymianą żarówki oświetlenia piekarnika:

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



UWAGA!

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

Wymiana oświetlenia piekarnika:

1. Klosz oświetlenia znajduje się na górnej ściance komory.
Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić klosz.
3. W razie potrzeby wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).



Użyć żarówki tego samego typu.

- Zamontować klosz.

Górna ścianka piekarnika

Grzałkę w górnej części piekarnika można odchylić w celu łatwego wyczyszczenia sufitu piekarnika.



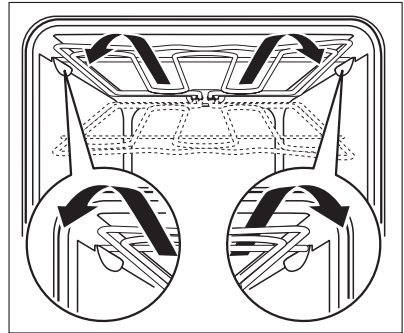
OSTRZEŻENIE!

Przed odchyleniem grzałki należy wyłączyć urządzenie. Upewnij się, że urządzenie ostygło. Zagrożenie oparzeniem!

Odchylenie grzałki

- Demontaż prowadnic blach.
- Chwycić grzałkę z przodu obiema rękami.
- Pokonując opór sprężyny, pociągnąć ją do przodu i wzdłuż wsporników po obu stronach.
- Grzałka odchyli się teraz w dół.

Można teraz wyczyścić górnej ściance piekarnika.



Montowanie grzałki

- Zamontować grzałkę w odwrotnej kolejności.



Zamontować grzałkę prawidłowo po obu stronach nad wspornikami na bocznych ściankach urządzenia.

- Zamontować prowadnice blach.

Drzwi i szyby

Aby wyczyścić drzwi, należy je zdjąć.

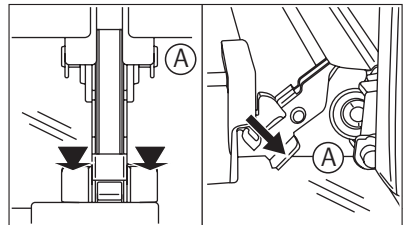


UWAGA!

Zachować ostrożność przy demontażu drzwi urządzenia. Drzwi są ciężkie!

Zdejmowanie drzwi

- Otworzyć całkowicie drzwi.
- Całkowicie docisnąć dźwignie zaciskowe (A) obu zawiasów drzwi.
- Przymknąć drzwi do pierwszej pozycji (kąt około 70°).
- Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry.



Aby zamontować drzwi, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



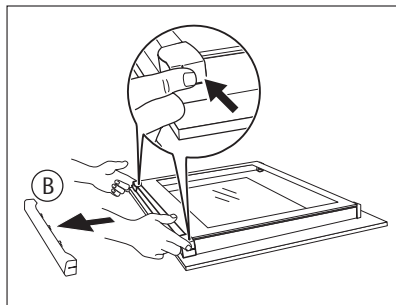
Liczba paneli szklanych różni się w zależności od modelu urządzenia.

**UWAGA!**

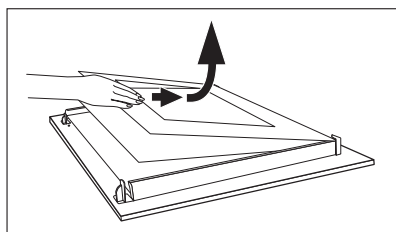
Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i równym podłożu, aby uniknąć zarysowań.

Wymowanie i czyszczenie paneli szklanych drzwi piekarnika

1. Zdjąć drzwi.
2. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.
3. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.



4. Przytrzymując pojedynczo panele szklane drzwi przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.
5. Wyczyścić panele szklane drzwi.



Aby zamontować panele, należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszy panel, a następnie większy.

CO ZROBIĆ, GDY...**OSTRZEŻENIE!**

Zapoznać się z rozdziałem „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się	Piekarnik nie jest włączony	Włączyć piekarnik
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie ustawiono aktualnej godziny	Ustawić aktualną godzinę
Piekarnik nie nagrzewa się	Nie wprowadzono niezbędnych ustawień	Sprawdzić ustawienia
Piekarnik nie nagrzewa się	Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników	Sprawdzić bezpiecznik. Jeżeli bezpiecznik zadziała więcej niż jeden raz, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie piekarnika	Oświetlenie piekarnika jest uszkodzone	Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Na potrawach i w komorze piekarnika osiada skroplona para wodna	Potrawa pozostawała zbyt długo w piekarniku	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu pieczenia
Wyświetlacz pokazuje „12.00”	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić zegar

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

Niezbędne dane wymagane dla autoryzowanego serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory urządzenia.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)


Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

DANE TECHNICZNE

Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50 Hz

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.



Materiały opakowaniowe

Materiały, z których wykonano opakowanie są przyjazne dla środowiska i nadają się do ponownego przetworzenia. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

www.aeg.com/shop

892949525-A-122012

