

▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

PL Instrukcja obsługi  
Piekarnik

# USER MANUAL



**AEG**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	10
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	17
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	22
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	38
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	41
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	43

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://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:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się 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 jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego należy usunąć nadmiar zanieczyszczeń. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- 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 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.
- 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.
  - Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
  - Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
  - Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
  - Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
  - Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
  - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
  - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
  - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
  - Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
  - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
  - Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

## 2.3 Eksploatacja



### 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.



### 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 komory urządzenia.

- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać 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 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 szyby 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).
- podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
- podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
  - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego dzieciom nie wolno przebywać w pobliżu urządzenia. Urządzenie znacznie się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
  - Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
  - Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
  - Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi – w tym dla noworodków lub osób z problemami zdrowotnymi.

## 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 żarówek tego samego typu.

## 2.7 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

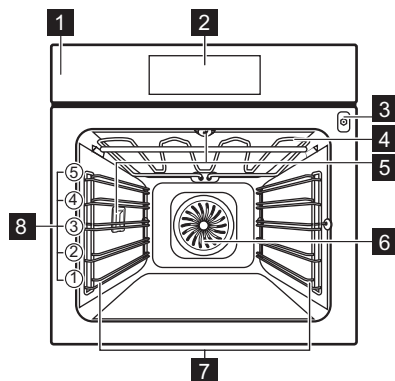
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

## 2.8 Serwis

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

# 3. OPIS URZĄDZENIA

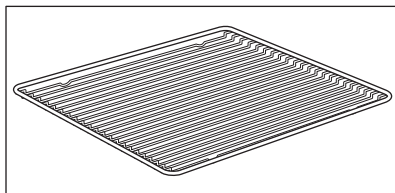
## 3.1 Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Oświetlenie
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wyjmowane
- 8 Poziomy umieszczenia potraw

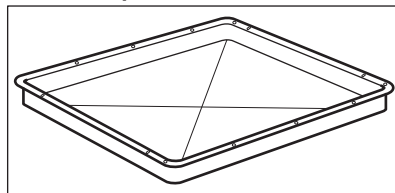
## 3.2 Akcesoria

### Ruszt



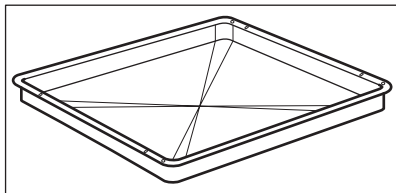
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

### Blacha do pieczenia ciasta

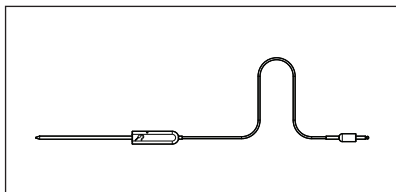


Do pieczenia ciast i ciastek.

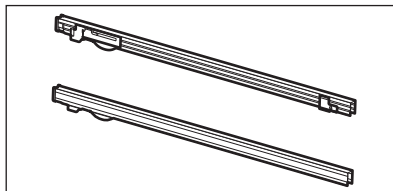


**Głęboka blacha**

Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

**Termosonda**

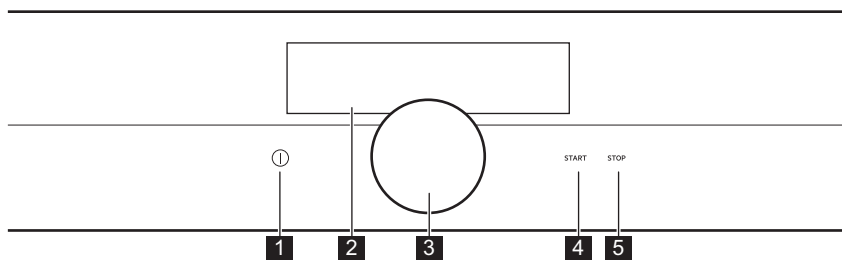
Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

**Prowadnice teleskopowe**

Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

## 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

### 4.1 Panel sterowania

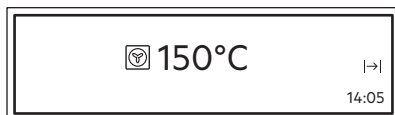


Funkcja	Uwagi
<b>1</b> Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
<b>2</b> Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
<b>3</b> Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć <b>1</b> , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć i obracać pokrętkę, aby poruszać się po menu. Przytrzymać i nacisnąć pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie lub przejść do wybranego podmenu. Aby powrócić do poprzedniego menu, należy znaleźć opcję Powrót na liście menu lub potwierdzić wybrane ustawienie.
<b>4</b> START	Umożliwia włączenie wybranej funkcji.

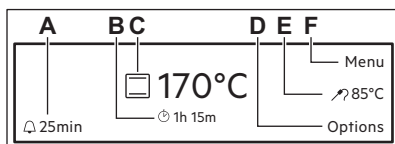
Funkcja	Uwagi
<b>5</b> STOP	Umożliwia wyłączenie wybranej funkcji.

## 4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ostatnio wybrany tryb funkcji pieczenia.



Wyświetlacz z maksymalną liczbą ustawionych funkcji.



- A. Przypomnienie
- B. Stoper
- C. Funkcja pieczenia i temperatura
- D. Opcje lub aktualna godzina
- E. Czas trwania i czas zakończenia działania funkcji lub Termosonda
- F. Menu

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić urządzenie i akcesoria przed pierwszym użyciem.

### 5.2 Pierwsze podłączenie

Po pierwszym podłączeniu po upływie 7 sekund pojawi się informacja o wersji oprogramowania.

Wymagane jest ustawienie takich parametrów, jak język, Jasność wyświetlacza oraz Aktualna godzina.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Funkcje pieczenia

Włączanie i wyłączanie funkcji pieczenia.

1. Włączyć piekarnik.

2. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko. Ostatnio używana funkcja będzie podkreślona.
3. Nacisnąć pokrętko, aby przejść do podmenu, a następnie obrócić je, aby wybrać funkcję pieczenia.
4. Nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić.
5. Ustawić temperaturę i potwierdzić.



6. Nacisnąć **START**. Termosonda można podłączyć w dowolnej chwili przed rozpoczęciem lub w trakcie procesu pieczenia. W ramach niektórych funkcji wyświetlana jest sekwencja okien podręcznych. Nacisnąć pokrętkę, aby wyświetlić następne okno podręczne. Po ostatnim potwierdzeniu następuje uruchomienie funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć **STOP**.











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

## Funkcje pieczenia: Specjalne

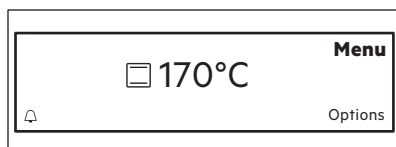
Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw, np. pikli.
 Suszenie	Do suszenia pokrojonych owoców (np. jabłek, śliwek, brzoskwiń) oraz warzyw (np. pomidorów, cukinii lub grzybów).
 Wyrastanie ciasta	Do kontrolowanego wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed wypiekiem.
 Rozmrażanie	Tej funkcji można użyć do rozmrażania potraw mrożonych, takich jak warzywa i owoce. Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, których chrupiąca skórka i kolor przypominają błądę pieczywo z profesjonalnej piekarni.

## Funkcje pieczenia: Standardowe

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Pieczenie tradycyjne.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg + dolna grzałka	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 (Górna/dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych, takich jak frytki, pieczone ziemniaki w ćwiartkach, sajgonki.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	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 pieczenia chleba, ciast i ciasteczek. Oszczędność energii podczas pieczenia. W celu uzyskania wymaganych efektów pieczenia funkcji tej należy używać zgodnie z tabelą pieczenia dla funkcji Termoobieg + para. Aby uzyskać więcej informacji na temat zalecanych ustawień, należy zapoznać się z tabelą pieczenia dla funkcji Termoobieg + para w rozdziale Wskazówki i porady. Na podstawie tej funkcji określana była klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1.

## 6.2 Menu – informacje ogólne



### Menu

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomagane	Zawiera listę programów automatycznych.
Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.

## Podmenu opcji: Czyszczenie

Podmenu	Opis
Krótka	Czyszczenie pirolityczne. 1 godz. przy nieznacznym zabrudzeniu.
Normalna	Czyszczenie pirolityczne. 1 godz. 30 min przy zwykłym zabrudzeniu.
Intensyw.	Czyszczenie pirolityczne. 3 godz. przy znacznym zabrudzeniu.

## Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Podmenu	Opis
Blokada uruchomienia	Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika. Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu Ustawienia podstawowe. Gdy funkcja jest włączona, po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia. Aby korzystać z piekarnika, wybrać pokrętkiem litery kodu w kolejności: A B C.
Szybkie Nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania jako ustawienia domyślnego. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Pieczenie+utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia. Aby wyłączyć wcześniej, nacisnąć pokrętko. Gdy funkcja jest włączona, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „Podtrzymywanie temp. wł.". Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie zdefiniowanego czasu pieczenia. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia.
Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

## Podmenu opcji: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
Godzina i data	Ustawianie bieżącej godziny i daty.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./WYŁ. i STOP.

Podmenu	Opis
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.

## Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wyświetl licencje	Informacje na temat licencji.
Wyświetl wer. oprogr.	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Ustawienia Fabryczne	Przywrócenie ustawień fabrycznych.

## Podmenu opcji: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Parametry te można modyfikować ręcznie zależnie od preferencji użytkownika.

W przypadku niektórych dań można również wybrać sposób pieczenia:

- Automatyka wagowa
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone lub Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone lub Więcej

Kategoria potraw: Mięso i ryby

Mięso	
Wołowina	Polędwica wołowa
	Pieczeń
	Klops
	Wołowina po skandynaw.

Mięso		
Wieprzowina	Polędwica	Świeże
		Wędzone
	Pieczeń	
	Szynka	
	Golonka	
	Żeberka	
Cielęcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Golonka	
Jagnięcina	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zajac	Comber
		Udziec

<b>Drób</b>	
Kurczak	W całości
	Połowa
	Nóżki
	Skrzydółka
Kaczka	
Gęś	
Indyk	W całości:
	Pierś

<b>Ryba</b>	
Cała ryba	Małe
	Średnio wypieczone
	Duża porcja
Suflety z rybą	
Paluszki rybne	

Kategoria potraw: Przystawki/potrawy z piekarnika

<b>Potrawa</b>	
Przystawki	Frytki
	Krokiety
	Pieczone ziemniaki, ćwiartki
	Zapiekane mięso i ziemniaki
Potrawy z piekarnika	Lasagne
	Zapiekanka ziemniaczana
	Makaron zapiekany
	Zapiekanka warzywna
	Casserole na słońcu
	Casserole warzyw.

Kategoria potraw: Słone wypieki

<b>Potrawa</b>		
Pizza	Świeże	Cienka
		Gruba
	Mrożonki	Cienka
		Gruba
		Przekąski
	Chłodna	
Quiche	Cienka	
	Gruba	
Chleb	Świeże	Bagietka
		Ciabatta
		Biały chleb
		Ciemny chleb
		Chleb żytni
	Mrożonki	Chleb pełnoziarnisty
		Podpłomyk
		Wieniec drożdżowy
		Chałka drożdżowa
		Bagietka
Chleb		
Podpieczone		
Bułki	Świeże	
	Mrożonki	
	Podpieczone	

## Kategoria potraw: Desery/wypieki

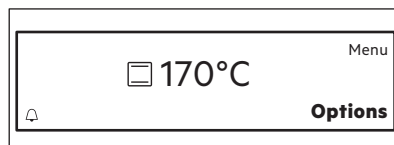
Potrawa	
Ciasto w formie	Ciasto migdałowe
	Szarlotka
	Brioszki
	Sernik
	Szarlotka przykryta
	Kruchy spód
	Biszkoptowy spód
	Tort biszkoptowy
	Kołacz
	Biszkopt
	Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Mrożony strudel jabłkowy	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonarodzeniowa	
	Placek z kruszonką	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biszkoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biszkopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biszkoptowa	
	Tarta szwajc. słodka	
	Placek drożdżowy	
	Ciastka	Ciastka
Ptysie		
Eklery		
Makaroniki		
Babeczki		
Ciasta przekładane		
Ciasto francuskie		
Kruche ciasteczka		



<b>Potrawa</b>
Casserole na słodko

## 6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia zegara	Zawiera listę funkcji zegara.
Szybkie Nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania w ramach aktualnie włączonej funkcji pieczenia. WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE
Ustaw + start	Do ustawienia funkcji i włączenia jej w późniejszym czasie. Po ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Ustaw +Start wł.”. Nacisnąć Start, aby włączyć. Gdy funkcja włącza się, komunikat znika z wyświetlacza, a piekarnik rozpoczyna działanie. Opcja ta jest dostępna tylko dla wybranych funkcji pieczenia oraz gdy ustawiono funkcję Czas/Koniec.
Oświetlenie piekarnika	WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE



## 6.4 Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom

ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

# 7. FUNKCJE ZEGARA

## 7.1 Ustawienia zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Stoper	Automatycznie monitoruje czas działania włączonej funkcji. Istnieje możliwość włączenia lub wyłączenia wyświetlania wskazań funkcji Stoper.
 Czas	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia. <sup>1)</sup>

Funkcja zegara	Zastosowanie
→  Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas. Jednoczesne użycie funkcji Czas i Koniec spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika w późniejszym czasie. <sup>1)</sup>
🔔 Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. <sup>1)</sup> Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika.  Wybrać 🔔 i ustawić czas. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał. Funkcji Przypomnienie można również użyć, gdy piekarnik jest wyłączony.

<sup>1)</sup> Maksymalnie 23 godz i 59 min

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 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 akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda nie można używać do potraw płynnych.

- Podczas pieczenia Termosonda powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu.



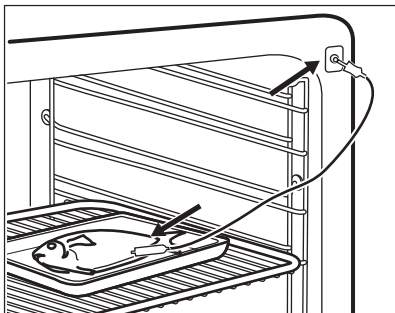
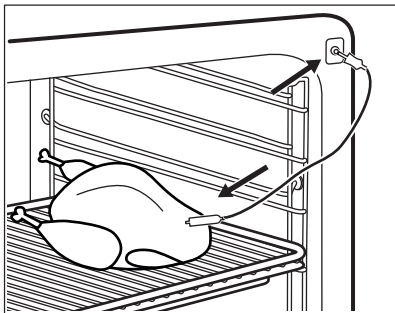
**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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

### Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

1. Włączyć piekarnik.
2. Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę Termosonda do gniazda znajdującego się na przedniej ściance piekarnika.



Wyświetlacz pokazuje: Termosonda.

4. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
6. Nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.
  7. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.



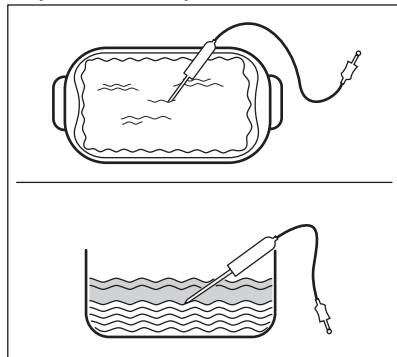
#### **OSTRZEŻENIE!**

Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

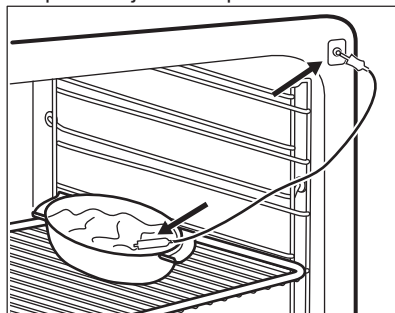
### **Kategoria potraw: zapiekanki**

1. Włączyć piekarnik.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
3. Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik

potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt Termosonda oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć Termosonda pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę Termosonda do gniazda znajdującego się na przedniej ścianie piekarnika.



Wyświetlacz pokazuje: Termosonda.


6. Ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłącza się automatycznie.
8. Nacisnąć pokrętko, aby wyłączyć sygnał.
  9. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.

**OSTRZEŻENIE!**

Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## Zmiana temperatury wewnątrz produktu

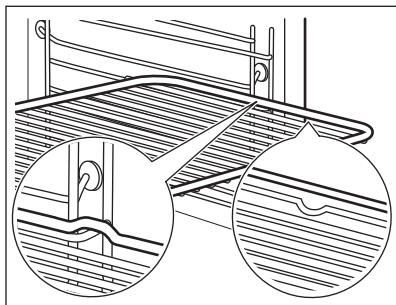
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu oraz temperatury piekarnika.

1. Wybrać  na wyświetlaczu.
2. Obrócić pokrętkę, aby zmienić temperaturę.
3. Nacisnąć, aby potwierdzić.

## 8.2 Wkładanie akcesoriów

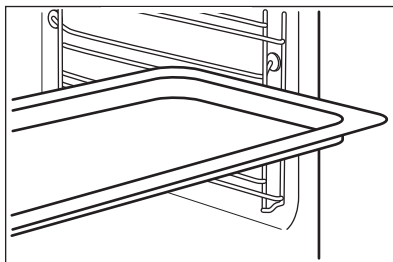
Ruszt:

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



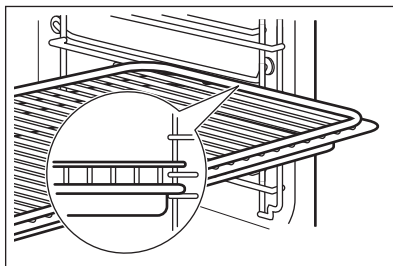
Blacha do pieczenia ciasta / głęboka blacha:

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



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta / głęboką blachą:

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



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

## 8.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

**UWAGA!**

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

**UWAGA!**

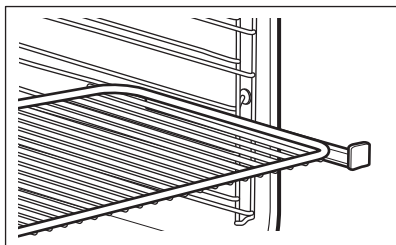
Przed zamknięciem drzwi upewnij się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza urządzenia.

Ruszt:

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

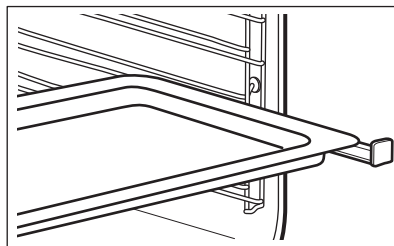


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



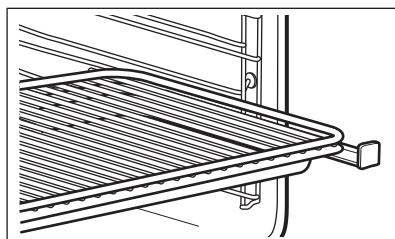
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 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 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5



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

### 9.2 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.

## 10. 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.

### 10.1 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.

### 10.2 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.

### 10.3 Pieczenie ciast

- Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. Należy dostosować używane ustawienia, takie jak temperatura, czas pieczenia i poziom umieszczenia potrawy, do wartości podanych w tabelach.
- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.
- 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.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

### 10.4 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.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, wycieka z niego woda.	Zbyt krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. <b>Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.</b>
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.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest zbyt niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

## 10.5 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kołacz / brioszka	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / biszkopt niskokaloryczny	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / biszkopt niskokaloryczny	Pieczenie tradycyjne	160	35 - 50	2

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Spód placka – ciasto kruche	Termoobieg	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Spód placka – ciasto ukręcane	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Apple pie / szarlotka (2 formy, Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Pieczenie tradycyjne	180	70 - 90	1
Sernik	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy	Pieczenie tradycyjne	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Pieczenie tradycyjne	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rolada biskopowa	Pieczenie tradycyjne	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3



Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biskoptowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biskoptowym) <sup>2)</sup>	Pieczenie tradycyjne	170	35 - 55	3
Tarty owocowe na kruchym cieście	Termoobieg	160 - 170	40 - 80	3
Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Pieczenie tradycyjne	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

<sup>2)</sup> Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

#### Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Termoobieg	140	20 - 35	3
Short bread / ciasteczka maślane / ciasta przekładane	Pieczenie tradycyjne	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj / bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50	3
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasteczka z ciasta franc.	Termoobieg	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Bułki	Termoobieg	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Bułki	Pieczenie tradycyjne	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Pieczenie tradycyjne	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.6 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 <sup>1)</sup>	Grill + termoobieg	160 - 170	15 - 30	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
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.7 Termoobieg + para

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cieście ukręcanym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Biały chleb	190 - 200	55 - 70	3

## 10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Płytka z kremem / Eklery	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Strucla sucha	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / small cakes / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Ciasteczka masłane / Ciasta przekładane	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 pozycje	3 pozycje
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	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## 10.9 Termoobieg + dolna grzałka

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pizza (na cienkim cieście)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (z dużą ilością dodatków)	180 - 200	20 - 30	2
Tarty	180 - 200	40 - 55	1
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55	1
Ciasto z jabłkami, przykryte	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podłomyk	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Zapiekanka z ciasta francuskiego	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## 10.10 Pieczenie mięs

- Do pieczenia mięs należy użyć naczynia żaroodpornego. Patrz instrukcja producenta naczynia.
- Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio w głębokiej blasze do pieczenia lub na ruszcie nad głęboką blachą do pieczenia.
- Dodać niewielką ilość płynu na dno głębokiej blachy, aby zapobiec przypalaniu się na niej soków z mięsa lub tłuszczu.
- Wszystkie rodzaje mięs, które mają się przyrumienić lub mieć chrupiącą

skórkę, można piec w brytfannie bez przykrycia.

- W razie potrzeby należy obrócić pieczeń po upływie 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.
- Aby mięso było bardziej soczyste:
  - chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
  - mięso i ryby piec w kawałkach co najmniej 1 kg.
  - polać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

## 10.11 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Pieczenie tradycyjne	230	120 - 150	1
Pieczeń wołowa lub filet: lekko wypieczone	na każdy cm grubości	Grill + termoobieg	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Pieczeń wołowa lub filet: średnio wypieczone	na każdy cm grubości	Grill + termoobieg	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Pieczeń wołowa lub filet: dobrze wypieczone	na każdy cm grubości	Grill + termoobieg	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Wieprzowina

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka / karkówka / szynka	1 - 1,5 kg	Grill + termoobieg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / żeberka	1 - 1,5 kg	Grill + termoobieg	170 - 180	60 - 90	1
Klops	750 g - 1 kg	Grill + termoobieg	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	750 g - 1 kg	Grill + termoobieg	150 - 170	90 - 120	1

## Cielęcina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń cielęca	1	Grill + termoobieg	160 - 180	90 - 120	1
Gicz cielęca	1.5 - 2	Grill + termoobieg	160 - 180	120 - 150	1

## Jagnięcina

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

## Dziczyzna

Produkt	Ilość	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / udziec zajęczy	do 1 kg	Pieczenie tradycyjne	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Comber sarni	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	1,5 - 2 kg	Pieczenie tradycyjne	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Drób

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

## Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	Pieczenie tradycyjne	210 - 220	40 - 60	1

## 10.12 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 (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Karczek wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)		Poziom piekarnika
		1. strona	2. strona	
Karczek cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Karczek jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

#### Szybki grill

Produkt	Czas (min)		Poziom piekarnika
	1. strona	2. strona	
Burgers / Hamburgery	8 - 10	6 - 8	4
Filet wieprzowy	10 - 12	6 - 10	4
Kielbaski	10 - 12	6 - 8	4
Filety / Steki cielęce	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Grzanki	1 - 3	1 - 3	5
Grzanki z dodatkami	6 - 8	-	4

### 10.13 Dolna grzałka + grill + termoobieg

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	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Ćwiartki/krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziemniaki	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni świeże	170 - 190	35 - 45	2



Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Lasagne/cannelloni mroż.	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

#### Mrożone dania gotowe

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Mrożona pizza	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Frytki <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Pieczenie tradycyjne lub Grill + termoobieg	200 - 220	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Bagietki	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3
Tarty owocowe	Pieczenie tradycyjne	zgodnie ze wskazówkami producenta	zgodnie ze wskazówkami producenta	3

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

## 10.14 Termoobieg (niska temp.)

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

W ciągu pierwszych 10 minut można ustawić temperaturę piekarnika w przedziale od 80°C do 150°C. Domyślna temperatura wynosi 90°C. Po ustawieniu temperatury piekarnik będzie

kontynuował pieczenie w temperaturze 80°C. Nie należy używać tej funkcji do pieczenia drobiu.



Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.

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

Produkt	Ilość (kg)	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Filet wołowy	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steki	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 10.15 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.

- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.

Produkt	Ilość	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1 kg	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1 kg	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	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1,4 kg	60	60	-

### 10.16 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ogórki	160 - 170	50 - 60	-
Pikle	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groch / Szparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

**10.17 Suszenie**

- Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na jedną noc w celu dokończenia suszenia.

## Warzywa

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

## Owoce

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

**10.18 Chleb**

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biały chleb	180 - 200	40 - 60	2
Bagietka	200 - 220	35 - 45	2
Brioszki	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70	2
Ciemny chleb	180 - 200	50 - 70	2
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90	2

**10.19 Tabela Termosonda**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

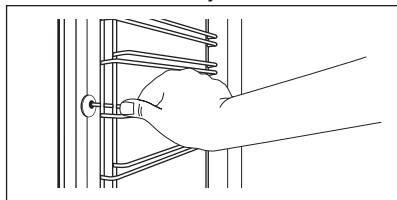
- Przd urządzenia należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.
- Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze urządzenia. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować 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 zręcznymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

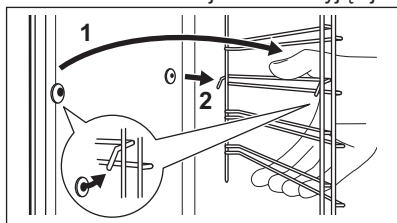
## 11.2 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby oczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- i** Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

## 11.3 Czyszczenie pirolityczne



### UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.



**Procedura czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć:**

- Jeśli nie wyjęto wtyczki czujki temperatury z gniazda.
  - Jeśli nie zamknięto drzwi piekarnika.
- Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.



### UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich jednocześnie z funkcją: Czyszczenie pirolityczne. Mogłyby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypały się od gorącego powietrza.
2. Włączyć urządzenie.
3. Wybrać Menu i nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić.
4. Wybrać Czyszczenie pirolityczne i nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić.
5. Wybrać czas trwania procedury czyszczenia:

Opcja	Opis
Krótka	1 h w przypadku małego zabrudzenia
Normalna	1 h 30 min w przypadku zwykłego zabrudzenia
Intensyw.	3 h w przypadku dużego zabrudzenia

6. Nacisnąć pokrętko, aby potwierdzić.



Po rozpoczęciu czyszczenia pirolitycznego drzwi blokują się, a oświetlenie nie działa. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.



Aby zatrzymać funkcję czyszczenia pirolitycznego przed jej ukończeniem, należy wyłączyć urządzenie.

**OSTRZEŻENIE!**

Po zakończeniu działania funkcji urządzenie jest bardzo gorące. Należy odczekać, aż urządzenie wystygnie. Występuje zagrożenie poparzeniem.



Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi są nadal zablokowane. Podczas fazy schładzania niektóre funkcje urządzenia są niedostępne.

## 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

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

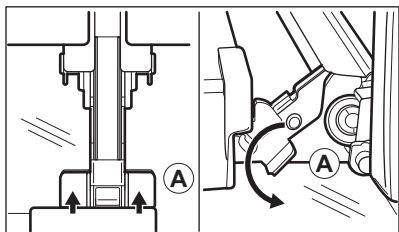
## 11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

**OSTRZEŻENIE!**

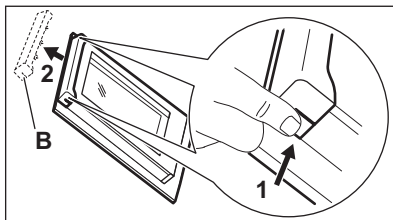
Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie.

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

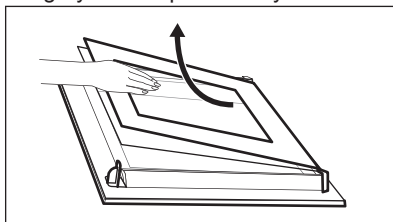


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).

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 szklany panel wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szklany panel do sucha.
- Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

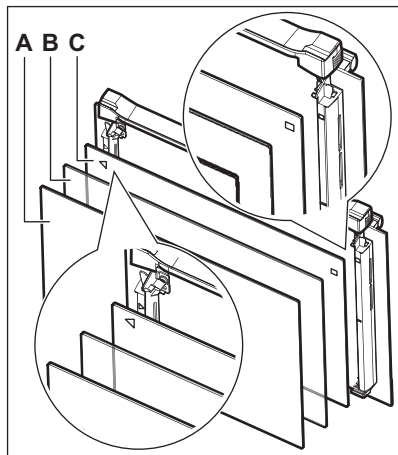
**OSTRZEŻENIE!**

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

Umieścić szyby (C, B i A) na swoim miejscu w odpowiedniej kolejności. Najpierw włożyć szybę C, na której po lewej stronie nadrukowany jest kwadrat, a po prawej stronie – trójkąt. Podobne



symbole są wytłoczone na obramowaniu drzwi. Symbole trójkąta i kwadratu na szybie powinny znajdować się po tej samej stronie co analogiczne symbole na obramowaniu drzwi. Następnie umieścić w drzwiach pozostałe dwie szyby.



## 11.6 Wymiana oświetlenia

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



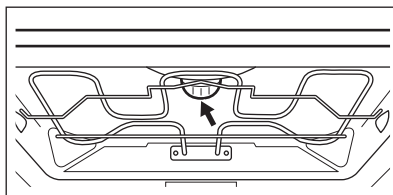
### **OSTRZEŻENIE!**

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**

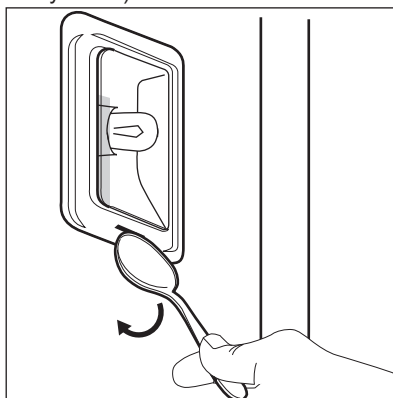
1. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.



2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie temperatury do 300°C.
4. Zamontować klosz.

### **Oświetlenie boczne**

1. Wymontować lewą prowadnicę blach, aby uzyskać dostęp do oświetlenia.
2. Zdjąć szklany klosz, podważając go za pomocą wąskiego, tępo zakończonego przedmiotu (np. łyżeczki).



3. Wyczyścić klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C).
5. Zamontować klosz.
6. Zamontować prowadnicę blachy po lewej stronie.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 12.1 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.	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 pojawi się podpowiedź, aby ustawić język	Wystąpiła przerwa w zasilaniu przez ponad 3 dni.	Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za dłu- go w piekarniku.	Nie należy pozostawiać po- traw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakoń- czeniu procesu pieczenia.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby ustawić Ję- zyk.	Włączony jest tryb demon- stracyjny.	Wyłączyć Tryb DEMO w Me- nu: Ustawienia podstawowe: Tryb DEMO. Kod włączenia/wyłączenia: 2468.

## 12.2 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.) .....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w try- bie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Prąd elektryczny	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BPE842320B	42.0 kg
	BPE842320M	39.5 kg
	BPE842320W	39.5 kg
	BPK842320B	39.0 kg
	BPK842320M	42.0 kg
	BPK842320W	42.0 kg

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

## 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

### Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe

zgrupowane w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

### Pieczenie z wykorzystaniem funkcji termoobiegu

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

### Ciepło resztkowe

W przypadku niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrany jest program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


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


**Termoobieg + 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 niekorzystnie na oszczędność energii.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336194-A-162017



**AEG**