

▶ BCE556350B  
BCE556350M

PL Instrukcja obsługi  
Piekarnik

# USER MANUAL



**AEG**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	7
4. PANEL STEROWANIA.....	8
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	9
7. FUNKCJE ZEGARA.....	12
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	13
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	34
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	37
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	40

## 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z 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.

## 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.
- 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.
- 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

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 obłożone, 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 wykręcane – 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!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 mieszanek 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!**

Zagrożenie uszkodzeniem 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!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.
- Nie używać detergentów do czyszczenia emalii katalitycznej (jeśli dotyczy).

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Żarówka zwykła lub halogenowa zastosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona wyłącznie do urządzeń domowych. Nie należy używać go do oświetlenia pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.6 Serwis

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

## 2.7 Utylizacja



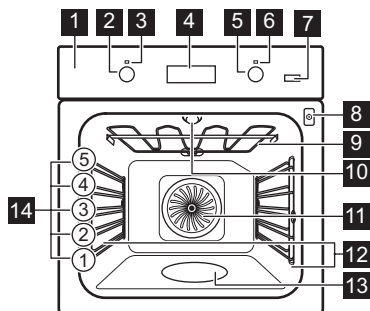
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń 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.

# 3. OPIS URZĄDZENIA

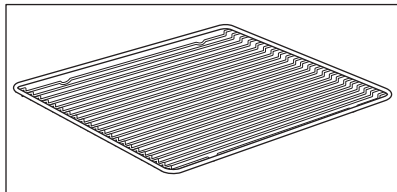
## 3.1 Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Kontrolka/symbol zasilania
- 4 Wyświetlacz
- 5 Pokrętko sterowania (temperatury)
- 6 Wskaźnik/symbol temperatury
- 7 Dodatkowa para
- 8 Gniazdo termosondy
- 9 Grzałka
- 10 Oświetlenie
- 11 Wentylator
- 12 Prowadnice blach, wyjmowane
- 13 Wgłębienie komory
- 14 Poziomy umieszczenia potraw

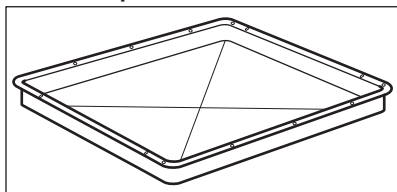
## 3.2 Akcesoria

### Ruszt



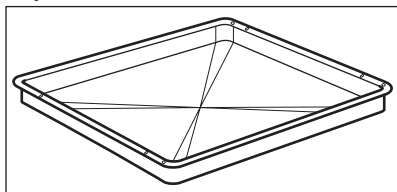
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

### Blacha do pieczenia ciasta



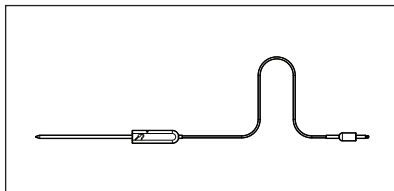
Do pieczenia ciast i ciastek.

### Głęboka blacha



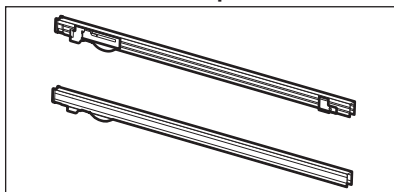
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

### Termosonda



Do mierzenia temperatury wewnątrz produktu.

### Prowadnice teleskopowe



Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

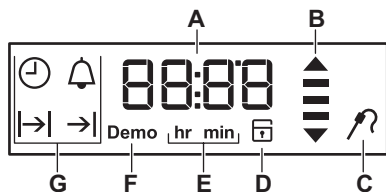
## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.
	PAROWE PLUS	Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.



## 4.2 Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- D. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)
- G. Funkcje zegara

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.  
Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach w początkowym położeniu.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i przewodnice blach.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA




**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.






### 6.1 Chowane pokrętki sterujące




Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętkę. Pokrętkę wysunie się.


### 6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
0	Piekarnik jest wyłączony.
Położenie wyłączenia	

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
Szybkie nagrzewanie	

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 <p data-bbox="181 395 306 466">Termoobieg / Termoobieg PLUS</p>	<p data-bbox="331 188 570 290">Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.</p> <p data-bbox="331 296 574 395">Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.</p> <p data-bbox="331 402 574 609">Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.</p>
 <p data-bbox="217 699 271 718">Pizza</p>	<p data-bbox="331 635 574 737">Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.</p>
 <p data-bbox="172 823 315 922">Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka)</p>	<p data-bbox="331 759 555 833">Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.</p>
 <p data-bbox="176 1015 311 1034">Grzałka dolna</p>	<p data-bbox="331 951 570 1050">Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.</p>
 <p data-bbox="181 1139 306 1158">Rozmrażanie</p>	<p data-bbox="331 1075 570 1225">Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 <p data-bbox="636 252 759 306">Termoobieg wilgotn. Plus</p>	<p data-bbox="786 188 1024 1152">Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotn. Plus. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>
 <p data-bbox="680 1238 719 1257">Grill</p>	<p data-bbox="786 1174 1005 1248">Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p>
 <p data-bbox="651 1347 748 1366">Turbo grill</p>	<p data-bbox="786 1283 1024 1433">Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.</p>

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Kataliza	Umożliwia samoczynne czyszczenie powłoki katalitycznej piekarnika.

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

### 6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.  
Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

### 6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

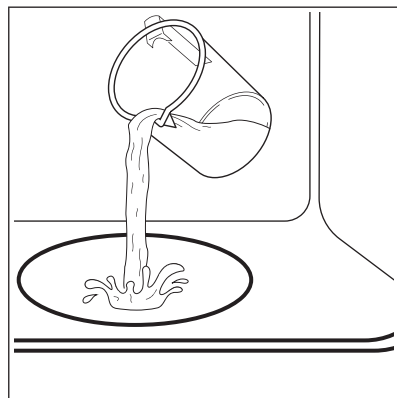
- !** **OSTRZEŻENIE!**  
Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:




- Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona.
- Po zakończeniu funkcji ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika.

- i** Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.



Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.  
Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.

- !** **UWAGA!**  
Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
  3. Wybrać funkcję: .
  4. Nacisnąć przycisk dodatkowej pary   
Przycisk dodatkowej pary działa tylko z tą funkcją.  
Włączy się wskaźnik.
  5. Obrócić pokrętkę regulacji, aby wybrać temperaturę.
  6. Aby wyłączyć piekarnik, nacisnąć przycisk dodatkowej pary , obrócić pokrętkę do położenia wyłączenia.  
Wskaźnik przycisku dodatkowej pary zgaśnie.
  7. Usunąć wodę z wnęki komory.

- !** **OSTRZEŻENIE!**  
Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

### 6.5 Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.








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

1. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury na żadaną temperaturę.

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.


### 7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać,


Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.

3. Wybrać funkcję piekarnika.


### 6.6 Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.



aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.





Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.


3. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.





### 7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić.


Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## 7.4 Ustawianie funkcji KONIEC





1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić.


O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.


Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.



4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
5. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## 7.5 Ustawianie funkcji OPÓZNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić.


Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godziny dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby

potwierdzić. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się  i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.




O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Wyświetlacz wyłączy się.

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

## 7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie  <sup>3s</sup>, aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upływie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

# 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Czujka temperatury

Czujka temperatury mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

- temperatura piekarnika (co najmniej 120°C),
- temperatura wewnątrz produktu.



### UWAGA!

Należy używać wyłącznie czujki temperatury dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Czujki temperatury nie można używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia czujka temperatury powinna znajdować się w potrawie, a wtyczka w gnieździe.
- Przestrzegać zalecanych temperatur wewnątrz produktu. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



Przy każdym podłączeniu czujki temperatury do gniazda należy ponownie ustawić czas czujki temperatury. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.

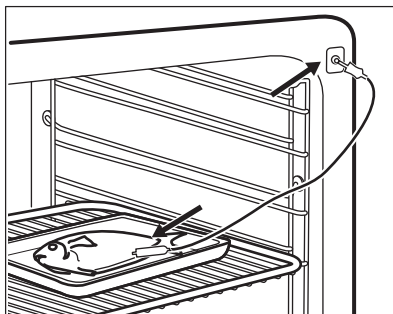
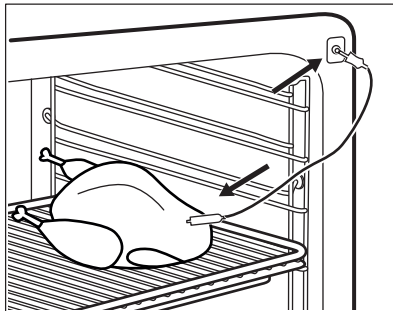


Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.

## Kategorie potraw: mięso, ryby i drób


1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa, w możliwie jak najgrubszym miejscu. Upewnić się, że co najmniej 3/4 długości termosondy znajduje się w potrawie.


3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ramie urządzenia.




Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

Podczas pierwszego użycia termosondy domyślna temperatura wewnątrz produktu wynosi 60°C.

Gdy miga , można za pomocą pokrętki regulacji temperatury zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu. Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy i domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy.

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać domyślna wartość temperatury potrawy oraz . Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

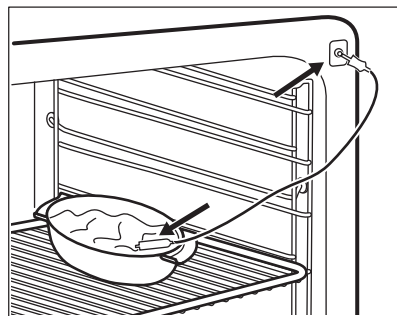
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z urządzenia.



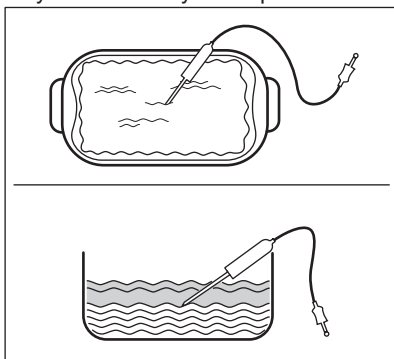
### OSTRZEŻENIE!

Ponieważ termosonda mocno się nagrzewa, występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.




## Kategoria potraw: zapiekanki


- Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
- Umieścić połowę składników w naczyniu do pieczenia.
- Wsunąć końcówkę termosondy dokładnie w środek zapiekanki. Termosonda powinna pozostawać w jednym miejscu podczas pieczenia. W tym celu należy umieścić ją w składnikach potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia do pieczenia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



- Przykryć końcówkę termosondy pozostałymi składnikami.
- Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ramie urządzenia.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

- Nacisnąć , aby zapisać w pamięci nową temperaturę wewnątrz produktu lub poczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu zostanie wyświetlona przy następnym użyciu termosondy. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać domyślna wartość temperatury potrawy oraz . Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

- Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
- Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z urządzenia.



### OSTRZEŻENIE!

Ponieważ termosonda mocno się nagrzewa, występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

## Zmiana temperatury podczas pieczenia

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

- Nacisnąć  $^{\circ}\text{C}$ :
  - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund

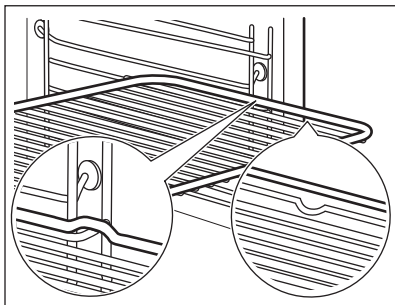
zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.

- dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
  - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

## 8.2 Wkładanie akcesoriów

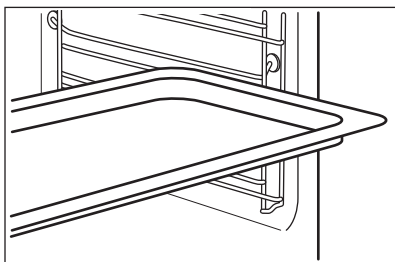
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



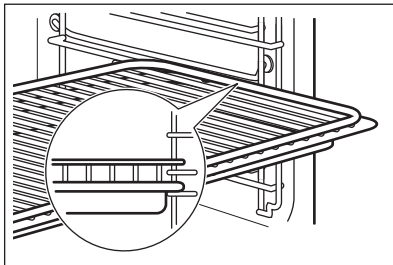
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.



- i** 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 upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

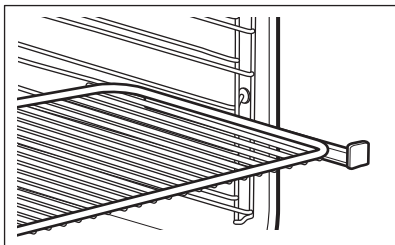
Ruszt:

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



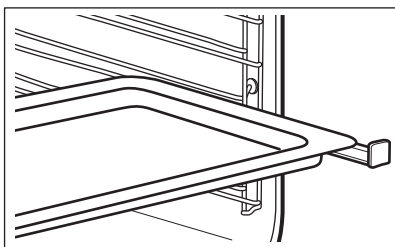
Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.





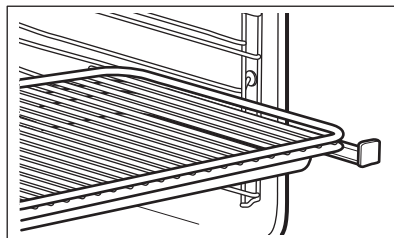
Głęboka blacha:

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 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętło wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  $\text{⌚}$  i  $^{\circ}\text{C}$  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik SAFE .

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu uniemożliwia przypadkową zmianę ustawień temperatury i czasu uruchomionej funkcji piekarnika.

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  $\text{⌚}$  i  $^{\circ}\text{C}$

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie wyświetlane wskazanie Loc.




Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętła regulacji temperatury lub naciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie Loc.

Obrócenie pokrętła wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.

Jeśli piekarnik zostanie wyłączony przy włączonej funkcji Blokada panelu, przełączy się ona automatycznie na funkcję Blokada uruchomienia. Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

### 9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego . Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętko regulacji temperatury w lewo lub w prawo.


### 9.4 Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawienia temperatury piekarnika nie są zmieniane.

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

Temperatura (°C)	Czas wyłączenia (godz.)
200 - 245	5.5
250 - maksimum	1.5

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić piekarnik.

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

### 9.5 Wentylator chłodzący

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

## 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 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

### 10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

### 10.3 Termoobieg PLUS

Ciasta / wypieki / chleb  
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 150 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciastka, babeczki, croissanty	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Bułki	200	20 - 25
Chleb	180	35 - 40
Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w formie do ciasta	160 - 180	30 - 60

Mrożone dania gotowe  
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissanty	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Ponowne przygotowanie potraw  
Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

Produkt	Czas (min)
Bułki	10 - 20

Produkt	Czas (min)
Chleb	15 - 25
Focaccia	15 - 25
mięso	15 - 25
Makaron	15 - 25
Pizza	15 - 25
Ryż	15 - 25
Warzywa	15 - 25

Pieczenie mięs  
Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wołowa	200	50 - 60
Kurczak	210	60 - 80
Pieczeń wieprzowa	180	65 - 80

## 10.4 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- 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. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 za wysoka.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie obniżyć temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Ustawić dłuższy czas pieczenia. Nie można skracać czasu pieczenia poprzez ustawienie wyższej temperatury.
	Do ciasta wiano zbyt dużo płynu.	Użyć mniej wody. Należy przestrzegać czasu mieszania ciasta, zwłaszcza korzystając z robota kuchennego.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy zwiększyć temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Przy następnym pieczeniu należy skrócić czas pieczenia.
Ciasto nierówno się przyrumienia.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i wydłużyć czas pieczenia.
	Ciasto nie zostało równomiernie rozprowadzone.	Rozprowadzić ciasto równomiernie na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie podanego czasu pieczenia.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Przy następnym pieczeniu należy nieznacznie zwiększyć temperaturę piekarnika.

## 10.6 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

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
Sernik	Górna/dolna grzałka	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 / wieńiec drożdżowy	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Strucla bożonarodzeniowa	Górna/dolna grzałka	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia.	Górna/dolna grzałka	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Ptysie z kremem / eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa	Górna/dolna grzałka	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Ciasto z kruszonką (suche)	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Termoobieg	150	35 - 55	3
Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) <sup>2)</sup>	Górna/dolna grzałka	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)	Górna/dolna grzałka	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
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20	3
Ciasteczka z białek jaj/bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150	3
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	Górna/dolna grzałka	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

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

## 10.7 Wypieki i zapiekanki

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40	1
Zapiekanka warzywna <sup>1)</sup>	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Bagietki posypane serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30	1
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60	1
Suflety z rybą	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60	1
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60	1

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

## 10.8 Termoobieg wilgotn. Plus



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

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

## 10.9 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Ptysie / 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 / ciastka / drożdżówki / bułki

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
Krucze ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
			2 poziomy	3 poziomy
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	-

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

## 10.10 Pizza

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
Sernik	140 - 160	60 - 90	1
Szarlotka przykryta	150 - 170	50 - 60	1
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60	1
Podpłomyk	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
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



Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Pierogi (rosyjska wersja calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

## 10.11 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Duże kawałki mięsa można piec bezpośrednio na blasze lub na ruszcie umieszczonym nad blachą.

Wlać trochę wody do blachy, aby zapobiec przypalaniu się soków lub tłuszczu.

Mięso z chrupiącą skórką można uzyskać, piekąc je w brytfannie bez przykrycia.

Obrócić pieczeń po 1/2 - 2/3 czasu pieczenia.

Aby mięso było bardziej soczyste:

- chude mięsa należy piec w brytfannie pod przykryciem lub w rękawie do pieczenia.
- piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg i więcej).
- połać kilkakrotnie większe kawałki mięsa i drobiu własnym sosem podczas pieczenia.

## 10.12 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Wieprzowina

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Łopatka / karkówka / szynka	1 - 1.5	Turbo grill	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / żeberka	1 - 1.5	Turbo grill	170 - 180	60 - 90	1

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Klops	0.75 - 1	Turbo grill	160 - 170	50 - 60	1
Golonka wieprzowa (obgotowana)	0.75 - 1	Turbo grill	150 - 170	90 - 120	1

## Cielęcina

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

## Jagnięcina

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

## Dziczyzna

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Comber / udziec zajęczy	do 1	Górna/dolna grzałka	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40	1
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90	1

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

## Drób

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Kawałki drobiu	po 0,2-0,25 każdy	Turbo grill	200 - 220	30 - 50	1

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Połówka kurczaka	po 0,4-0,5 każdy	Turbo grill	190 - 210	35 - 50	1
Kurczak, pularda	1 - 1.5	Turbo grill	190 - 210	50 - 70	1
Kaczka	1.5 - 2	Turbo grill	180 - 200	80 - 100	1
Gęś	3.5 - 5	Turbo grill	160 - 180	120 - 180	1
Indyk	2.5 - 3.5	Turbo grill	160 - 180	120 - 150	1
Indyk	4 - 6	Turbo grill	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (gotowanie na parze)

Produkt	Ilość (kg)	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Cała ryba	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	210 - 220	40 - 60	1

### 10.13 Grill

- Funkcji grilla należy zawsze używać przy maksymalnym ustawieniu temperatury.
- Ruszt należy umieścić na poziomie piekarnika zalecanym w tabeli grillowania.
- Błachę 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
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

## 10.14 Potrawy mrożone

Użyć funkcji 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
Lasagne / Cannelloni mrożone	160 - 180	40 - 60	2
Ser zapiekany w piekarniku	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

## 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.

- W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego talerza lub innego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blachy.

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Kurczak	1	100 - 140	20 - 30	Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu.
Mięso	1	100 - 140	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.

Produkt	Ilość (kg)	Czas rozmrażania (min)	Dalszy czas rozmrażania (min)	Uwagi
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Śmietana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

## 10.16 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta 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 włączyć 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 słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

### Owoce jagodowe

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min)
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	160 - 170	35 - 45	-

### Owoce pestkowe

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

## Warzywa

Produkt	Temperatura (°C)	Czas do zagotowania (min)	Dalsza pasteryzacja 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 - Termoobieg**

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

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

## Warzywa

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa (kwaśne)	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3

## Owoce

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Poziom piekarnika	
			1 poziom	2 poziomy
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 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

<b>Dziczyzna</b>	<b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b>		
	<b>Mniej</b>	<b>Średnio wypie- czone</b>	<b>Więcej</b>
Comber zajęczy, Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy, Zając cały, Udziec sarni	70	75	80

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

<b>Ryba (łosoś, pstrąg, sandacz)</b>	<b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b>		
	<b>Mniej</b>	<b>Średnio wypie- czone</b>	<b>Więcej</b>
Ryba (cała / duża / na parze), Ryba (cała / duża / pieczona)	60	64	68

<b>Zapiekanki – podgotowane wa- rzywa</b>	<b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b>		
	<b>Mniej</b>	<b>Średnio wypie- czone</b>	<b>Więcej</b>
Zapiekanka z cukinii, Zapiekanka z brokułów, Zapiekanka z fenkułu	85	88	91

<b>Zapiekanki – pikantne</b>	<b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b>		
	<b>Mniej</b>	<b>Średnio wypie- czone</b>	<b>Więcej</b>
Cannelloni, Lasagne, Makaron zapiekany	85	88	91



Zapiekanki – słodkie	Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	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

## 10.19 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normami EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka (2 formy Ø 20 cm, umieszczone po przekątnej)	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka  
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Górna/dolna grzałka	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Górna/dolna grzałka	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

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

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

Produkt	Funkcja	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika	
				2 poziomy	3 poziomy
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze)	Termoobieg	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

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

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Produkt	Funkcja	Czas (min)	Poziom piekarnika
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk	Grill	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Obrócić po upływie połowy czasu.

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

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. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników. Nie czyścić powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

### 11.2 Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

**i** W przypadku funkcji Termoobieg PLUS zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

1. Nalać 250 ml białego octu do wnęki komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnękę za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

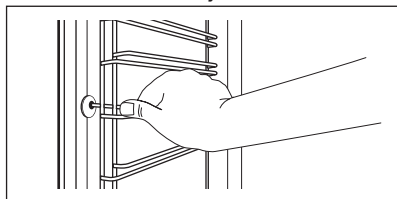
### 11.3 Wyjmowanie prowadnic blach

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.

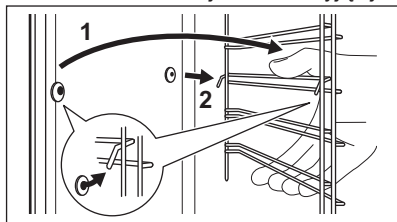


**UWAGA!**  
Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

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

### 11.4 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
- Wyczyścić akcesoria piekarnika przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję

Nie można zmienić czasu trwania czyszczenia katalitycznego. Możliwe jest opóźnienie rozpoczęcia czyszczenia za pomocą funkcji: KONIEC.

Po upływie czasu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
3. Wyłączyć piekarnik.

Aby wyłączyć czyszczenie przed zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

### 11.5 Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wykonania czyszczenia katalitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać symbol CATA.

**Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:**

- Po zakończeniu czyszczenia katalitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu

przycisków i

## 11.6 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

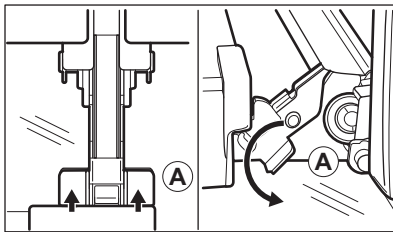
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



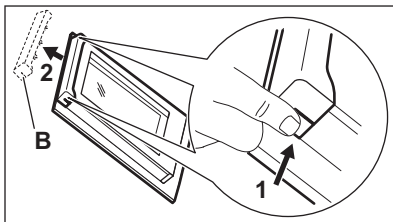
### OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

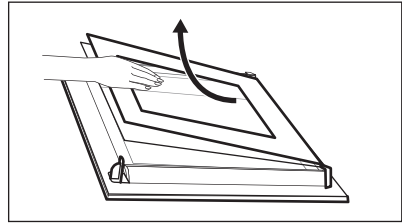
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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 piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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



9. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.



Jedno z ramion zawiasów (standardowo prawe) jest ruchome. Upewnić się, że oba ramiona zawiasów znajdują się w tym samym położeniu (pod kątem ok. 70°).



### OSTRZEŻENIE!

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

## 11.7 Wymiana oświetlenia



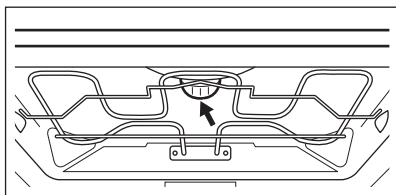
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Odłączyć piekarnik od zasilania.
3. Umieścić szmatkę na dnie komory.

### Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, 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.


## 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.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
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.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć 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>
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono funkcji: Termoobieg PLUS.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie włączono prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z przyciskiem dodatkowej pary.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”.
Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobieg PLUS, ale świeci się wskaźnik przycisku dodatkowej pary.	Działa funkcja Termoobieg PLUS.	Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobieg PLUS.
Przy próbie włączenia funkcji czyszczenia wyświetlacz pokazuje wskazanie "C4".	Wciśnięto przycisk funkcji dodatkowej pary.	Ponownie nacisnąć przycisk funkcji dodatkowej pary.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlane za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wyłączyć piekarnik.</li> <li>Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać   3s  °C.</li> <li>Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik <b>Demo</b>.</li> <li>Wprowadzić kod 2468, obracając pokrętkę regulacji temperatury w prawo lub w lewo, aby zmieniać wartości, i nacisnąć , aby potwierdzić.</li> <li>Zacznie migać następna cyfra.</li> <li>Jeśli kod jest prawidłowy, tryb <b>Demo</b> wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.</li> </ol>

## 12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

**Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:**

Model (MOD.) .....

**Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:**

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	BC3003001M BC3303001M	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BC3003001M	34.0 kg
	BC3303001M	34.0 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 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 zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.



Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

#### **Ciepło resztkowe**

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano 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 wilgotn. Plus**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## 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)



867352270-A-342018



**AEG**