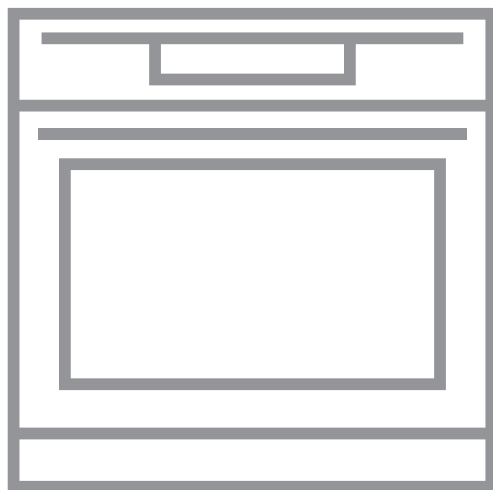


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

BPR842320M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	11
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	11
7. FUNKCJE ZEGARA.....	18
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	18
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	21
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	22
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	41
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	45
13. DANE TECHNICZNE.....	47
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	47

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne rozwiązania techniczne ułatwiające życie — nie wszystkie z nich można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na zapoznanie się z niniejszą instrukcją w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia. Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.aeg.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠️ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu 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 urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieci nie powinny 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm

Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	548 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1017 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	550 x 20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4 x 12 mm

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 ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i 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 różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

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.
- Wylądzać 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!

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.
- 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).

2.4 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.
- 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.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno 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

2.5 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

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.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie mocno 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:

- 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.
- 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 dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

2.6 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 oświetlania pomieszczeń.
- Przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



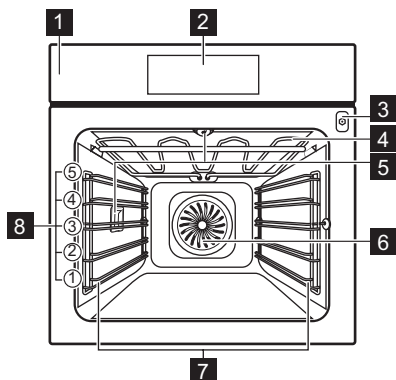
OSTRZEŻENIE!

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

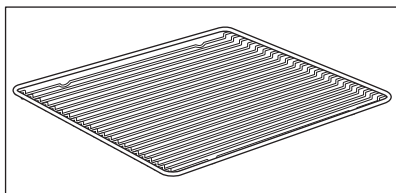
3.1 Widok urządzenia



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

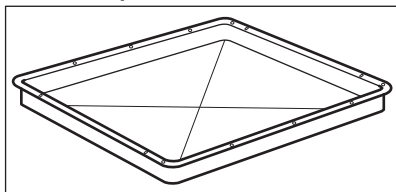
3.2 Akcesoria

Ruszt



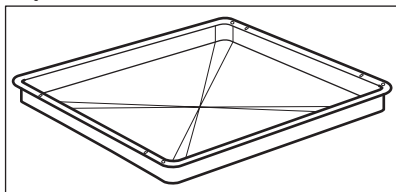
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



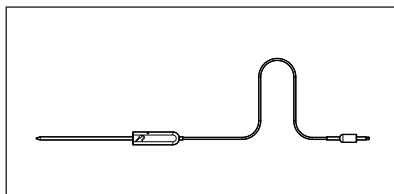
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



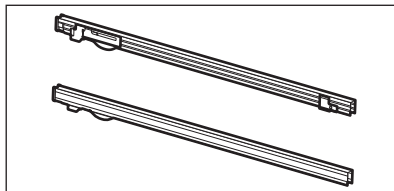
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

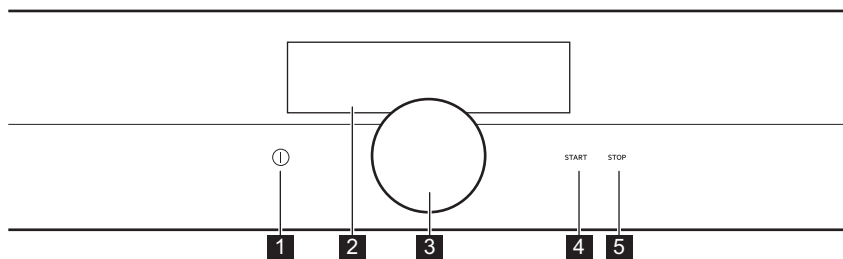
Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



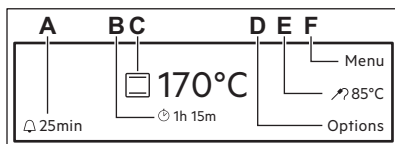
Funkcja	Uwaga
1 Wł./Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2 Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia urządzenia.
3 Pokrętko	Służy do regulacji ustawień i poruszania się po menu. Nacisnąć 1 , aby włączyć urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać pokrętko, aby włączyć ekran ustawień. Nacisnąć pokrętko i obracać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

4.2 Wyświetlacz

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się 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.

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

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 pokrętko, 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.

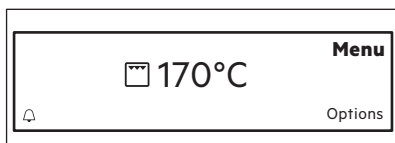
Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Osuszanie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.
 Pieczenie chleba	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskują chrupiącą skórkę i kolor jak 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: Górna/dolna grzałka.
 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: Górna/dolna grzałka.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Dolna grzałka + grill + termoobieg	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Grill + termoobieg	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Grzałka Dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="309 161 507 181">Termoobieg wilgotny</p>	<p data-bbox="557 161 1037 609">Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. 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. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>

6.2 Menu – informacje ogólne



Menu

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

Podmenu opcji: Czyszczenie

Podmenu	Opis
Krótkie	Czyszczenie pirolityczne. 1 h w przypadku małego zabrudzenia.
Normalne	Czyszczenie pirolityczne. 1 h 30 min w przypadku zwykłego zabrudzenia.
Intensyw.	Czyszczenie pirolityczne. 3 h w przypadku dużego zabrudzenia.

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 piekarnika na wyświetlaczu pojawia się Blokada uruchomienia. Aby korzystać z piekarnika, wybrać pokrętkiem litery kodu w kolejności: A B C. Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, drzwi będą zablokowane.
Szybkie Nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania jako ustawienie domyślne. 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 dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, gdy ustawiono funkcję Czas.
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.
Aktualna godzina	Ustawianie bieżącej godziny i daty.
Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pól WŁ./WYŁ. i STOP.
Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.

Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
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.	
Wieprzowina	Polędwica	Świeże
		Wędzone
	Pieczeń	
	Szynka	
	Gicz	
	Żeberka	

mięso		
Cielęcina	Polędwica	
	Pieczeń	
	Gicz	
Jagnięcina	Pieczeń	
	Comber	
	Udziec	
Dziczyzna	Sarnina	Comber
		Udziec
	Zając	Comber
		Udziec

Drób	
Kurczak	W całości
	Połówka
	Udźce
	Skrzydółka
Kaczka	
Gęś	
Indyk	W całości:
	Pierś

Ryba	
Cała ryba	mała porcja
	Średnio wypieczone
	duża porcja

Ryba
Ryba pieczona
Paluszki rybne

Kategoria potraw: Przystawki / Potrawy z piekarnika

Potrawa	
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: Wypieki

Potrawa		
Pizza	Świeże	Cienka
		Gruba
	Mrożonki	Cienka
		Gruba
		Przekąski
		Schlodz.
Quiche	Cienka	
	Gruba	

Potrawa		
Chleb	Świeże	Bagietka
		Ciabatta
		Biały chleb
		Ciemny chleb
		Chleb żytni
		Chleb pełnoziarnisty
	Mrożonki	Podpłomyk
		Chalka drożdżowa
		Bagietka
		Chleb
	Podpieczone	
Bułki	Świeże	
	Mrożonki	
	Podpieczone	

Kategoria potraw: Desery/Wypieki

Potrawa		
Ciasto w formie	Ciasto migdałowe	Szarlotka
		Sernik
		Szarlotka przykryta
		Kruchy spód placaka
		Biszkoptowy spód tarty
	Tort biszkoptowy	Biszkopt
		Tarty

Potrawa		
Ciasto na blasze	Strudel jabłkowy, mrożony	
	Brownies	
	Sernik	
	Strucla bożonarodzeniowa	
	Tarta owocowa	Ciasto kruche
		Ciasto biszkoptowe
		Ciasto drożdżowe
	Biszkopt	
	Ciasto cukrowe	
	Rolada biszkoptowa	
	Tarta szwajc. na słodko	
Placek drożdżowy		

Potrawa	
Ciastka	Małe ciasteczka
	Ptysie
	Eklery
	Makaroniki
	Babeczki
	Ciasta przekładane
	Ciasto francuskie
Kruche ciasteczka	
Casserole na słodko	

6.3 Opcje



Opcje	Opis
Ustawienia timera	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 dostępna tylko z niektórymi funkcjami pieczenia, gdy ustawiono funkcje Czas / Koniec.






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 timera

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Stoper	Automatycznie monitoruje czas działania włączonej funkcji. Istnieje możliwość włączenia lub wyłączenia wyświetlania wskaźnika funkcji Stoper.
 Czas trwania	Służy do ustawiania czasu działania urządzenia. ¹⁾
 Czas zakończenia	Służy do ustawiania czasu wyłączenia danej funkcji pieczenia. Ta opcja jest dostępna tylko po ustawieniu funkcji Czas trwania. Jednoczesne użycie funkcji Czas trwania i Czas zakończenia spowoduje automatyczne włączenie i wyłączenie piekarnika w późniejszym czasie. ¹⁾
 Przypomnienie	Ustawianie czasu do odliczania. ¹⁾ Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Wybrać  i ustawić czas. Gdy upłynie czas pieczenia, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Nacisnąć pokrętkę, aby wyłączyć sygnał. Gdy piekarnik jest wyłączony, należy nacisnąć pokrętkę, aby włączyć tę funkcję.

¹⁾ 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!

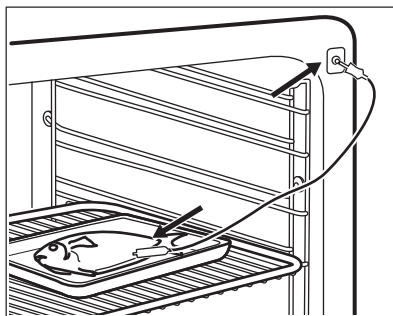
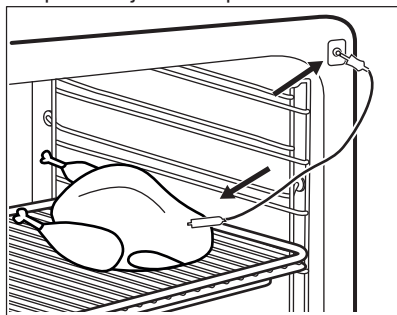
Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.



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 ścianie 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 pokrętkę, aby wyłączyć sygnał.
 7. Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.

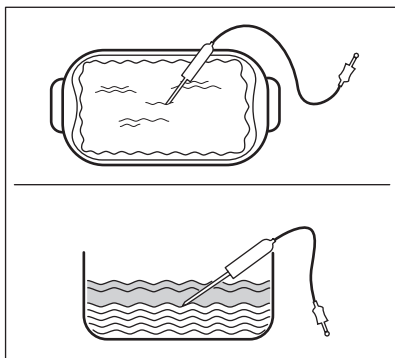


OSTRZEŻENIE!

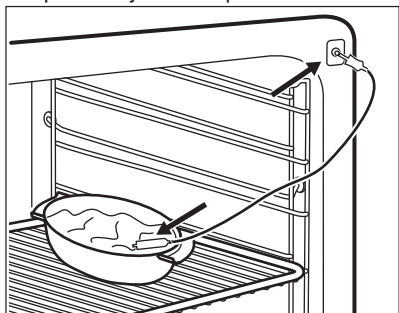
Rozgrzana Termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

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 pokrętkę, 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

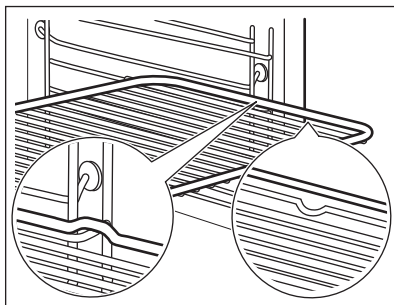
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu oraz temperatury piekarnika.

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

8.2 Wkładanie akcesoriów

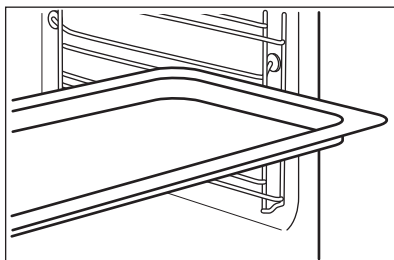
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



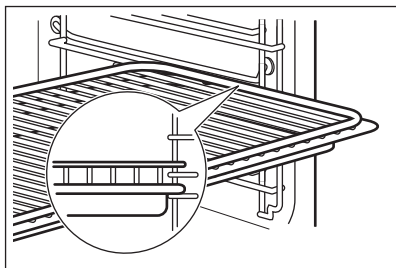
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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!

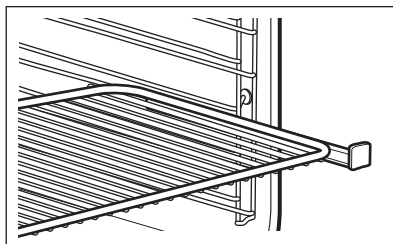
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

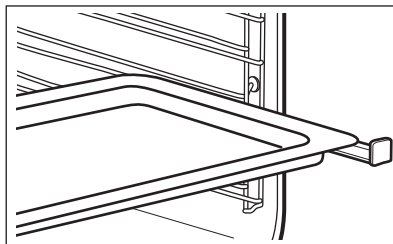


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



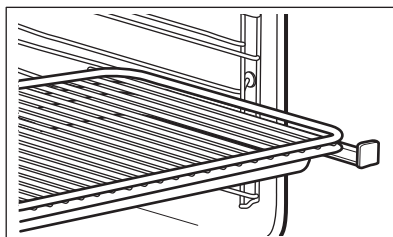
Głęboka blacha:

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 Samoczynne wyłączenie



Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.



30 - 115



12,5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimum	3
Czyszczenie pirolityczne	4,5

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie

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 poniższych tabelach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

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 pieczenia, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

piekarnika, Termosonda, Czas trwania, Czas zakończenia.

9.2 Wentylator chłodzący

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

10.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

Podtrzymywanie temp.

Funkcja umożliwi podtrzymanie temperatury potraw. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 80°C.

Podgrzewanie talerzy

Funkcja umożliwi podgrzanie talerzy przed podaniem. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 70°C.

Rozłóż równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyj pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamień miejscami.

Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwi wyrastanie ciasta drożdżowego. Włożyć ciasto drożdżowe do dużego naczynia i przykryć je mokrym ręcznikiem lub folią plastikową. Ustawić funkcję: Wyrastanie ciasta oraz czas pieczenia.

Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu. Nie przykrywać żywności, gdyż może to wydłużyć czas rozmrażania. Użyj pierwszego poziomu piekarnika.

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 upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękłe lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.6 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA				
 Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
		 (°C)	 (min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Górna/dolna grzałka	170 - 190	30 - 40	3
Kerststol	Górna/dolna grzałka	160 - 180	50 - 70	2
Chleb żytni:	Górna/dolna grzałka	najpierw: 230 następnie: 160 - 180	20 30 - 60	1
Ptysie / Eklery	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 35	3
Rolada biszkoptowa,	Górna/dolna grzałka	180 - 200	10 - 20	3


CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA

Jeśli nie podano inaczej, nagrzać wstępnie pusty piekarnik.


(°C)



(min)



Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciasto cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest wymagane	Górna/dolna grzałka	180	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	Górna/dolna grzałka	160 - 180	40 - 60	3


CIASTKA







Użyć trzeciego poziomu piekarnika.


(°C)








(min)

Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30

 CIASTKA			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bułki, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





10.7 Wypieki i zapiekanki





 Użyć drugiego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	Grill + termoobieg	160 - 170	15 - 30
Bagietki z topionym se- rem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Mleko ryżowe	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60

10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB NA BLACHACH DO PIECZENIA	
	 (°C)  (min)
Ptysie / Eklery, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	160 - 25 - 180 45
Sucha strucla	150 - 30 - 160 45

 CIASTEczKA		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać wstępnie pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50
Bułki	180	20 - 30

10.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

Wlać trochę wody do blachy do pieczenia, aby zapobiec przypalaniu się skapującego tłuszczu.







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







Piec mięso i ryby w większych kawałkach (1 kg lub więcej).







Podczas pieczenia polać kilkakrotnie kawałki mięsa wydobywającym się z nich sosem.







10.10 Pieczenie







Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń lub filet wołowy, lekko wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	190 - 200	5 - 6
Pieczeń lub filet wołowy, średnio wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoo-bieg	180 - 190	6 - 8







 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń lub filet wołowy, dobrze wypieczony, nagrzać wstępnie pusty piekarnik	grub. 1 cm	Grill + termoobieg	170 - 180	8 - 10







 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopátka / Karkówka / Szyńka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Kotlety / Żeberka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Klops	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Golonka wieprzowa, podgotowana	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 CIEŁĘCINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 JAGNIĘCINA				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 DZICZYŻNA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Noga zającza, na- grzać wstępnie pusty piekarnik	1	Górna/dolna grzałka	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

 DRÓB				
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcje	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Półówki kurczaka	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Kurczak, pularda	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kaczka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Gęś	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	





 DRÓB			
 Użyć funkcji: Grill + termoobieg.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Indyk	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Indyk	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 RYBA				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Cała ryba	1 - 1.5	Górna/dolna grzałka	210 - 220	40 - 60






10.11 Pieczenie chleba







Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane.

 CHLEB		
	 (°C)	 (min)
Biały chleb	180 - 200	40 - 60
Bagietka	200 - 220	35 - 45
Brioszki	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Chleb żytni	190 - 210	50 - 70
Chleb razowy	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90
Bułki	190 - 210	20 - 35

10.12 Chrupiące potrawy z funkcją Termoobieg + dolna grzałka







 PIZZA		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Tarty	180 - 200	40 - 55
Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Tarta szwajcarska	170 - 190	45 - 55
Szarlotka, z przykryciem	150 - 170	50 - 60








 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, cienkie ciasto	200 - 230	15 - 20
Pizza, grube ciasto	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	230 - 250	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25
Zapiekanka warzywna	160 - 180	50 - 60

10.13 Grill

Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika, aby skapywał do niej tłuszcz.

Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

 GRILL				
	 (°C)	 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Pieczeń wołowa	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet wołowy	230	20 - 30	20 - 30	3
Schab wieprzowy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Schab cielęcy	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Comber jagnięcy	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Cała ryba, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 SZYBKI GRILL				
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.				
 Użyć czwartego poziomu piekarnika.				
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.				
		 (min) 1. strona	 (min) 2. strona	
Filet wieprzowy		10 - 12	6 - 10	
Kielbasa		10 - 12	6 - 8	
Filet / Steki cielęce		7 - 10	6 - 8	
Grzanki z dodatkami		6 - 8	-	

10.14 Termoobieg (Niska Temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzania: potraw z drobiu, tłustych pieczeni wieprzowych ani mięs duszonych w

sosie własnym. Temperatura dla funkcji Termosonda nie powinna przekraczać 65°C.






1. Obsmażyć mięso na patelni, w wysokiej temperaturze, przez 1-2 minuty po każdej stronie.
2. Umieścić mięso w głębokiej blasze lub bezpośrednio na ruszcie

piekarnika. Umieścić blachę pod rusztem w celu zebrania tłuszczu. Używając tej funkcji, należy zawsze piec potrawy pod przykryciem.






3. Użyć Termosonda.
4. Wybrać funkcję: Termoobieg (Niska Temp.). Na pierwsze 10 minut można ustawić temperaturę między 80°C a

150°C. Domyślna temperatura to 90°C. Ustawić temperaturę dla funkcji Termosonda.

5. Po 10 minutach piekarnik automatycznie obniży temperaturę do 80°C.

 Ustawić temperaturę 120°C.			
	 (kg)	 (min)	
Steki	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Filet wołowy	1 - 1.5	90 - 150	3
Pieczeń wołowa	1 - 1.5	120 - 150	1
Pieczeń cielęca	1 - 1.5	120 - 150	1

10.15 Dolna grzałka + grill + termoobieg






 ROZMRAŻANIE			
	 (°C)	 (min)	
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
Pieczone ziemniaki, 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	170 - 190	20 - 30	3
Skrzydółka kurczaka	190 - 210	20 - 30	2

10.16 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Nie przykrywać żywności, ponieważ może to spowodować wydłużenie czasu rozmrażania.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
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.
mięso	0.5	90 - 120	20 - 30	Obrócić po upływie połowy czasu.
Pstrąg	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietaną, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

10.17 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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 wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Ustawić temperaturę 160-170°C.

	OWOCE JAGODOWE
	 (min) Czas do zagotowania
Truskawki / Jagody leśne / Maliny / Dojrzały agrest	35 - 45

 OWOCE PESTKOWE		
	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w tem- peraturze 100°C
Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki	35 - 45	10 - 15

 WARZYWA		
	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pas- teryzacja w temperatu- rze 100°C
Marchew	50 - 60	5 - 10
Ogórki	50 - 60	-
Pikle	50 - 60	5 - 10
Kalarepa / Groszek / Szparagi	50 - 60	15 - 20

10.18 Osuszanie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu

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

W przypadku użycia jednej blachy umieścić ją na trzecim poziomie piekarnika.



W przypadku użycia dwóch blach umieścić je na pierwszym i czwartym poziomie piekarnika.



 WARZYWA		
	 (°C)	 (godz.)
Fasola	60 - 70	6 - 8
Papryka	60 - 70	5 - 6
Warzywa na zupę	60 - 70	5 - 6
Grzyby	50 - 60	6 - 8
Zioła	40 - 50	2 - 3



Ustawić temperaturę 60-70°C.



 OWOCE	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9



10.19 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
Comber siekany / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, parzony	75	78	82



 CIEŁĘCINA	 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
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75



 DZICZYŻNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Noga zajęcza / Zając, w całości / Udziec z sarny	70	75	80

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

 RYBA (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Ryba, cała/duża/gotowana na parze / Ryba, cała/duża/pieczona	60	64	68

 CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z koprem włoskim	85	88	91


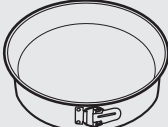


 CASSEROLE – NA SŁONO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

 CASSEROLE – NA SŁODKO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z platków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole z makaronu na słodko	80	85	90

10.20 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o




matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.




			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.21 Termoobieg wilgotny

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







Użyć trzeciego poziomu piekarnika.







	 (°C)	 (min)
Zapiekanek z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanek ziemniaczany	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70







	 (°C)	 (min)
pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka z ciasta biszkoptowego (okrągła forma)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70







10.22 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy








Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.







 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 formy o śr. 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40	

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka				
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.				
		 (°C)	 (min)	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, na- grzać wstępnie pusty pie- karnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30	
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35	
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	

 PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka					
		 (°C)	 (min)		
				2 po- ziomy	3 pozio- my
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka, 20 na blasze, nagrząć wstępnie pusty pie- karnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minutę.			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befszytk, odwrócić w połowie czasu	Grill	24 - 30	4

 SZYBKI GRILL		
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minutę.		
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.		
 Użyć czwartego poziomu piekarnika.		
	 (min)	
	1. strona	2. strona
Burgery	8 - 10	6 - 8
Tosty	1 - 3	1 - 3

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

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.

Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.



Codzienne użytkowanie

Po każdym użyciu należy oczyścić komorę piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może skutkować pożarem. Zagrożenie jest większe dla blachy do opiekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Aksesoria

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 do naczyń.

Nie czyścić akcesoriów pokrytych powłoką zapobiegającą przywieraniu agresywnymi środkami czyszczącymi, ostrymi przedmiotami ani nie myć ich w zmywarce.

11.2 Wymywanie przewodnic blach

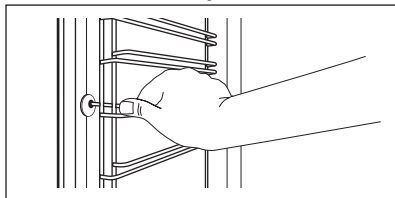
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



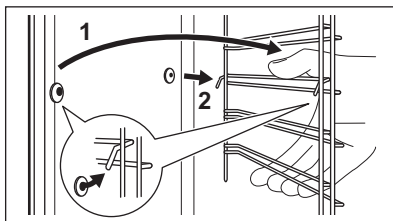
UWAGA!

Podczas wymywania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie pirolityczne



UWAGA!

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.

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

- Jeśli nie wyjęto wtyczki termosondy 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. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Umyć wewnętrzną część drzwi gorącą wodą, aby resztki nie przypaliły się od gorącego powietrza.
2. Włączyć piekarnik.
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
Krótkie	1 h w przypadku małego zabrudzenia
Normalne	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 piekarnika blokują się, a oświetlenie nie działa. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.



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



OSTRZEŻENIE!

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



Po zakończeniu działania funkcji, w fazie schładzania, drzwi są nadal zablokowane. Niektóre funkcje piekarnika są niedostępne.

11.4 Przypominanie o Czyszczeniu

Pojawienie się przypomnienia sygnalizuje konieczność przeprowadzenia czyszczenia. Użyć funkcji Czyszczenie pirolityczne.

11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

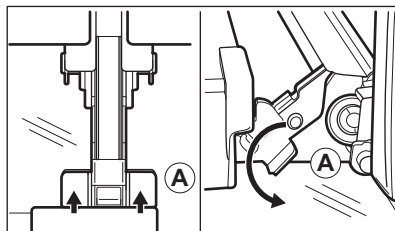
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

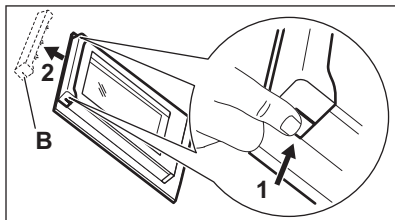
Drzwi są ciężkie.

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

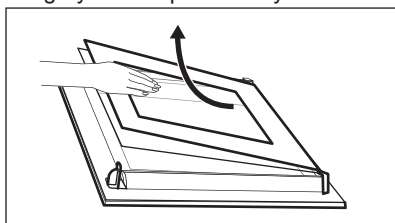


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).

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 szklany panel do sucha.

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

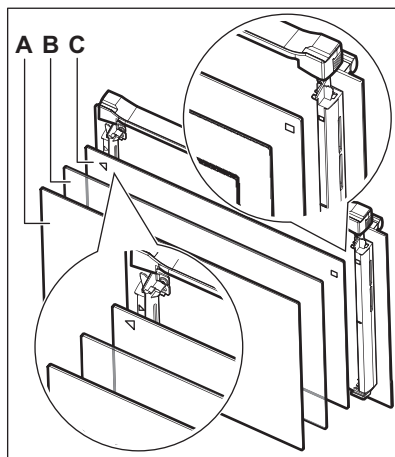


OSTRZEŻENIE!

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 żarówki



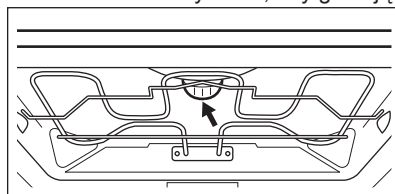
OSTRZEŻENIE!

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

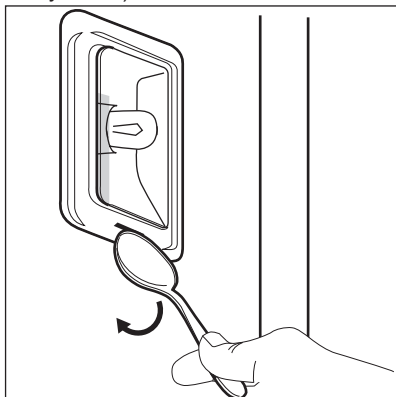
1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

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



12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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 pojawi się podpowiedź, aby ustawić język.	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Wyłączyć tryb demo w: Menu / Ustawienia podstawowe / DEMO. Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
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"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

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.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. DANE TECHNICZNE

13.1 Dane techniczne

Napięcie	230 V
Częstotliwość	50 Hz

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BPE842320B 944187958 BPE842320M 944187956, 944187781 BPE842320W 944187959 BPK842320B 944188000 BPK842320M 944187780, 944187937 BPK842320W 944187971 BPR842320M 944188030
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	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPE842320W	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPK842320W	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.

Dla Republiki Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.

Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

14.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

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.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

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 termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji 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. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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 wtedy, gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

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.

15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

www.aeg.com/shop



867336194-A-352019



AEG