

▶ BPE742320B  
BPE742320M  
BPK742320M  
BPK74232SM

PL Instrukcja obsługi  
Piekarnik

# USER MANUAL



**AEG**

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	9
4. PANEL STEROWANIA.....	10
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	12
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	12
7. FUNKCJE ZEGARA.....	18
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	19
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	20
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	23
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	25
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	45
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](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

ℹ 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.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- 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 obluźwane, 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 Użytkowanie



### **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 mieszanki alkoholu i powietrza.
  - Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżyć 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 zaplamieć 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), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy 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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej (jeśli dotyczy) przy użyciu detergentów.

## 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 jej 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!**

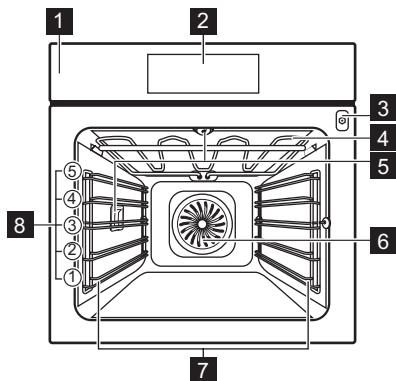
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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

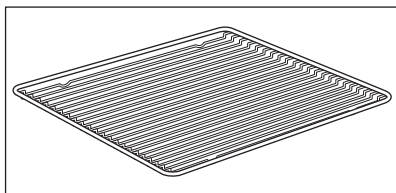
### 3.1 Widok urządzenia



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

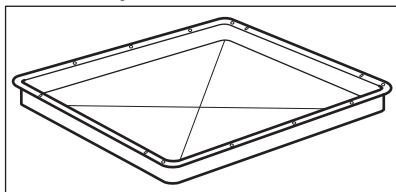
### 3.2 Akcesoria

#### Ruszt



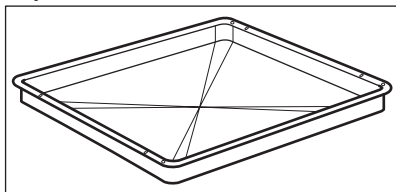
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

#### Blacha do pieczenia ciasta



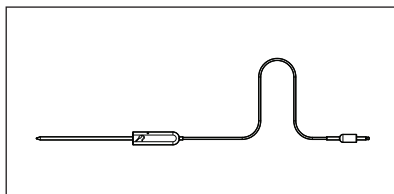
Do pieczenia ciast i ciastek.

#### Głęboka blacha



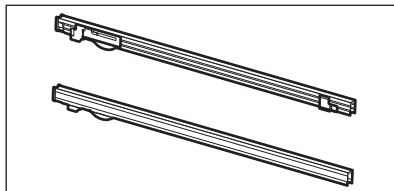
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

#### Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

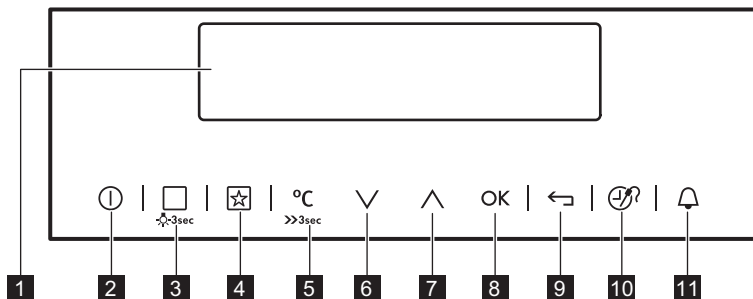
#### Prowadnice teleskopowe










Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.




## 4. PANEL STEROWANIA

### 4.1 Sterowanie elektroniczne

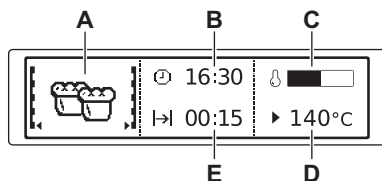


Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
<b>1</b>	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
<b>2</b>	 WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.	
<b>3</b>	 Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Aby wybrać funkcję pieczenia lub pozycję menu, należy jednokrotnie nacisnąć pole czujnika: Gotowanie wspomagane. Ponowne naciśnięcie pola czujnika umożliwi przełączanie pomiędzy pozycjami menu: Funkcje pieczenia, Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy. Oświetlenie można włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.	
<b>4</b>	 Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.	
<b>5</b>	 Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać pole czujnika przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.	
<b>6</b>	 Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.	
<b>7</b>	 Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu	
<b>8</b>	 OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	










Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
9 	Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć pole czujnika przez 3 sekundy.
10 	Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie+utrzym. temp., Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
11 	Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.



## 4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualny czas
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	Funkcja
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualny czas	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie $\nabla$ i $\blacktriangle$ , aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja jest włączona. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.

Symbol		Funkcja
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia jest włączony lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie+utrzym. temp.	Funkcja jest włączona.

## 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

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.



1. Nacisnąć  lub , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA




**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Obsługa menu






1. Włączyć piekarnik.
2. Nacisnąć  lub , aby wybrać opcję menu.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.





Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć .






### 6.2 Przegląd menu












Menu główne

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Czyszczenie	Zawiera listę programów czyszczenia.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.








Symbol/element menu	Zastosowanie
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.
 Gotowanie wspomagane	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jednie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.
 Pieczenie +utrzym. temp.	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.

Symbol/element menu	Opis
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Język	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Przypomnienie o czyszczeniu	Przypomnienie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
 Tryb DEMO	Kod włączenia/wyłączenia: 2468.
 Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.

## 6.3 Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobiegi	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji: Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	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.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonki itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanki i przyrumieniania.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

### Funkcja pieczenia

### Zastosowanie











Termoobiegi wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobiegi 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.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60°C.


## 6.4 Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podtrzymywanie temp.	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszenia wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zapewnia jego elastyczność.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanki	Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

## 6.5 Gotowanie wspomagane








Kategoria potraw: Ryba/Owoce morza




Potrawa	
Ryby	Ryba pieczona
	Paluszki rybne
	Filet rybny, mrożony
	Cała ryba, mała, grillowana
	Cała ryba, grillowana
	Cała ryba, grillowana 
Łosoś, cały	-

Kategoria potraw: Drób

Potrawa	
Filet drobiowy	-
Kurczak	Skrzydółka kurcz., świeże
	Skrzydółka kurcz., mroż.
	Udka kurczaka, świeże
	Udka kurczaka, mrożone
	Kurczak, 2 połówki

## Kategoria potraw: Mięso

Potrawa	
Wołowina	Duszone mięso 
	Klops
Pieczeń wołowa	Lekko wypieczone
	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone
	Dobrze wypieczone 
Wołowina po skandynaw.	Lekko wypieczone 
	Średnio wypieczone 
	Dobrze wypieczone 
Wieprzowina	Żeberka
	Golonka wieprz., podgot.
	Pieczeń wieprzowa
	Karczek wieprzowy
	Karkówka
Łopatka wieprzowa	Łopatka wieprzowa
Cielęcina	Gicz cielęca
	Górka cielęca
Jagnięcina	Udziec jagnięcy
	Comber jagnięcy
	Pieczeń jagnięca średnia

Potrawa	
Zając	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udziec zajączy</li> <li>• Comber zajączy</li> <li>• Comber zajączy </li> </ul>
	Sarnina <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udziec z sarny</li> <li>• Comber z sarny/jelenia</li> </ul>
	Pieczeń z dziczyzny 
Dziczyzna	Karczek z dziczyzny 

## Kategoria potraw: Potrawy z piekarnika

Potrawa	
Lasagna/cannelloni mrożone	-
Zapiekanka warzywna	-
Dania słodkie	-

## Kategoria potraw: Pizza / Quiche

Potrawa	
Pizza	Pizza na cienkim cieście
	Pizza, dużo dodatków
	Pizza, mrożona
	Pizza American, mrożona
	Pizza, schłodzona
	Pizza snacks mrożone
Bagietki z serem	-
Flammkuchen	-
Tarta szwajcarska na słono	-



Potrawa	
Quiche lorraine	-
Tarta pikantna	-

## Kategoria potraw: Ciasto/Ciastka

Potrawa	
Kołacz	-
Ciasto z jabłkami, przykryte	-
Biszkopt	-
Szarlotka	-
Sernik w foremce	-
Brioszki	-
Tort biszkoptowy	-
Tarta	-
Tarta szwajc. na słodko	-
Ciasto migdałowe	-
Babeczki	-
Ciasta	-
Ciasta przekładane	-
Ptysie	-
Ciasto francuskie	-
Eklery	-
Makaroniki	-
Krucze ciasteczka	-
Strucla bożonar.	-
Strudel jabłkowy, mrożony	-
Ciasto na blasze	Ciasto biszkoptowe Ciasto drożdżowe
Sernik na blasze	-
Brownies	-
Rolada biszkoptowa	-

Potrawa	
Placek drożdżowy	-
Placek z kruszonką	-
Ciasto cukrowe	-
Spód tarty	Kruchy spód tarty Spód placka, ciasto ukręc.
	Tarta owoc., kruchy spód
Tarta owocowa	Tarta owoc., ciasto ukręc. Ciasto drożdżowe

## Kategoria potraw: Chleb / Bułki

Potrawa	
Bułki	Bułki, mrożone
Ciabatta	-
Chleb	Chąłka Chąłka drożdżowa Przaśny chleb

## Kategoria potraw: Przystawki

Potrawa	
Frytki, cienkie	-
Frytki, grube	-
Frytki, mrożone	-
Krokiety	-
Pieczone ziemniaki, ćwiartki	-
Zapiekane mięso i ziemniaki	-



Aby zmienić temperaturę wewnątrz produktu lub ciężar, należy użyć  $\wedge$  lub  $\vee$  w celu ustawienia nowych wartości.

## 6.6 Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

## 6.7 Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

## 6.8 Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.



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






Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd. Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.


## 6.9 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 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Można ją włączyć również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć  lub  , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut).


Funkcja zegara	Zastosowanie
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).




Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.



Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec piekarnik wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

## 7.2 Ustawianie funkcji zegara

 Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## 7.3 Pieczenie+utrzym. temp.


Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie+utrzym. temp. umożliwia utrzymywanie temperatury


gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.



Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.
4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie+utrzym. temp..
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po zakończeniu działania funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

## 7.4 Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.

 Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby włączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć OK.

# 8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Przepisy w Internecie

Przepisy dla programów automatycznych można znaleźć w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

## 8.2 Przepisy z opcją Automatyczne przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

- Wybrać przepis. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

## 9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 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 termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem oraz oryginalnych części zamiennych.

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

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



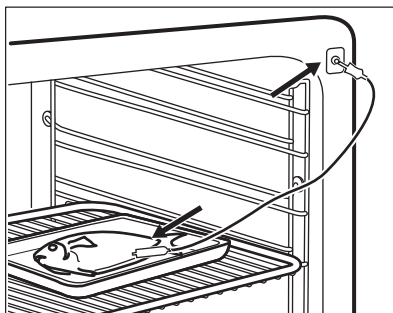
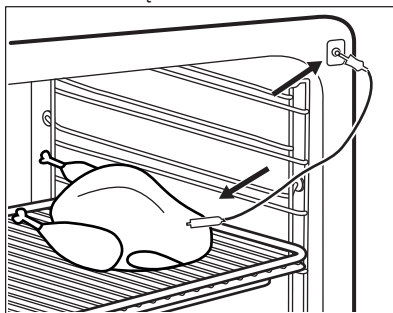
Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

### Kategorie potraw: mięso, drób i ryba

- Włączyć urządzenie.
- Włożyć końcówkę termosondy w środek mięsa lub ryby, jeśli to

możliwe – w środkową część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 termosondy znajduje się w potrawie.

- Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

- W ciągu 5 sekund nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  - Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
  - Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć  $\text{Ⓜ}$ .
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

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

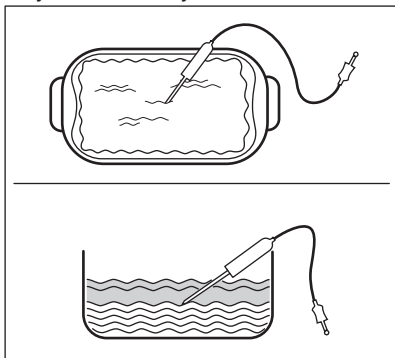


### OSTRZEŻENIE!

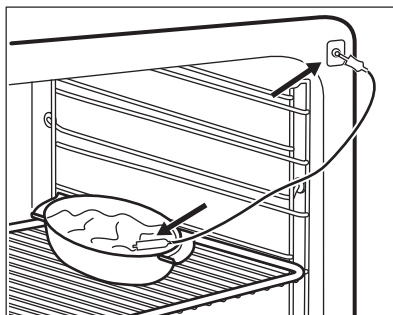
Rozgrzana termosonda grozi poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## Kategoria potraw: zapiekanki

1. Włączyć urządzenie.
2. Umieścić połowę składników w naczyniu do zapiekania.
3. Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części potrawy. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt termosondy oprzeć o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Przykryć termosondę pozostałymi składnikami.
5. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w przedniej ramie urządzenia.



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

6. W ciągu 5 sekund nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
  7. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
  8. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć  $\text{Ⓢ}$ .
- Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
9. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
  10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.



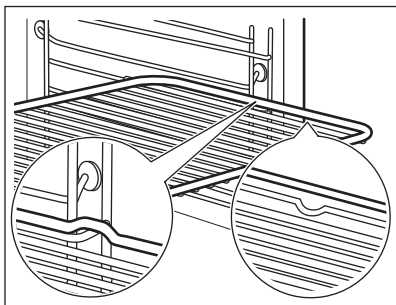
### OSTRZEŻENIE!

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

## 9.2 Wkładanie akcesoriów

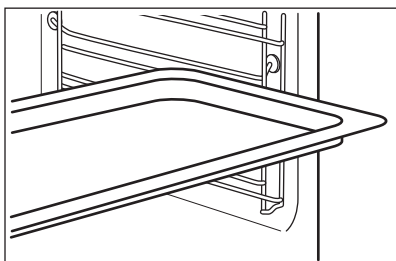
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



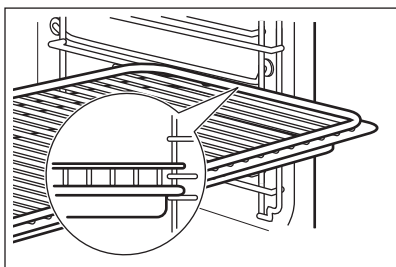
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

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.

### 9.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



#### **UWAGA!**

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



#### **UWAGA!**

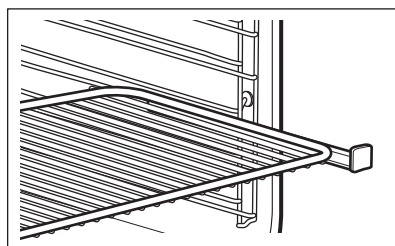
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

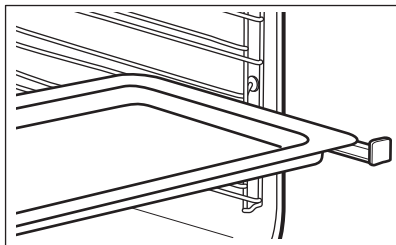


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



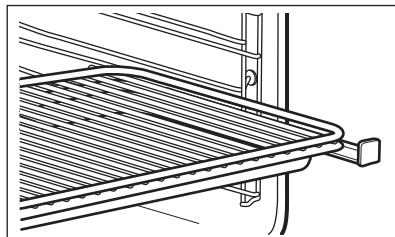
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.








## 10. DODATKOWE FUNKCJE

### 10.1 Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

#### Zapisywanie programu


1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.
8. Nacisnąć OK.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
10. Nacisnąć i przytrzymać OK, aby zapisać.

Można zastąpić zajęte pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć OK, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

### Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.




Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione. Można to zrobić również, gdy piekarnik jest wyłączony.

### 10.2 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.




Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroлиза, drzwi blokują się automatycznie. Po naciśnięciu dowolnego symbolu pojawi się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu.


1. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.


Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.


### 10.3 Blokada panelu


Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

 Jeśli włączona jest funkcja Piroliza, podczas jej działania drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.




Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Nacisnąć ponownie , a następnie **OK** w celu potwierdzenia.

 Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

### 10.4 Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić. Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem ) , aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.



Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.



- Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
- Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

### 10.5 Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

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

### 10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - Gdy piekarnik jest włączony.
  - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem **WŁ./WYŁ.**) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.
  - Gdy piekarnik jest wyłączony i ustawiono funkcję: Minutnik. Gdy zakończy się działanie funkcji, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.



## 10.7 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.

# 11. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Temperatury i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłączenie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników.

## 11.1 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.

## 11.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

## 11.3 Porady dotyczące specjalnych funkcji pieczenia piekarnika

### Podtrzymywanie temp.

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

### Podgrzewanie talerzy

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

Rozłożyć równomiernie talerze i naczynia w stosach na ruszcie. Użyć pierwszego poziomu piekarnika. Po upływie połowy czasu grzania zamienić miejscami.

### Wyrastanie ciasta

Funkcja umożliwia 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. Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

## 11.4 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.

## 11.5 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, rozmiękle 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.

## 11.6 Pieczenie na jednym poziomie

 <b>PIECZENIE W FORMACH</b>				
		 (°C)	 (min)	
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać 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)



		(°C)	(min)	
Warkocz drożdżowy / Chałka, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	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
Ciasto z kruszonką, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	Termoobieg	150 - 160	20 - 40	3
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	Górna/dolna grzałka	190 - 210	20 - 30	3
Tarty owocowe, wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne	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

 <b>CIASTKA</b>			
 <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>			
		 (°C)	 (min)
Ciasto kruche / Ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bezy	Termoobieg	80 - 100	120 - 150
Makaroniki	Termoobieg	100 - 120	30 - 50
Ciasteczka drożdżowe	Termoobieg	150 - 160	20 - 40
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	20 - 30
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	190 - 210	10 - 25





## 11.7 Wypieki i zapiekanki





 <b>Użyć drugiego poziomu piekarnika.</b>			
		 (°C)	 (min)
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Bagietki z serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Ryż na mleku	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60





## 11.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji: Termoobieg.

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

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

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40
Bezy	80 - 100	130 - 170
Makaroniki	100 - 120	40 - 80
Ciasteczka drożdżowe	160 - 170	30 - 60
Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik	170 - 180	30 - 50

 <b>CIASTKA</b>		
	 (°C)	 (min)
Bułki	180	20 - 30

## 11.9 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.







## 11.10 Pieczenie








Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 <b>WOŁOWINA</b>				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1 - 1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub filet, lekko wypieczony, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	190 - 200	5 - 6







 <b>WOŁOWINA</b>				
			 (°C)	 (min)
Pieczeń wołowa lub filec, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub filec, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	grub. 1 cm	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 <b>WIEPRZOWINA</b>				
 <b>Użyć funkcji: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopaska / Karkówka / Szynka	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, podgot.	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>CIEŁĘCINA</b>				
 <b>Użyć funkcji: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120	
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







 <b>JAGNIĘCINA</b>				
 <b>Użyć funkcji: Turbo grill.</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5		150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5		160 - 180	40 - 60







  

 <b>DZICZYŻNA</b>				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Comber / Udziec zajączy, nagrząć pusty piekarnik	1	Górna/dolna grzałka	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	210 - 220	35 - 40
Udziec z sarny	1.5 - 2	Górna/dolna grzałka	180 - 200	60 - 90

 <b>DRÓB</b>				
 <b>Użyć funkcji: Turbo grill.</b>				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Drób, porcjowany	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Kurczak, połowa	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: Turbo grill.			
	 (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

## 11.11 Chleb






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 pełnoziarnisty	180 - 200	50 - 70
Chleb pełnoziarnisty	170 - 190	60 - 90
Bułki	190 - 210	20 - 35



## 11.12 Chrupiące potrawy z funkcją Funkcja Pizza







 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, przykryta	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.		
 Użyć drugiego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na grubym cieście	200 - 230	15 - 20
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Przaśny chleb	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

### 11.13 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
Górka cielęca	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






### 11.14 Termoobieg (niska temp.)

Funkcja służy do przygotowywania chudego, delikatnego mięsa i ryb. Nie należy używać jej do przyrządzenia: 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

## 11.15 Potrawy mrożone






 <b>ROZMRAŻANIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, schłodzona	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






## 11.16 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

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

	 (kg)	 (min) Czas roz- mrażania	 (min) Czas dal- szego roz- mrażania	
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	-

	 (kg)	 (min) Czas roz- mrażania	 (min) Czas dal- szego roz- mrażania	
Truskawki	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Masło	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Krem	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lek- ko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

### 11.17 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 / Borówki / 35 - 45 Maliny / Dojrzały agrest		
 OWOCE PESTKOWE		
	 (min) Czas do za- gotowania	 (min) Dalsza pasteryza- cja w tem- peraturze 100°C
Brzoskwinie / 35 - 45		10 - 15
Pigwy / Śliwki		

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

### 11.18 Suszenie - 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.



### 11.19 Termosonda



 <b>WOŁOWINA</b>	 <b>Temperatura wewnątrz produktu (°C)</b>		
	<b>Lekko wypie- czone</b>	<b>Średnio wypie- czone</b>	<b>Dobrze wypie- czone</b>
Pieczeń wołowa	45	60	70
Połudwica wołowa	45	60	70



 <b>WARZYWA</b>		
	 (°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.



 <b>OWOCE</b>	
	 (godz.)
Śliwki	8 - 10
Morele	8 - 10
Krojone jabłka	6 - 8
Gruszki	6 - 9



 <b>WOŁOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Klops	80	83	86



 <b>WIEPRZOWINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82



 <b>CIEŁĘCINA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90



 <b>BARANINA / JAGNIĘCINA</b>	 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



 <b>DZICZYŻNA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

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

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

 <b>CASSEROLE – PODGOTOWANE WARZYWA</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91

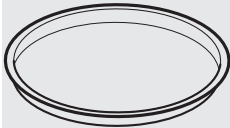
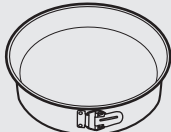

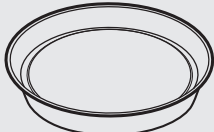
 <b>CASSEROLE – NA SŁONO</b>	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypieczone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

 <b>CASSEROLE – NA SŁODKO</b>	 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 makaronowe na słodko	80	85	90

## 11.20 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.

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
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

## 11.21 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 ziemniaczana	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
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60
Szarlotka, na cieście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80
Biały chleb	190 - 200	55 - 70

## 11.22 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 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 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
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, na- grzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

 <b>PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka</b>						
		 (°C)	 (min)			
				2 poziomy	3 poziomy	
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5	
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4	-	

 <b>GRILL</b>						
 <b>Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.</b>						
 <b>Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.</b>						
						
				(min)		
Tosty	Grill			1 - 3	5	
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill			24 - 30	4	

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 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 piekania.

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



### Akcesoria

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.

## 12.2 Sposób wyjmowania: przewodnice blach

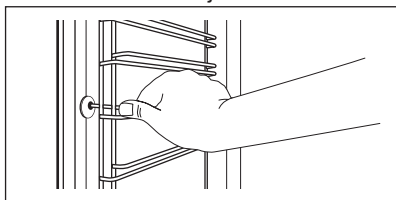
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.



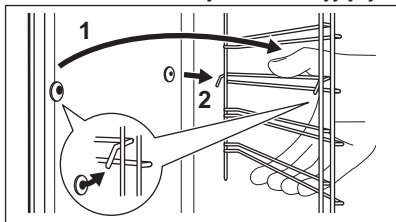
### UWAGA!

Podczas wyjmowania 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.

## 12.3 Piroliza



### UWAGA!

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

Czyszczenie nie rozpocznie się, jeśli:

- Nie wyjęto termosondy.
  - Nie zamknięto drzwi piekarnika.
1. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane przewodnice blach.
  2. Umyć komorę piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Umyć wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą.
  3. Włączyć piekarnik.
  4. W menu wybrać funkcję Piroliza. Naciśnąć OK.
  5. Ustawić czas czyszczenia:

Opcja	Opis
Krótka	Czyszczenie lekkich zabrudzeń: 1 h.

Normalna	Czyszczenie standardowe: 1 h 30 min.
Intensyw.	Dokładne czyszczenie: 3 h.

### 6. Nacisnąć OK.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika blokują się, a oświetlenie nie działa.

Aby zatrzymać funkcję czyszczenia przed jego zakończeniem, należy wyłączyć piekarnik.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Po zakończeniu działania funkcji piekarnik jest bardzo gorący. Występuje ryzyko poparzenia.

Po zakończeniu czyszczenia drzwi piekarnika pozostaną zablokowane i niektóre funkcje nie będą działać do czasu obniżenia się temperatury urządzenia.

## 12.4 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

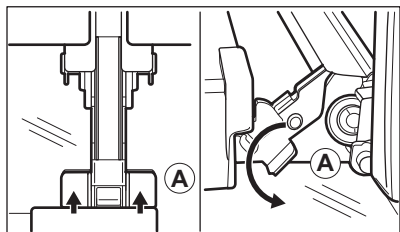
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



#### **OSTRZEŻENIE!**

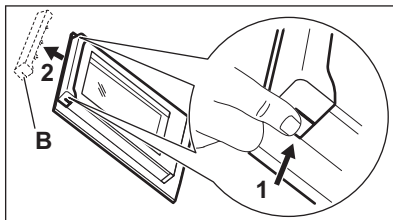
Drzwi są ciężkie.

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

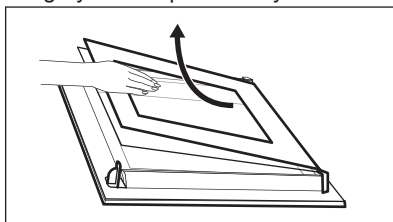


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).

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.

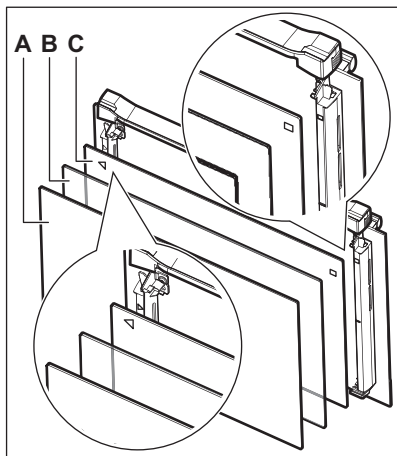


#### **OSTRZEŻENIE!**

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.



## 12.5 Sposób wymiany: żarówka



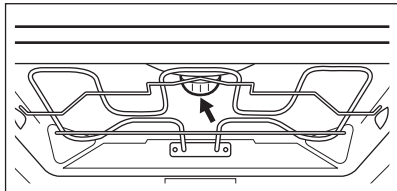
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

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

### Górne oświetlenie

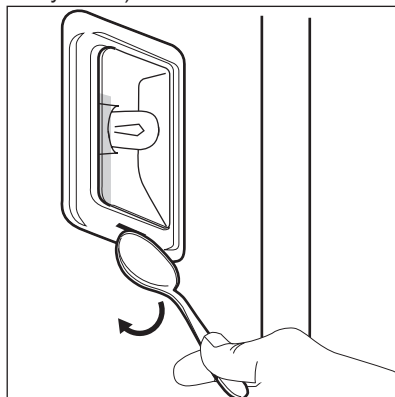
1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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.

## 13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 13.1 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.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie zamknięto prawidłowo drzwi.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosony jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosony jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosony jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosony jak najgłębiej do 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 skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć.</li> <li>Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.</li> </ul>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za dłu- go w piekarniku.	Nie należy pozostawiać po- traw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakoń- czeniu procesu pieczenia.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wy- świetlaczu pojawi się "De- mo".	Włączony jest tryb demon- stracyjny.	Patrz część „Ustawienia podstawowe” w rozdziale „Codzienna eksploatacja”.

### 13.2 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.) .....

## 14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 14.1 Informacje o produkcie i karta produktu\*

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w try- bie tradycyjnym	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w try- bie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	71 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BPE742320M	37.0 kg
	BPK742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	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](http://www.aeg.com/shop)



867353865-A-362019



**AEG**