

▶ BPK556320M

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.....             | 11 |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....              | 11 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA.....                      | 14 |
| 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....            | 16 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE.....                   | 20 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY.....                 | 21 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....          | 40 |
| 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....              | 44 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....           | 46 |

## Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

Dziękujemy za wybór 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, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości urządzenia.

Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

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



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.


Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować

poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Te 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 poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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) | 578 (600) mm |
| Szerokość szafki   | 560 mm       |
| Głębokość szafki   | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia                             | 594 mm       |
| Wysokość tylnej części urządzenia                                | 576 mm       |
| Szerokość przedniej części urządzenia                            | 595 mm       |

|   |             |
|---|-------------|
| Szerokość tylnej części urządzenia  | 559 mm      |
| Głębokość urządzenia  | 567 mm      |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy   | 546 mm      |
| Głębokość z otwartymi drzwiami  | 1027 mm     |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki | 560 x 20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu               | 1500 mm     |
| Wkręty mocujące   | 4 x 25 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu 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.

## 2.3 Sposób używania



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- 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 zaplaścić 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 do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrozenie 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 deterenty. Nie

używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

- Stosując aerosol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Czyszczenie pirolityczne



### OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/wydzielaniem substancji chemicznych (oparów). Nie uruchamiać funkcji Piroliza, jeśli wciśnięty jest przycisk dodatkowej pary.

- 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.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.
- 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.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne

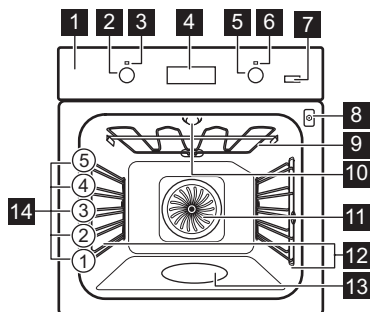


### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

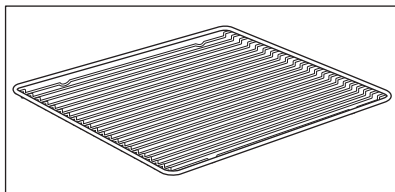
### 3.1 Widok urządzenia



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

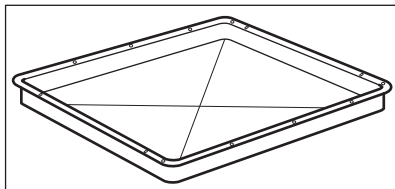
### 3.2 Wyposażenie

#### Ruszt



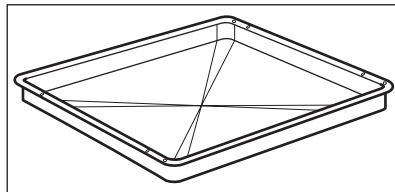
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

#### Blacha do pieczenia ciasta



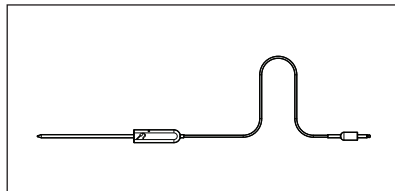
Do pieczenia ciast i ciastek.

#### Głęboka blacha



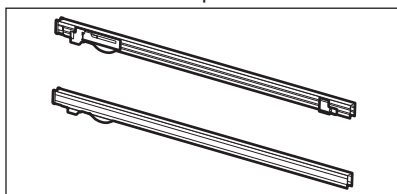
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

#### Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

## 4. PANEL STEROWANIA

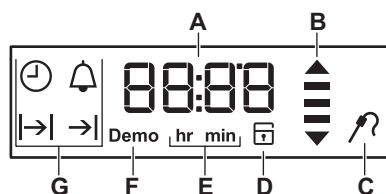
### 4.1 Chowane pokrętła sterujące

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętło. Pokrętło wysunie się.

### 4.2 Pola czujników/przyciski

|  |   |
|--|---|
|  | Ustawianie MINUTNIKA. Przytrzymać przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.                 |
|  | Ustawianie funkcji zegara.  |
|  | Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury termosondy (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia. |
|  | Włączanie funkcji Termoobieg PLUS.  |

### 4.3 Wyświetlacz



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




## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM







**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przed użyciem piekarnika należy ustawić aktualny czas.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

|  |                 |  |
|---|--|---|
| Krok 1  | Krok 2   | Krok 3  |
| Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.                        | Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. | Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.                     |

### 5.2 Wstępne nagrzewanie

|  <b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>  |
|--|
| <b>Krok 1</b> Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.   |
| <b>Krok 2</b> Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  .<br>Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.  |
| <b>Krok 3</b> Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  .<br>Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.  |
| <p> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.</p> |

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcja pieczenia

**Krok 1** Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

**Krok 2** Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać temperaturę.







**Krok 3** Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

## 6.2 Ustawianie funkcji:Termoobieg PLUS



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | Upewnić się, że piekarnik ostygł.  |
| <b>Krok 2</b> | Napełnić wnękę komory wodą z kranu.<br> Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnękę komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.   |
|               |    |
| <b>Krok 3</b> | Wybrać funkcję:  <br>Nacisnąć:  Zaświeci się wskaźnik. Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS. |
| <b>Krok 4</b> | Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić temperaturę.   |
| <b>Krok 5</b> | Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.   |
| <b>Krok 6</b> | Umieścić potrawę w piekarniku.<br>Patrz rozdział „Wskazówki i porady”. Nie otwierać drzwi piekarnika podczas gotowania.  |
| <b>Krok 7</b> | Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.<br> – nacisnąć, aby wyłączyć piekarnik. Wskaźnik zgaśnie.  |
| <b>Krok 8</b> | Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi. Wydostająca się para może wywołać oparzenia.  |
| <b>Krok 9</b> | Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.  |

## 6.3 szybkie nagrzewanie


Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.



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







1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji piekarnika, aby ustawić funkcję szybkiego nagrzewania.
2. Obrócić pokrętkę regulacji temperatury na żadaną temperaturę.  
Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał.
3. Wybrać funkcję piekarnika.





## 6.4 Wskaźnik rozgrzania

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

## 6.5 Funkcje pieczenia

| Funkcja pieczenia    | Zastosowanie              |
|----------------------|---------------------------|
| <b>0</b>             | Piekarnik jest wyłączony. |
| Położenie wyłączenia |                           |

| Funkcja pieczenia  | Zastosowanie   |
|--|--|
| <br>szybkie nagrzewanie             | Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.   |
| <br>Termoobieg /<br>Termoobieg PLUS | <p>Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności.</p> <p>Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Pieczenia tradycyjnego.</p> <p>Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania.</p> |
| <br>Funkcja Pizza                   | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.  |
| <br>Pieczenia tradycyjnego          | Do pieczenia i opiekania żywności na jednym poziomie piekarnika.   |
| <br>Grzałka dolna                 | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.   |
| <br>Rozmrażanie                   | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy.  |

| Funkcja pieczenia  | Zastosowanie   |
|--|--|
| <br>Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |
| <br>Grill               | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.  |
| <br>Turbo grill         | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.  |
| <br>Piroliza            | Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia pirolitycznego piekarnika.  |



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

## 6.6 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy przeprowadzono zgodnie z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie

funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.






Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”,

Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii.





## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Tabela funkcji zegara





| Funkcja zegara   | Zastosowanie   |
|--|--|
| <br>Aktualna godzina                | Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.   |
| <br>Czas                            | Ustawianie czasu pieczenia. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.   |
| <br>Koniec                          | Ustawianie czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.   |
| <br>Opóźnienie rozpoczęcia programu | Kombinacja funkcji: Czas, Koniec.  |
| <br>Minutnik                        | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika.<br>Minutnik – można ustawić w dowolnej chwili, również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. |

### 7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina





Po pierwszym podłączeniu do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się: **godz., 12:00. 12** – miga.

|   |  |
|---|--|
| <b>Krok 1</b>   | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.   |
| <b>Krok 2</b>   |  – nacisnąć, aby potwierdzić.<br>Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina i: <b>min. 00</b> – miga. |
| <b>Krok 3</b>   | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty.  |
| <b>Krok 4</b>   |  – nacisnąć, aby potwierdzić.<br>Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina.                          |
|  | – nacisnąć kilkakrotnie, aby zmienić aktualną godzinę.  – miga na wyświetlaczu.                         |




## 7.3 Ustawianie funkcji: Czas




|               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | Ustawić funkcję pieczenia.   |
| <b>Krok 2</b> |  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.  |
| <b>Krok 3</b> | Obrócić pokrętko sterujące, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.   |
| <b>Krok 4</b> | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić.<br>Po upływie ustawionego czasu przez 2 minuty rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie. |
| <b>Krok 5</b> | Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.  |
| <b>Krok 6</b> | Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.   |

## 7.4 Ustawianie funkcji: Koniec

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | Ustawić funkcję pieczenia.   |
| <b>Krok 2</b> |  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać.  |
| <b>Krok 3</b> | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić godzinę.  – nacisnąć, aby potwierdzić.  |
| <b>Krok 4</b> | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty.  – nacisnąć, aby potwierdzić.<br>O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie. |
| <b>Krok 5</b> | Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.  |
| <b>Krok 6</b> | Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.   |





## 7.5 Ustawianie funkcji: Opóźnienie rozpoczęcia programu

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Krok 1</b> | Ustawić funkcję pieczenia.  |
| <b>Krok 2</b> |  – nacisnąć kilkakrotnie.  – zacznie migać. |
| <b>Krok 3</b> | Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Czas.<br>Nacisnąć:  .                                  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Krok 4</b>  | Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Czas.<br>Nacisnąć: <br>Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: $\rightarrow $ . |
| <b>Krok 5</b>  | Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić godzinę funkcji: Koniec.<br>Nacisnąć:   |
| <b>Krok 6</b>  | Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić minuty dla funkcji: Koniec.<br>Nacisnąć:    |
| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: ustawioną temperaturę, $  \rightarrow  $ , $\rightarrow  $ .<br>Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez czas ustawiony w funkcji Czas i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji Koniec.<br>O ustawionym czasie zakończenia sygnał rozbrzmiewa przez 2 minuty. Na wyświetlaczu miga ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się. |  |
| <b>Krok 7</b>  | Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.  |
| <b>Krok 8</b>  | Obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.   |

## 7.6 Ustawianie funkcji: Minutnik

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | <br> – nacisnąć kilkakrotnie.  00 – migają. |
| <b>Krok 2</b> | Obrócić pokrętkę regulacji temperatury, aby ustawić sekundy, a następnie minuty.<br>Gdy ustawiono czas dłuższy niż 60 minut, <b>godz.</b> miga.  |
| <b>Krok 3</b> | Ustawić godziny.<br>Minutnik – uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.<br>Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.   |
| <b>Krok 4</b> | Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. 00:00,  – migają. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał.   |

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Termosonda

Termosonda – mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Gdy potrawa osiągnie

ustawioną temperaturę, piekarnik wyłącza się.

Ustawić dwie wartości temperatury:

- temperaturę piekarnika: co najmniej 120°C,
- temperaturę wewnątrz produktu.

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

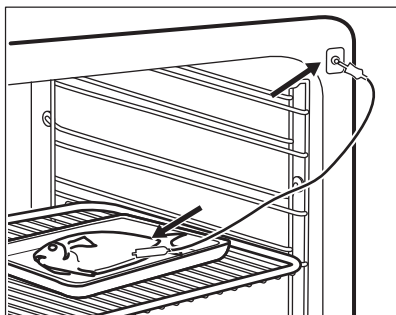
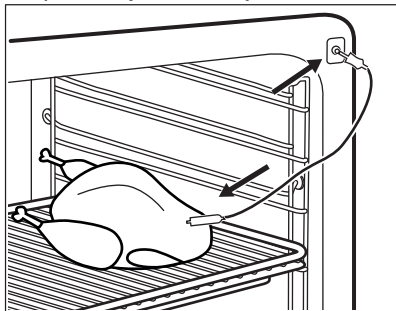
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Termosonda – nie używać do przyrządzania płynnych potraw.
- Termosonda – podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Przy każdym podłączeniu termosondy do gniazda należy ponownie ustawić wartość temperatury wewnątrz produktu. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.

Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.


## Kategorie potraw: mięso, ryby i drób


1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika.
2. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa, w możliwie jak najgrubszym miejscu. Upewnić się, że co najmniej 3/4 długości termosondy znajduje się w potrawie.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się na przedniej ramie urządzenia.




Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

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

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

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

5. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z urządzenia.

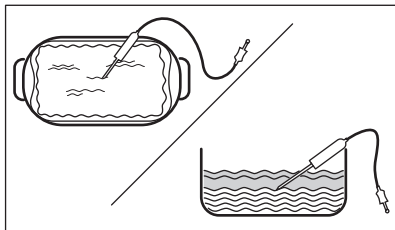


### OSTRZEŻENIE!

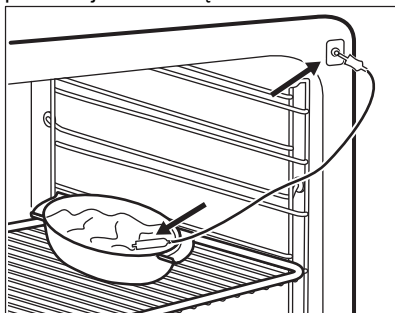
Ponieważ termosonda mocno się nagrzewa, występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

## Kategoria potraw: zapiekanki


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




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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

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

Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać domyślna wartość temperatury potrawy oraz .

Przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy.

7. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.

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



### **OSTRZEŻENIE!**

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

## **Zmiana temperatury podczas pieczenia**

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury:

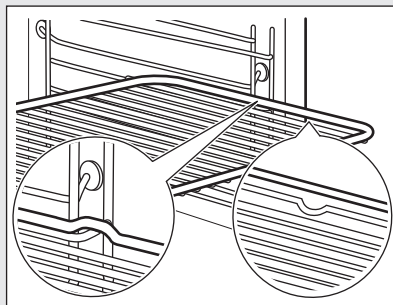
1. Nacisnąć **°C**:
  - jednokrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury wewnątrz produktu, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem aktualnej temperatury wewnątrz produktu.
  - dwukrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej temperatury piekarnika, które będzie co 10 sekund zmieniać się ze wskazaniem ustawionej temperatury piekarnika.
  - trzykrotnie – na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ustawionej temperatury piekarnika.
2. Obrócić pokrętko regulacji temperatury, aby zmienić temperaturę.

## **8.2 Wkładanie akcesoriów**

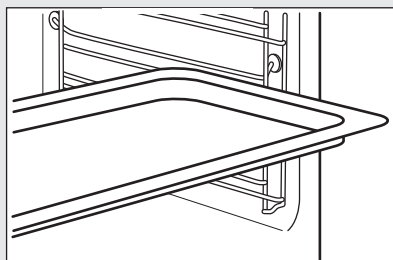
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

**Ruszt:**

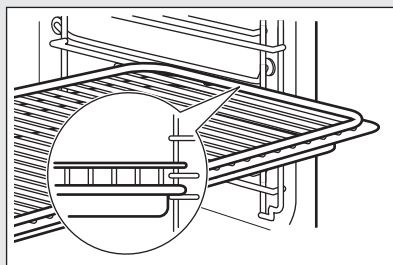
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.

**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.

**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



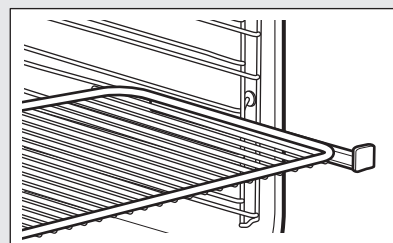
### 8.3 Używanie prowadnic teleskopowych

Nie smarować prowadnic teleskopowych.

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

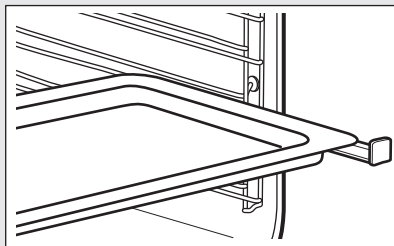
**Ruszt:**

Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych.

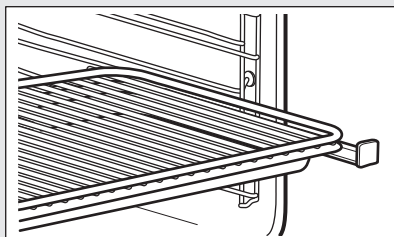


**Głęboka blacha:**

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 Obsługa urządzenia: Blokada uruchomienia

Gdy funkcja jest włączona, piekarnik przypadkowo nie może być włączony.


|               |  |
|---------------|--|
| <b>Krok 1</b> | Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.   |
| <b>Krok 2</b> |  °C - nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. |

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. SAFE ,  są widoczne na wyświetlaczu. Drzwi są zablokowane.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### 9.2 Sposób użycia: blokada funkcji


Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika. Gdy funkcja jest włączona, nie można przypadkowo zmienić ustawień temperatury i czasu.

|   |   |
|---|---|
| <b>Krok 1</b>   | Ustawić funkcję piekarnika.   |
| <b>Krok 2</b>   |  °C – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się na 5 sekund wskazanie <b>Loc</b> . |
| Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2. |   |

Gdy włączona jest blokada panelu, po obróceniu pokrętki lub naciśnięciu dowolnego przycisku na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **Loc**. Obrócenie pokrętki wyboru funkcji piekarnika spowoduje wyłączenie piekarnika.



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



### 9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

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

### 9.4 Samoczynne wyłączenie

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

|  (°C) |  (godz.) |
|--|---|
| 30 - 115   | 12.5  |

|  (°C) |  (godz.) |
|---|---|
| 120 - 195   | 8.5   |
| 200 - 245   | 5.5   |
| 250 - maksimum  | 3   |


Po samoczynnym wyłączeniu się urządzenia należy obrócić pokrętła w położenie wyłączenia.

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

### 9.5 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

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 piekarnika, zalecanych poziomach umieszczania potraw i temperaturach dla potraw.

### 10.3 Termoobieg PLUS




Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 150 ml wody.

Użyć blachy do pieczenia.



|  <b>CHLEB</b> | <b>CIASTA / CIASTKA /</b><br><br><b>(°C)</b> | <br><b>(min)</b> |
|--|---|---|
| Ciasteczka / Drożdżówki / Croissanty   | 150 - 180   | 10 - 20   |
| Focaccia   | 200 - 210   | 10 - 20   |
| Pizza  | 230   | 10 - 20   |
| Bułki  | 200   | 20 - 25   |
| Chleb  | 180   | 35 - 40   |
| Ciasto ze śliwkami / Szarlotka /<br>Bułeczki cytrynowe, pieczone<br>w foremce                  | 160 - 180   | 30 - 60   |

Użyć 200 ml wody.

|  <b>GOTOWE DANIA MROŻONE</b> | <br><b>(°C)</b> | <br><b>(min)</b> |
|---|--|---|
| Pizza   | 200 - 210  | 10 - 20   |
| Croissanty  | 170 - 180  | 15 - 25   |
| Lasagne   | 180 - 200  | 35 - 50   |




Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110 °C.

|  <b>ODŚWIEŻANIE POTRAW</b> | <br><b>(min)</b> |
|--|--|
| Bułki  | 10 - 20  |
| Chleb  | 15 - 25  |
| Focaccia   | 15 - 25  |
| Mięso  | 15 - 25  |
| Makaron  | 15 - 25  |
| Pizza  | 15 - 25  |
| Ryż  | 15 - 25  |
| Warzywa  | 15 - 25  |

Użyć 200 ml wody.

Użyć szklanego naczynia do pieczenia.

|  <b>PIECZENIE MIĘS</b> |  (°C) |  (min) |
|---|--|---|
| Pieczeń wołowa  | 200  | 50 - 60   |
| Kurczak   | 210  | 60 - 80   |
| Pieczeń wieprzowa   | 180  | 65 - 80   |

## 10.4 Pieczenie ciast

Do pierwszego pieczenia ustawić niższą temperaturę.

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 przyrumienią się równomiernie.

Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

## 10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

| <b>Efekt pieczenia</b>   | <b>Prawdopodobna przyczyna</b>                                     | <b>Środek zaradczy</b>   |
|--|--|--|
| 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.                     |
|  | Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki. | 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. | Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika. |
|  | 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

|  <b>PIE-<br/>CZENIE W<br/>FORMACH</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Spód tarty –<br>ciasto kruche,<br>nagrząć pusty<br>piekarnik   | Termoobieg  | 170 - 180   | 10 - 25  | 2   |
| Spód tarty –<br>ciasto biszkop-<br>towe  | Termoobieg  | 150 - 170   | 20 - 25  | 2   |
| Kołacz /<br>Brioszki   | Termoobieg  | 150 - 160   | 50 - 70  | 1   |
| Tort biszkopto-<br>wy / Ciasta<br>owocowe  | Termoobieg  | 140 - 160   | 70 - 90  | 1   |
| Sernik   | Pieczenia tradycyjnego  | 170 - 190   | 60 - 90  | 1   |

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Użyć funkcji: Termoobieg.





Użyć blachy do pieczenia.





|  <b>CIASTA / CIASTKA / CHLEB</b> | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|
| Ciasto z kruszonką  | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/<br>biszkoptowym), użyć głębokiej blachy do<br>pieczenia                     | 150   | 35 - 55  |
| Tarty owocowe na kruchym cieście  | 160 - 170   | 40 - 80  |

Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.





Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego.

Użyć blachy do pieczenia.

|  <b>CIASTA /<br/>CIASTKA / CHLEB</b> | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|---|---|--|---|
| Rolada biszkoptowa  | 180 - 200   | 10 - 20  | 3   |





|  <b>CIASTA /<br/>CIASTKA / CHLEB</b> |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |  |
|---|---|--|---|
| Chleb żytni:  | najpierw: 230<br>następnie: 160 - 180   | 20<br>30 - 60  | 1   |
| Ciasto migdałowe /<br>Ciastka cukrowe   | 190 - 210   | 20 - 30  | 3   |
| Pysie / Eklery  | 190 - 210   | 20 - 35  | 3   |
| Warkocz drożdzo-<br>wy / Chałka   | 170 - 190   | 30 - 40  | 3   |
| Tarty owocowe (na<br>cieście drożdżowym/<br>biszkoptowym), użyć<br>głębokiej blachy do<br>pieczenia                   | 170   | 35 - 55  | 3   |
| Placki drożdżowe z<br>delikatnymi dodatka-<br>mi (np. twarogiem,<br>kremem, słodkim so-<br>sem)                       | 160 - 180   | 40 - 80  | 3   |
| Kerststol   | 160 - 180   | 50 - 70  | 2   |

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  <b>CIASTEczKA</b> |  |  <b>(°C)</b> |  <b>(min)</b> |
|---|---|---|--|
| Kruche ciasteczka   | Termoobieg  | 150 - 160   | 10 - 20  |
| Bułki, nagrzać pusty pie-<br>karnik   | Termoobieg  | 160   | 10 - 25  |
| Ciasteczka z ciasta<br>biszkoptowego  | Termoobieg  | 150 - 160   | 15 - 20  |
| Ciasteczka z ciasta<br>franc., nagrzać pusty<br>piekarnik   | Termoobieg  | 170 - 180   | 20 - 30  |
| Ciasteczka drożdżowe  | Termoobieg  | 150 - 160   | 20 - 40  |
| Makaroniki  | Termoobieg  | 100 - 120   | 30 - 50  |
| Ciasta z białek jaj / Bezy  | Termoobieg  | 80 - 100  | 120 - 150  |
| Bułki, nagrzać pusty pie-<br>karnik   | Pieczenia tradycyj-<br>nego   | 190 - 210   | 10 - 25  |

## 10.7 Wypieki i zapiekanki





Użyć pierwszego poziomu piekarnika.






|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|---|--|
| Bagietki z topionym serem   | Termoobieg  | 160 - 170   | 15 - 30  |
| Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik                                      | Turbo grill   | 160 - 170   | 15 - 30  |
| Lasagne   | Pieczenia tradycyjnego  | 180 - 200   | 25 - 40  |
| Ryba pieczona   | Pieczenia tradycyjnego  | 180 - 200   | 30 - 60  |
| Nadziewane warzywa  | Termoobieg  | 160 - 170   | 30 - 60  |
| Słodkie suflety   | Pieczenia tradycyjnego  | 180 - 200   | 40 - 60  |
| Makaron zapiekany   | Pieczenia tradycyjnego  | 180 - 200   | 45 - 60  |





## 10.8 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

|  CIASTA / CIASTKA | <br>(°C) | <br>(min) | <br>2 pozycje |
|--|---|--|--|
| Płysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik   | 160 - 180   | 25 - 45  | 1 / 4  |
| Sucha strucla  | 150 - 160   | 30 - 45  | 1 / 4  |

|  CIAS-TECZKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI | <br>(°C) | <br>(min) | <br>2 pozycje | <br>3 pozycje |
|--|---|--|--|--|
| Bułki  | 180   | 20 - 30  | 1 / 4  | -  |
| Kruche ciasteczka  | 150 - 160   | 20 - 40  | 1 / 4  | 1 / 3 / 5  |

|  <b>CIAS-<br/>TECZKA /<br/>CIASTKA /<br/>CIASTA / BUŁ-<br/>KI</b> | <br>(°C) | <br>(min) |  |           |
|--|---|--|---|-----------|
|  |   |  | 2 pozycje   | 3 pozycje |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego  | 160 - 170   | 25 - 40  | 1 / 4   | -         |
| Ciasteczka z ciasta franc., nagrzać pusty piekarnik  | 170 - 180   | 30 - 50  | 1 / 4   | -         |
| Ciasteczka drożdżowe   | 160 - 170   | 30 - 60  | 1 / 4   | -         |
| Makaroniki   | 100 - 120   | 40 - 80  | 1 / 4   | -         |
| Ciasteczka z białek jaj / Bezy   | 80 - 100  | 130 - 170  | 1 / 4   | -         |

## 10.9 Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso piec pod przykryciem (można użyć folii aluminiowej).

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 mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.







|  <b>WOŁOWINA</b> |  |  | <br>(°C)       | <br>(min) |
|---|---|---|---|--|
|   |   |   |  Mięso duszone | 1-1,5 kg   |

|  <b>WOŁOWINA</b> |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|                  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pieczeń wołowa lub filec, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik                               | na każdy cm grubości  | Turbo grill   | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Pieczeń wołowa lub filec, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik                             | na każdy cm grubości  | Turbo grill   | 180 - 190   | 6 - 8  |
| Pieczeń wołowa lub filec, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik                              | na każdy cm grubości  | Turbo grill   | 170 - 180   | 8 - 10   |







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







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






  






|  <b>DZICZYŻNA</b>                              |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|  <b>Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego.</b> |   |   |  |  |
|    | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Comber / Udziec zaj-<br>ęczy, nagrzać pusty<br>piekarnik  | do 1  | 230   | 30 - 40  |  |
| Comber sarni  | 1.5 - 2   | 210 - 220   | 35 - 40  |  |
| Udziec z sarny  | 1.5 - 2   | 180 - 200   | 60 - 90  |  |






|  DRÓB                       |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Użyć funkcji: Turbo grill. |   |   |  |
|                             | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Drób, porcjowany   | 0,2-0,25 porcja   | 200 - 220   | 30 - 50  |
| Kurczak, połowa  | 0,4-0,5 porcja  | 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  |
| Indyk  | 2.5 - 3.5   | 160 - 180   | 120 - 150  |
| Indyk  | 4 - 6   | 140 - 160   | 150 - 240  |







|  RYBA (NA PARZE)                       |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  Użyć funkcji: Pieczenia tradycyjnego. |   |   |  |
|                                        | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Cała ryba   | 1 - 1.5   | 210 - 220   | 40 - 60  |







## 10.11 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza

|  PIZZA                               |   |  |
|---|---|--|
|  Użyć pierwszego poziomu piekarnika. |   |  |
|                                      | <br>(°C) | <br>(min) |
| Tarty   | 180 - 200   | 40 - 55  |

|  PIZZA                               |   |  |
|---|---|--|
|  Użyć pierwszego poziomu piekarnika. |   |  |
|                                      | <br>(°C) | <br>(min) |
| Tarta szpinakowa  | 160 - 180   | 45 - 60  |

|  PIZZA                               |   |  |
|---|---|--|
|  Użyć pierwszego poziomu piekarnika. |   |  |
|                                      | <br>(°C) | <br>(min) |
| Quiche lorraine / Tarta szwajcarska   | 170 - 190   | 45 - 55  |
| Sernik  | 140 - 160   | 60 - 90  |
| Zapiekanka warzywna   | 160 - 180   | 50 - 60  |

|  PIZZA   |  |   |
|---|--|---|
|  Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik. |  |   |
|  Użyć drugiego poziomu piekarnika.                                   |  |   |
|   | <br>(°C) | <br>(min) |
| Pizza, na grubym cieście, użyć głębokiej blachy do pieczenia  | 200 - 230  | 15 - 20   |








|  PIZZA   |   |  |
|---|---|--|
|  Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik. |   |  |
|  Użyć drugiego poziomu piekarnika.                                   |   |  |
|    | <br>(°C) | <br>(min) |
| 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  |

## 10.12 Grill







Przed przystąpieniem do pieczenia nagrzać wstępnie pusty piekarnik.

Grillować tylko cienko pokrojone kawałki mięsa lub ryb.

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

|  <b>GRILL</b>               |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
|  <b>Użyć funkcji: Grill</b> |   |   |   |   |
|                             | <br>(°C) | <br>(min)<br>1. strona | <br>(min)<br>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 kg<br>- 1 kg  | 210 - 230   | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4   |

## 10.13 Żywność mrożona

|  <b>ROZMRAŻANIE</b>               |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
|  <b>Użyć funkcji: Termoobieg.</b> |   |  |   |  |
|                                   | <br>(°C) | <br>(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,<br>ćwiartki / Krokiety   | 220 - 230   | 20 - 35  | 3   |  |
| Zapiekane mięso i ziem-<br>niaki   | 210 - 230   | 20 - 30  | 3   |  |



## ROZMRAŻANIE



Użyć funkcji: Termoobieg.



(°C)



(min)



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

### 10.14 Rozmrażanie

Odpakować produkt i umieścić na talerzu.

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

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(kg)



(min)

Czas rozmrażania



(min)

Czas dalszego rozmrażania



Kurczak

1

100 - 140

20 - 30

Obrócić po upływie połowy czasu.

Mięso

1

100 - 140

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

-

## 10.15 Pasteryzowanie

Użyć funkcji Grzałka dolna.

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

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.

|  <b>OWOCE JA-GODOWE</b> |  (min)<br>Czas do zagotowania |
|--|--|
| Truskawki / Borówki / Maliny / Dojrzały agrest   | 35 - 45  |

|  <b>OWOCE PESTKOWE</b> |  (min)<br>Czas do zagotowania |  (min)<br>Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C |
|---|--|---|
| Brzoskwinie / Pigwy / Śliwki  | 35 - 45  | 10 - 15   |

|  <b>WARZYWA</b> |  (min)<br>Czas do zagotowania |  (min)<br>Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C |
|--|--|---|
| Marchew  | 50 - 60  | 5 - 10  |
| Ogórki   | 50 - 60  | -   |
| Pikle  | 50 - 60  | 5 - 10  |
| Kalarepa / Groszek / Szparagi  | 50 - 60  | 15 - 20   |




## 10.16 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy papierem ochronnym lub papierem do pieczenia.



Aby uzyskać lepszy efekt, należy obrócić piekarnik po upływie połowy czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić do ostygnięcia na jedną noc, aby zakończyć suszenie.



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

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



|  <b>WARZYWA</b> |  (°C) |  (h) |
|--|--|--|
| 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 | <br>(h) |
|---|--|
| Śliwki  | 8–10   |
| Morele  | 8–10   |



|  OWOCE | <br>(h) |
|---|--|
| Krojone jabłka  | 6–8  |
| Gruszki   | 6–9  |



## 10.17 Termosonda



|  WOŁOWINA |  Temperatura wewnątrz produktu (°C) |                    |                   |
|--|--|--------------------|-------------------|
|  | Lekko wypieczone   | Średnio wypieczone | Dobrze wypieczone |
| Pieczeń wołowa   | 45   | 60                 | 70                |
| Połudwica 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     |
| Kotlety z combra / Schab wieprzowy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody                         | 75   | 78                 | 82     |



|  CIEŁĘCINA |  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 zajączy / Comber sarni  | 65   | 70                 | 75     |
| Udziec zajączy / 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, PSTRAĞ, 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     |

| <br>NO<br>CASSEROLE – NA SŁO- |  Temperatura wewnątrz produktu (°C) |                         |        |
|--|--|-------------------------|--------|
|  | Mniej  | Średnio wypie-<br>czone | Więcej |
| Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany   | 85   | 88                      | 91     |

| <br>KO<br>CASSEROLE – NA SŁOD-                      |  Temperatura wewnątrz produktu (°C) |                         |        |
|--|--|-------------------------|--------|
|  | Mniej  | Średnio wypie-<br>czone | Więcej |
| Casserole z białego chleba z owocami/bez owoców / Casserole z płatków ryżowych z owocami/bez owoców / Casserole makaronowe na słodko | 80   | 85                      | 90     |

## 10.18 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<br>średnica: 28 cm                                      | W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 26 cm                                      | Szkoło<br>średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm  | W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 28 cm                                       |

## 10.19 Termoobieg wilgotny

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







Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|
| Zapiekanka z makaronu   | 200 - 220   | 45 - 55  |

|  | <br>(°C) | <br>(min) |
|---|---|--|
| Zapiekanka 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  |

## 10.20 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

|  <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b> |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|   |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Biszkopt beztłuszczowy   | Termoobieg  | 140 - 150   | 35 - 50  | 2   |
| Biszkopt beztłuszczowy   | Pieczenia tradycyjnego  | 160   | 35 - 50  | 2   |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm   | Termoobieg  | 160   | 60 - 90  | 2   |
| Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm   | Pieczenia tradycyjnego  | 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

Pieczenia tradycyjnego

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

Pieczenia tradycyjnego

170

20 - 30


**PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka**


(°C)

(min)

 Ciasteczka maślane /  
Ciasta przekładane

Termoobieg

140

25 - 45

1 / 4

 Małe ciasteczka, 20  
sztuk na blasze, nagrzać  
pusty piekarnik

Termoobieg

150

23 - 40

1 / 4








Biszkopt beztłuszczowy

Termoobieg

160

35 - 50

1 / 4

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

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



**Środki czyszczące**

Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



**Codziennie użytkowanie**

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



**Wypożalenie**

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

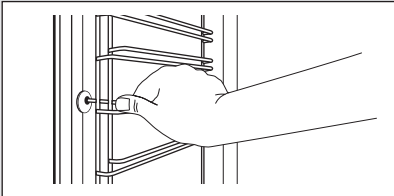
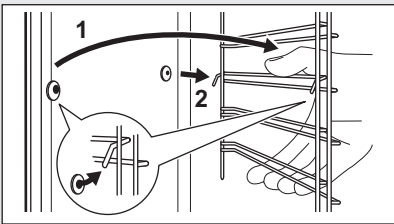
## 11.2 Sposób czyszczenia: Wgłębienie komory

Oczyścić wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

| Krok 1   | Krok 2   | Krok 3   |
|--|--|--|
| Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków. | Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia. | Wyczyścić wnękę za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki. |
| W przypadku funkcji Termoobieg PLUS czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.             |  |  |

## 11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>Krok 1</b> | Wyłączyć piekarnik i zaccząć, aż ostygnie.   |   |
| <b>Krok 2</b> | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.   |   |
| <b>Krok 3</b> | Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.   |  |
| <b>Krok 4</b> | Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu. |   |

## 11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik, korzystając z funkcji czyszczenia pirolitycznego.



**OSTRZEŻENIE!**  
Występuje zagrożenie poparzeniem.





### UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.


**Przed czyszczeniem pirolitycznym:**

|   |  |  |
|---|--|--|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach. | Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |
|---|--|--|


**Krok 1** Ustawić funkcję:   – miga.


**Krok 2** Obrócić pokrętkę sterowania (dla temperatury), aby ustawić tryb czyszczenia.

| Opcja | Tryb czyszczenia        | Czas           |
|-------|-------------------------|----------------|
| P1    | Lekkie czyszczenie      | 1 godz. 30 min |
| P2    | Standardowe czyszczenie | 3 godz.        |

**Krok 3**  – nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.

**Krok 4** Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.



 Podczas czyszczenia oświetlenie piekarnika jest wyłączone. Drzwi piekarnika pozostają zablokowane. Gdy piekarnik ostygnie, drzwi odblokują się.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Dopóki drzwi nie zostaną odblokowane, na wyświetlaczu pojawią się paski wskaźnika ciepła, .

## 11.5 Przypomnienie o czyszczeniu

Piekarnik przypomina, kiedy należy go wyczyścić przy użyciu funkcji: czyszczenie pirolityczne.

PYR – miga na wyświetlaczu przez 10 sekund po każdym włączeniu i wyłączeniu piekarnika.

  °C – nacisnąć jednocześnie, aby włączyć przypomnienie.

## 11.6 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia.

Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



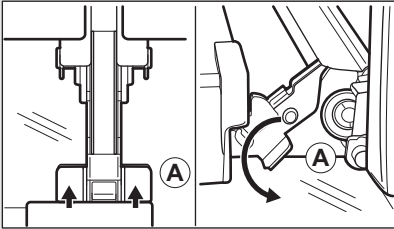
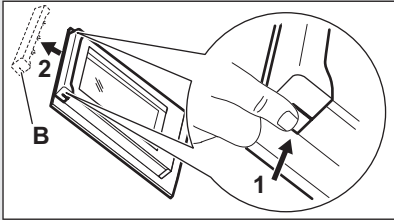
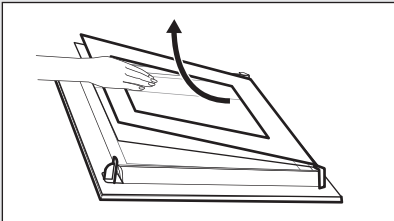
### **OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.



### **UWAGA!**

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Krok 1</b> | Całkowicie otworzyć drzwi.  |  |
| <b>Krok 2</b> | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.  |  |
| <b>Krok 3</b> | Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwyć drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu. |  |
| <b>Krok 4</b> | Chwyć listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.  |  |
| <b>Krok 5</b> | Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć  |  |
| <b>Krok 6</b> | Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.  |  |
| <b>Krok 7</b> | Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.   |  |
| <b>Krok 8</b> | Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.   |  |
| <b>Krok 9</b> | Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.     |  |

## 11.7 Sposób wymiany: Oświetlenie



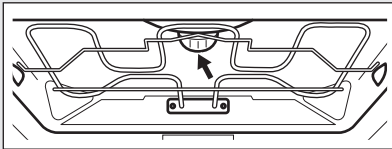
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

#### **Przed wymianą żarówki oświetlenia:**

| <b>Krok 1</b>  | <b>Krok 2</b>                    | <b>Krok 3</b>                       |
|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odłączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |

## Oświetlenie

|               |   |  |
|---------------|---|--|
| <b>Krok 1</b> | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.  |  |
| <b>Krok 2</b> | Wyczyścić szklany klosz.  |  |
| <b>Krok 3</b> | Wymienić żarówkę na nową, odpowiednią do piekarnika i odporną na działanie wysokiej temperatury (do 300°C). |  |
| <b>Krok 4</b> | Zamontować klosz.   |  |

## 12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



**Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się**

| Problem  | Sprawdzić, czy...                                    |
|--|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. | Piekarnik podłączono prawidłowo do źródła zasilania. |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                      | Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.           |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                      | Drzwi piekarnika są zamknięte.                       |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                      | Zadziałał bezpiecznik.                               |
| Piekarnik nie nagrzewa się.                      | Wyłączona jest blokada uruchomienia.                 |




**Elementy urządzenia**

| Problem                 | Sprawdzić, czy...                                      |
|-------------------------|--|
| Nie działa oświetlenie. | Włączona jest funkcja Termoobieg wilgotny.             |
| Nie działa oświetlenie. | Żarówka oświetlenia jest przepalona.                   |
| Nie działa Termo-sonda. | Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda. |





**Kody błędów**






| Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie... | Sprawdzić, czy...  |
|--|--|
| C2   | Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.                                   |
| C3   | Drzwi piekarnika są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi. |

|  <b>Kody błędów</b> |   |
|--|---|
| C4   | Włączona jest funkcja Dodatkowa para.                       |
| F102   | Drzwi piekarnika są zamknięte.                              |
| F102   | Nie jest uszkodzona blokada drzwi.                          |
| 12:00  | Wystąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie bieżącej godziny. |

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić piekarnik. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

|  <b>Czyszczenie</b> |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Problem</b>   | <b>Sprawdzić, czy...</b>              |
| Woda wypływa z wnętrza komory.   | Do wnętrza komory wlano za dużo wody. |

|  <b>Inne problemy</b> |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Problem</b>   | <b>Sprawdzić, czy...</b>      |
| Niezadowolające efekty pieczenia przy użyciu funkcji: Termoobieg PLUS .                                  | Napełniono wnękę komory wodą. |

|  <b>Inne problemy</b>                 |  |
|--|--|
| Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „Demo”. | <p>Wyłączona jest funkcja Tryb demo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć piekarnik.</li> <li>2.  3sec,  ,  °C – nacisnąć jednocześnie i przytrzymać.</li> <li>3. Miga pierwsza cyfra na wyświetlaczu i wskazanie Demo.</li> <li>4. Obróć pokrętko regulacji temperatury, aby wprowadzić kod: 2468. Nacisnąć:  . Zacznie migać następna cyfra.</li> </ol> |

## 12.2 Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Numer produktu (PNC) | ..... |
| Numer seryjny (S.N.) | ..... |

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Nazwa dostawcy  | AEG                   |
| Oznaczenie modelu   | BPK556320M 944188165  |
| 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                     |
| Źródła ciepła   | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność   | 71 l                  |
| Typ piekarnika  | Piekarnik do zabudowy |
| Masa  | 38.5 kg               |

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

Dla 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.

### 13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i umieszczona prawidłowo na swoim miejscu.

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 min, 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 przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Utrzymywanie 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.

Termoobiegi 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 na wzrost zużycia energii.

## 14. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

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



867352218-B-372020



**AEG**