

▶ BCE451350M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 3 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 5 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 7 |
| 4. PANEL STEROWANIA..... | 8 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 9 |
| 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 9 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 11 |
| 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 13 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 14 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 14 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 28 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 31 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 32 |

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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



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

www.aeg.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.

- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy odciągnąć najpierw ich przednią, a następnie tylną część od bocznych ścianek. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu

zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.

- Przewody zasilające nie mogą dotykać drzwi urządzenia, zwłaszcza gdy drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłożone, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektyw EWG.

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanek alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:
 - Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

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

2.5 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



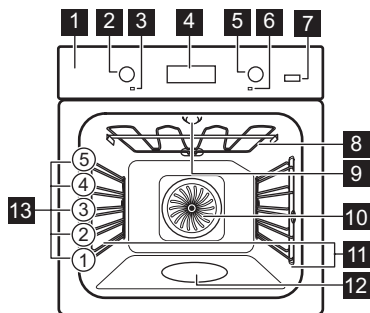
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

3. OPIS URZĄDZENIA

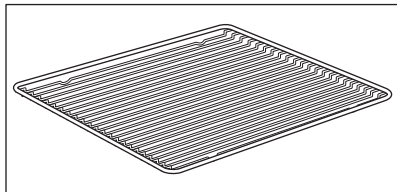
3.1 Informacje ogólne



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

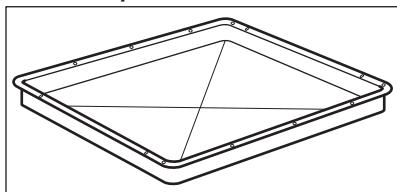
3.2 Akcesoria

Ruszt



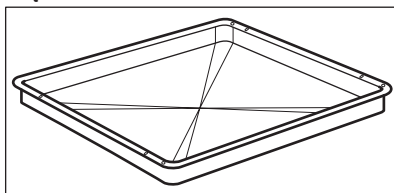
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



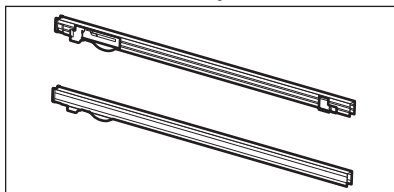
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Prowadnice teleskopowe



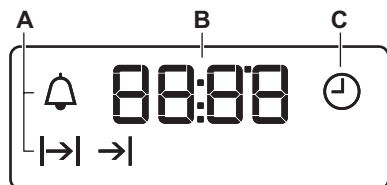
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

| Pole czujnika/przycisk | Funkcja | Opis |
|------------------------|-------------|------------------------------------|
| — | MINUS | Ustawianie czasu. |
| 🕒 | ZEGAR | Ustawianie funkcji zegara. |
| + | PLUS | Ustawianie czasu. |
| 👉 | PAROWE PLUS | Włączanie funkcji Termoobieg PLUS. |

4.2 Wyświetlacz



- A. Funkcje zegara
- B. Zegar
- C. Funkcja zegara

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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



Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

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

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i przewodnice blach.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Chowane pokręta sterujące





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





6.2 Ustawianie funkcji pieczenia



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


6.3 Funkcje pieczenia

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--------------------|---------------------------|
| 0 | Piekarnik jest wyłączony. |
| | Położenie wyłączenia |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|---|
|  Oświetlenie piekarnika | Umożliwia włączenie oświetlenia, gdy nie włączono funkcji pieczenia. |
|   Termoobieg / Termoobieg PLUS | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. |
|  Pizza | Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Górna/dolna grzałka (Górna/dolna grzałka) | Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie. |
|  Grzałka dolna | Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. |
|  Pieczenie parowe | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie parowe. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. |

| Funkcja piekarnika | Zastosowanie |
|--|--|
|  Grill | Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba. |
|  Turbo grill | Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |

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


6.4 Ustawianie funkcji: Termoobieg PLUS

Funkcja zwiększa wilgotność podczas pieczenia.

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

Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

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

 Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.






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



UWAGA!

Wnęki komory nie należy napełniać wodą podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
3. Wybrać funkcję: .
4. Nacisnąć: Dodatkowa para . Przycisk działa tylko wraz z funkcją: Termoobieg PLUS. Włączy się wskaźnik.
5. Obrócić pokrętkę regulacji, aby wybrać temperaturę.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia i nacisnąć Dodatkowa para , aby wyłączyć piekarnik.
7. Usunąć wodę z wnęki komory.








OSTRZEŻENIE!

Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.


7. FUNKCJE ZEGARA



7.1 Tabela funkcji zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|--|
|  AKTUALNA GODZINA | Ustawianie, zmienianie lub sprawdzanie aktualnej godziny. |
|  CZAS | Ustawianie czasu pracy urządzenia. |
|  KONIEC | Ustawianie czasu wyłączenia urządzenia. |
|  CZAS OPÓŹNIENIA | Łączy funkcje CZAS i KONIEC. |
|  MINUTNIK | Ustawianie czasu odliczania. Funkcja nie ma wpływu na działanie urządzenia. MINUTNIK można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. |



7.2 Ustawianie godziny. Zmiana czasu

Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.





Wskaźnik  miga po podłączeniu urządzenia do zasilania, po przerwie w zasilaniu lub gdy zegar nie jest ustawiony.


Nacisnąć  lub , aby ustawić prawidłową godzinę.


Po upływie około pięciu sekund miganie ustanie, a na wyświetlaczu będzie widoczna ustawiona aktualna godzina.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .





7.3 Ustawianie funkcji CZAS


1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.


Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC









1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.
2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .





4. Gdy upłynie czas pieczenia, będzie migać  i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.

7.5 Ustawianie CZASU OPÓŹNIENIA

1. Ustawić funkcję piekarnika i temperaturę piekarnika.

2. Naciskać , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję CZAS.
4. Nacisnąć .
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję KONIEC.
6. Nacisnąć , aby potwierdzić. Urządzenie włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC. O ustawionej godzinie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika i pokrętko regulacji temperatury w położenie wyłączenia.



7.6 Ustawianie MINUTNIKA

1. Naciskać , aż  zacznie migać.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić żądany czas.

Minutnik uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.

3. Gdy upłynie ustawiony czas, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
4. Ustawić pokrętko funkcji piekarnika i pokrętko temperatury w położeniu wyłączenia.

7.7 Anulowanie funkcji zegara

1. Nacisnąć kilkakrotnie , aż zacznie migać wskaźnik żądanej funkcji.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk . Funkcja zegara wyłączy się po kilku sekundach.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

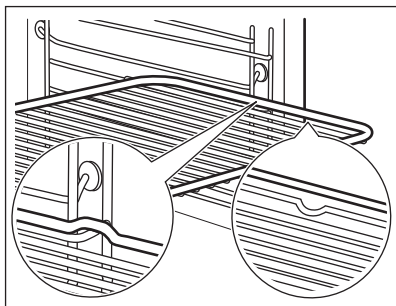


OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Wkładanie akcesoriów

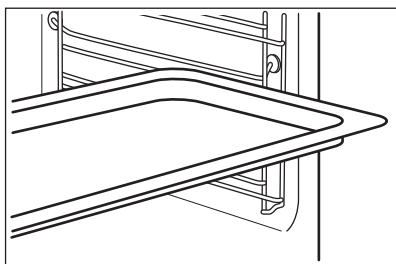
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



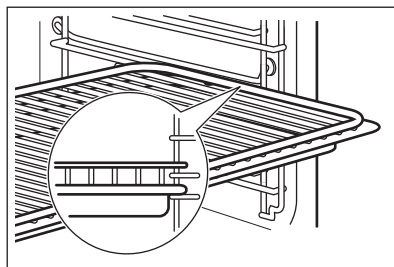
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

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.



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

8.2 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



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



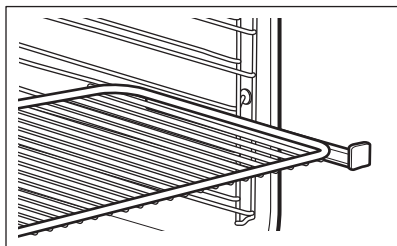
UWAGA!
Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

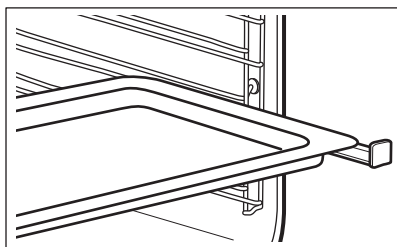


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



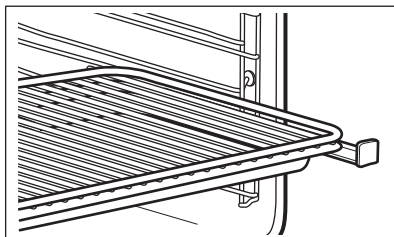
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w

niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

10. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższej tabeli

znajdują się standardowe ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu umieszczenia potrawy.

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

10.2 Wewnętrzna strona drzwi

Po wewnętrznej stronie drzwi znajdują się:

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

10.3 Termoobieg PLUS

Ciasta / wypieki / chleb

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Korzystać z blachy do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--|--------------------------------|------------------|------------|
| Ciastka, babeczki, croissanty | 100 | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Focaccia | 100 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Pizza | 100 | 230 | 10 - 20 |
| Bułki | 100 | 200 | 20 - 25 |
| Chleb | 100 | 180 | 35 - 40 |
| Ciasto ze śliwkami, szarlotka, bułki z cynamonem pieczone w foremce do ciasta. | 100 - 150 | 160 - 180 | 30 - 60 |

Mrożone dania gotowe

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 10 minut.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

| Produkt | Woda we wgłębieniu komory (ml) | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------|--------------------------------|------------------|------------|
| Pizza | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Croissanty | 150 | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Lasagne | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 |

Ponowne przygotowanie potraw

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 100 ml wody.

Ustawić temperaturę 110°C.

| Produkt | Czas (min) |
|----------|------------|
| Bułki | 10 - 20 |
| Chleb | 15 - 25 |
| Focaccia | 15 - 25 |
| mięso | 15 - 25 |
| Makaron | 15 - 25 |

| Produkt | Czas (min) |
|---------|------------|
| Pizza | 15 - 25 |
| Ryż | 15 - 25 |
| Warzywa | 15 - 25 |

Pieczenie mięs

Używać szklanych naczyń do pieczenia.

Użyć drugiego poziomu piekarnika.

Użyć 200 ml wody.

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

10.4 Pieczenie ciast

- Zaleca się ustawienie za pierwszym razem niższej temperatury.
- Piekąc ciasta na więcej niż jednym poziomie, można wydłużyć czas pieczenia o 10-15 minut.

- Ciasta i ciastka na różnych poziomach nie zawsze przyrumieniają się równomiernie. Nie ma potrzeby zmiany ustawienia temperatury w takim przypadku. W trakcie pieczenia produkty przyrumieniają się równomiernie.
- Blachy mogą odkształcać się podczas pieczenia. Po ostygnięciu blach odkształcenia znikną.

10.5 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

10.6 Pieczenie na jednym poziomie:

Pieczenie w formach

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Kołacz / brioszka | Termoobieg | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Tort biszkoptowy / ciasta owocowe | Termoobieg | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Spód placaka – ciasto kruche | Termoobieg | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Spód placaka – ciasto ukręcane | Termoobieg | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Sernik | Górna/dolna grzałka | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Plecionka drożdżowa / wieniec drożdżowy | Górna/dolna grzałka | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Strucla bożonarodzeniowa | Górna/dolna grzałka | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Chleb (chleb żytni): 1. Pierwszy etap pieczenia. 2. Drugi etap pieczenia. | Górna/dolna grzałka | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Płysie z kremem / eklery | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Rolada biszkoptowa | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Ciasto z kruszonką (suche) | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Maślane ciasto migdałowe / ciasto cukrowe | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾ | Termoobieg | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Placki owocowe (na cieście drożdżowym/biszkoptowym) ²⁾ | Górna/dolna grzałka | 170 | 35 - 55 | 3 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|---|---------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Tarty owocowe na kruchym cieście | Termoobieg | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Ciasta drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem) | Górna/dolna grzałka | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

Ciastka

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------------|---------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Kruche ciasteczka | Termoobieg | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego | Termoobieg | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Ciasteczka z białek jaj/bezy | Termoobieg | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Makaroniki | Termoobieg | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego | Termoobieg | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Ciasteczka z ciasta franc. | Termoobieg | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Bułki | Termoobieg | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Bułki | Górna/dolna grzałka | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.7 Wypieki i zapiekanki

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-------------------|---------------------|------------------|------------|-------------------|
| Makaron zapiekany | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Górna/dolna grzałka | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.8 Pieczenie parowe



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

| Produkt | Aksesoria | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|----------------------------|---|------------------|-------------------|------------|
| Słodkie bułeczki, 16 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Pizza mrożona, 0,35 kg | ruszt | 190 | 2 | 45 - 50 |
| Rolada biszkoptowa | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Brownie | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 55 - 60 |
| Biszkoptowy spód tarty | forma do tarty na ruszcie | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Gotowana ryba, 0,3 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Cała ryba, 0,2 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filet rybny, 0,3 kg | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 180 | 3 | 40 - 50 |

| Produkt | Akcesoria | Temperatura (°C) | Poziom piekarnika | Czas (min) |
|-----------------------------|---|------------------|-------------------|------------|
| Gotowane mięso, 0,25 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 190 | 3 | 40 - 50 |
| Szaszłyk, 0,5 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 190 | 3 | 35 - 45 |
| Ciastka, 16 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 160 | 2 | 40 - 50 |
| Makaroniki, 24 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 35 - 45 |
| Babeczki, 12 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 160 | 2 | 35 - 45 |
| Paszteciki, 20 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Kruche ciasteczka, 20 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 150 | 2 | 40 - 45 |
| Tartaletki, 8 sztuk | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Gotowane warzywa, 0,4 kg | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 3 | 45 - 55 |
| Omlet wegetariański | blacha do pieczenia pizzy na ruszcie | 190 | 3 | 40 - 50 |

10.9 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć funkcji Termoobieg.

Ciasta / ciastka / chleb na blachach do pieczenia

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | |
|-----------------|-------------------------|------------|-------------------|-----------|
| | | | 2 poziomy | 3 poziomy |
| Ptysie / Eklery | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Strucla sucha | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Ciasteczka / ciastka / drożdżówki / bułki

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

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika | |
|-----------------------------------|-------------------------|------------|-------------------|-----------|
| | | | 2 poziomy | 3 poziomy |
| Ciasteczka z ciasta biszkoptowego | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Ciasteczka z białek jaj, bezy | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Makaroniki | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Ciasteczka z ciasta drożdżowego | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Ciasteczka z ciasta francuskiego | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Bułki | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

10.10 Pizza

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|--|---------------------------|------------|-------------------|
| Pizza (na cienkim cieście) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (z dużą ilością dodatków) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Tarty | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Tarta szpinakowa | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Tarta szwajcarska | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Sernik | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Szarlotka przykryta | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zapiekanka warzywna | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Podpłomyk | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Zapiekanka z ciasta francuskiego | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammkuchen (potrawa z Alzacji podobna do pizzy) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

2) Użyć głębokiej blachy do pieczenia.

10.11 Pieczenie mięs

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

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

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

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

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

Aby mięso było bardziej soczyste:

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

10.12 Tabele pieczenia mięs

Wołowina

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

1) Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Cielęcina

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

Jagnięcina

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

Dziczyzna

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Drób

| Produkt | Ilość (kg) | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|------------------|-------------------|-------------|------------------|------------|-------------------|
| Kawałki drobiu | po 0,2-0,25 każdy | Turbo grill | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Półwka kurczaka | po 0,4-0,5 każdy | Turbo grill | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Kurczak, pularda | 1 - 1.5 | Turbo grill | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kaczka | 1.5 - 2 | Turbo grill | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Gęś | 3.5 - 5 | Turbo grill | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Indyk | 2.5 - 3.5 | Turbo grill | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Indyk | 4 - 6 | Turbo grill | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Ryba (gotowanie na parze)

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

10.13 Grill

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

- Należy grillować tylko płaskie porcje mięsa lub ryb.
- Korzystając z funkcji grilla, należy zawsze rozgrzewać pusty piekarnik przez 5 minut.



UWAGA!

Podczas grillowania drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.

Grill

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

10.14 Potrawy mrożone

Użyć funkcji Termoobieg.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|-----------------------------|------------------|------------|-------------------|
| Pizza mrożona | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Pizza American mrożona | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Pizza chłodna | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Pizza snacks mrożone | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Frytki, cienkie | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Frytki, grube | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Ćwiartki/krokiety | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Zapiekane mięso i ziemniaki | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / Cannelloni świeże | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |

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

10.15 Rozmrażanie

- Odpakować produkt i umieścić na talerzu.
- Używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Nie przykrywać potrawy miską ani talerzem, ponieważ może to wydłużyć czas rozmrażania.
- W przypadku dużych porcji żywności postawić odwrócony pusty talerz na dnie komory piekarnika. Włożyć żywność do głębokiego talerza lub innego naczynia i postawić je na talerzu wewnątrz piekarnika. W razie potrzeby wyjąć prowadnice blachy.

| Produkt | Ilość (kg) | Czas rozmrażania (min) | Dalszy czas rozmrażania (min) | Uwagi |
|-----------|------------|------------------------|-------------------------------|---|
| Kurczak | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Umieścić kurczaka na odwróconym spodku na dużym talerzu. Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Mięso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| Pstrąg | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Truskawki | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Masło | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Śmietana | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona. |
| Tort | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.16 Pasteryzowanie – Grzałka dolna

- Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.
- Nie stosować słoików z zamknięciem typu twist-off, zamknięciem bagnetowym ani puszek metalowych.
- W przypadku tej funkcji należy używać pierwszego poziomu piekarnika od dołu.
- Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.
- Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.
- Słoiki nie mogą się stykać.
- Na blachę do pieczenia ciasta włożyć około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.
- Gdy płyn w słoikach zacznie lekko wrzeć (po około 35-60 minutach w słoikach jednolitrowych), należy

wyłączyć piekarnik lub zmniejszyć temperaturę do 100°C (patrz tabela).

Owoce jagodowe

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

Owoce pestkowe

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

Warzywa

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas do zagotowania (min) | Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C (min) |
|-----------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Marchew ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Ogórki | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Pikle | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Kalarepa / Groch / Szparagi | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Pozostawić w piekarniku po jego wyłączeniu.

10.17 Suszenie - Termoobieg

Zakryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy rezultat, można zatrzymać proces w połowie czasu

Warzywa

W przypadku jednej blachy użyć trzeciego poziomu piekarnika.

W przypadku 2 blach użyć pierwszego i czwartego poziomu piekarnika.

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|------------------|------------------|--------------|
| Fasola | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Papryka | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Warzywa (kwaśne) | 60 - 70 | 5 - 6 |

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

| Produkt | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|---------|------------------|--------------|
| Grzyby | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Zioła | 40 - 50 | 2 - 3 |

Owoce

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

10.18 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

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

Pieczenie na jednym poziomie. Pieczenie w formach

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

Pieczenie na jednym poziomie. Ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---------------------|-------------------|------------|
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | Termoobieg | 140 | 25 - 40 |
| Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane | Górna/dolna grzałka | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |

| Produkt | Funkcja | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|------------|
| Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze) | Termoobieg | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Małe ciasteczka (20 sztuk na blasze) | Górna/dolna grzałka | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Pieczenie na kilku poziomach. Ciastka

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

¹⁾ Rozgrzać wstępnie piekarnik.

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

| Produkt | Funkcja | Czas (min) | Poziom piekarnika |
|----------|---------|-----------------------|-------------------|
| Tosty | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Befszytk | Grill | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Obrócić po upływie połowy czasu.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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

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

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

powłoki katalitycznej środkiem do czyszczenia piekarników.

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

Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

11.2 Czyszczenie wnętrza komory

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

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

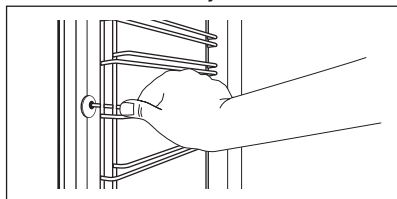
1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

11.3 Wymywanie przewodnic blach

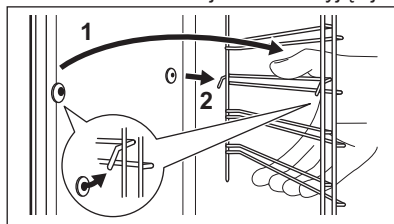
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

! **UWAGA!** Podczas wymywania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.


i Kołki ustalające przewodnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.4 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

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

1. Włączyć funkcję .
2. Ustawić temperaturę na 250°C i pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wyłączyć piekarnik.
4. Gdy piekarnik ostygnie, wyczyścić komorę miękką wilgotną szmatką. Plamy lub odbarwienie powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie czyszczenia katalitycznego.

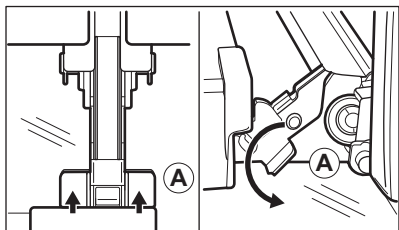
11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

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

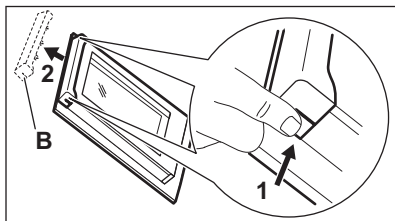
**OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.

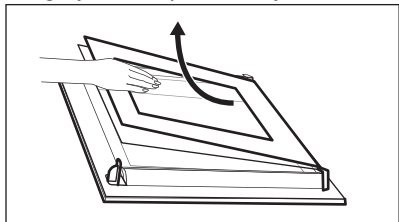
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



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



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

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



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

**OSTRZEŻENIE!**

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

11.6 Wymiana oświetlenia

**OSTRZEŻENIE!**

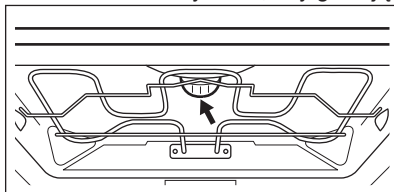
Zagrożenie porażeniem prądem.

Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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


12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „400” i rozlega się sygnał dźwiękowy. | Piekarnik podłączono nieprawidłowo do źródła zasilania. | 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. | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Nie działa oświetlenie. | Przepaliła się żarówka. | Wymienić żarówkę. |
| Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny. | Potrawa pozostawała za długo w piekarniku. | Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie włączono funkcji: Termoobieg PLUS. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie włączono prawidłowo funkcji: Termoobieg PLUS z przyciskiem dodatkowej pary. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |
| Niezadawalający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Termoobieg PLUS. | Nie napełniono wnęki komory wodą. | Patrz „Włączanie funkcji: Termoobieg PLUS”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---------------------------------------|--|
| Użytkownik chce włączyć funkcję Termoobiegi PLUS, ale świeci się wskaźnik przycisku dodatkowej pary. | Działa funkcja Termoobiegi PLUS. | Nacisnąć przycisk dodatkowej pary  , aby wyłączyć funkcję Termoobiegi PLUS. |
| Woda we wnętrzu komory nie gotuje się. | Temperatura jest za niska. | Ustawić temperaturę co najmniej 110°C. Patrz rozdział „Wskaźówki i porady”. |
| Woda wypływa z wnętrza komory. | Do wnętrza komory wiano za dużo wody. | Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnętrza komory. Patrz opis danej procedury. |

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

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Nazwa dostawcy | AEG |
| Oznaczenie modelu | BCE451350M |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 95.3 |
| Klasa efektywności energetycznej | A |

| | |
|---|-----------------------|
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym | 0.99 kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem | 0.81 kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Zasilanie elektryczne |
| Pojemność | 71 l |
| Typ piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 34.5 kg |

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

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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


Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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



867352013-B-372018



AEG