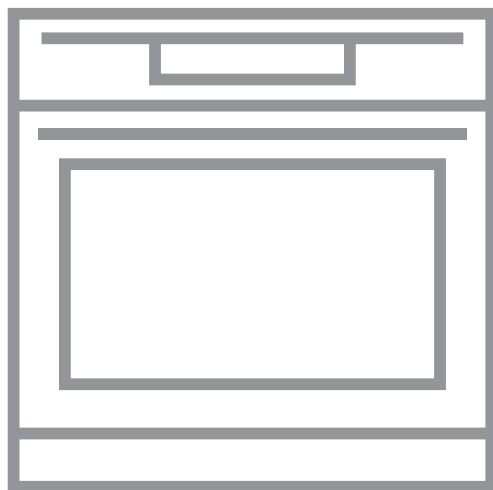


► BCE542350M

PL Instrukcja obsługi
Piekarnik

USER MANUAL



AEG

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. OPIS URZĄDZENIA.....	8
4. PANEL STEROWANIA.....	9
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	9
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	10
7. FUNKCJE ZEGARA.....	11
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	13
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	17
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	18
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	36
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	39
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	41

Z MYŚLĄ O DOSKONAŁYCH EFEKTACH

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



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

www.aeg.com/webselfservice



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

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

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Wymaga on zasilania elektrycznego.
- Meble przeznaczone do zabudowy urządzenia muszą spełniać wymogi dotyczące odporności zawarte w normie DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	600 (600) mm
Szerokość szafki	550 mm
Głębokość szafki	605 (580) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	549 mm

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

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

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

2.3 Eksploatacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.

- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplać 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 detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

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

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

2.6 Serwis

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

2.7 Utylizacja



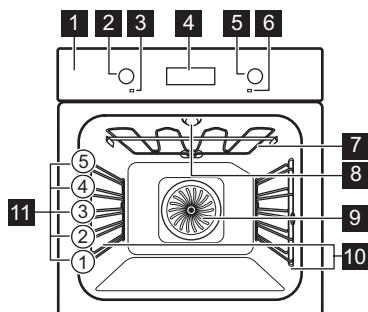
OSTRZEŻENIE!

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

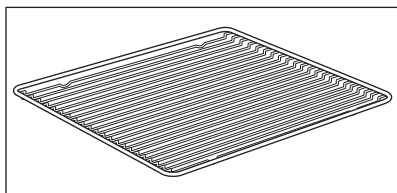
3.1 Widok urządzenia



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

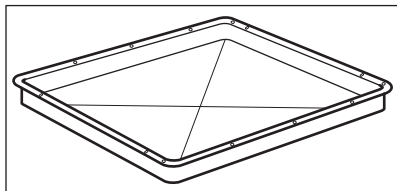
3.2 Akcesoria

Ruszt



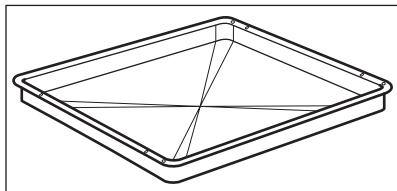
Do ustawiania naczyń, foremek do ciast oraz do pieczenia mięs.

Blacha do pieczenia ciasta



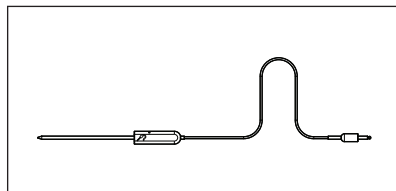
Do pieczenia ciast i ciastek.

Głęboka blacha



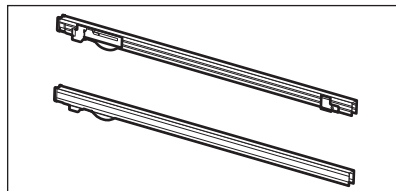
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

Termosonda



Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

Prowadnice teleskopowe



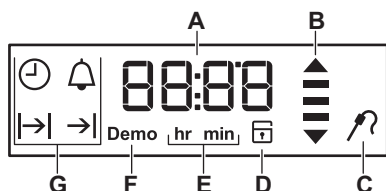
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	ZEGAR	Ustawianie funkcji zegara.
—	MINUS	Ustawianie czasu.
	MINUTNIK	Ustawianie MINUTNIKA. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez ponad 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
+	PLUS	Ustawianie czasu.
°C	TEMPERATURA	Kontrola temperatury w piekarniku lub temperatury czujki temperatury (jeśli dotyczy). Używać tylko, gdy włączona jest funkcja piekarnika.

4.2 Wyświetlacz



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

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



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

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

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

5.1 Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Chowane pokrętki sterującego

Aby użyć urządzenia, należy nacisnąć pokrętko. Pokrętko wysunie się.

6.2 Funkcje pieczenia

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Szybkie nagrzewanie	Umożliwia skrócenie czasu nagrzewania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja piekarnika	Zastosowanie
 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. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Wydajność energetyczna”, Oszczędzanie energii. Funkcji tej użyto do zapewnienia zgodności z klasą energetyczną urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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 zapiekaneł i przyrumieniania.
 Kataliza	Umożliwia samoczynne czyszczenie powłoki katalizycznej piekarnika.

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

6.3 Ustawianie funkcji pieczenia

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.

- Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.

Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.

- Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

6.4 Szybkie nagrzewanie

Funkcja szybkiego nagrzewania skraca czas nagrzewania.

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

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

6.5 Wskaźnik rozgrzania

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

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUALNA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Jeśli nie włączono żadnej innej funkcji zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy piekarnika. Stoper włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC, czujka temperatury.

7.2 Ustawianie i zmiana aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godzinę.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

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

3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

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

7.3 Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, a następnie godziny.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

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

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

7.4 Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby ustawić godziny, a następnie minuty.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

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

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

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

7.5 Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie minut, a następnie godzin funkcji CZAS. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Nacisnąć **+** lub **-**, aby wybrać ustawienie godzin, a następnie minut dla funkcji KONIEC. Nacisnąć ,

aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się  i ustawiona temperatura.

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

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

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

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

7.6 Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu zacznie migać  i „00”.

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić sekundy, a następnie minuty. Jeśli zostanie ustawiony czas dłuższy niż 60 minut, na wyświetlaczu zacznie migać **hr**.
3. Ustawić godziny.
4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach. Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

7.7 STOPER

Aby wyzerować stoper, należy nacisnąć i przytrzymać  i . Zacznie się ponownie odliczanie ustawionego czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Czujka temperatury

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

Do ustawienia są dwie wartości temperatur:

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



UWAGA!

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

Porady zapewniające osiągnięcie najlepszych efektów:

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



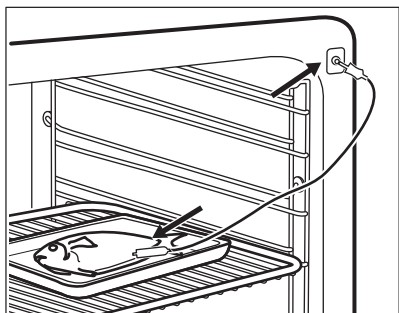
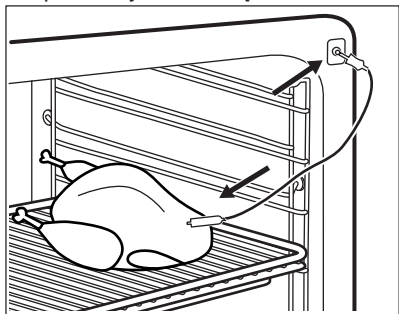
Przy każdym podłączeniu czujki temperatury do gniazda należy ponownie ustawić czas czujki temperatury. Nie można wybrać czasu trwania i zakończenia.



Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.

Kategorie potraw: mięso, ryby i drób

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



Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

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

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

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

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

5. Naciśnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć potrawę z urządzenia.

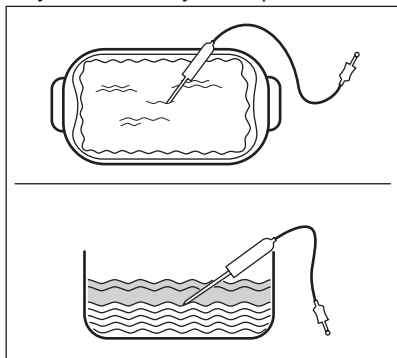


OSTRZEŻENIE!

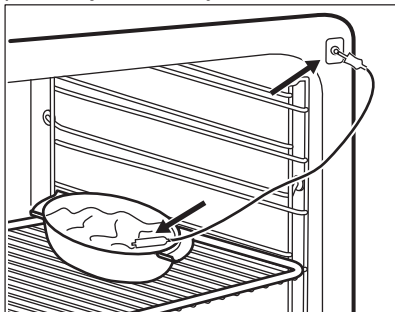
Ponieważ termosonda mocno się nagrzewa, występuje zagrożenie poparzeniem. Należy zachować ostrożność podczas jej odłączania i wyjmowania z potrawy.

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 pozostawać w jednym miejscu podczas pieczenia. W tym celu należy umieścić ją w składnikach potrawy o stałej konsystencji. Oprócz silikonowy 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 zaczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

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

7. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
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:

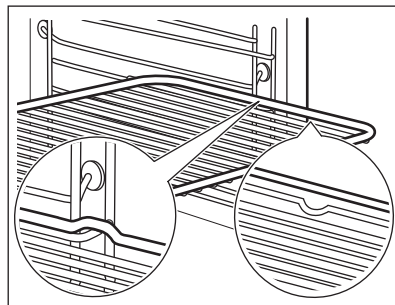
1. Nacisnąć :

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

8.2 Wkładanie akcesoriów

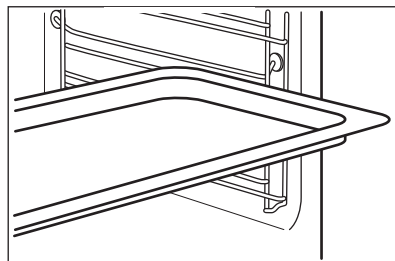
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



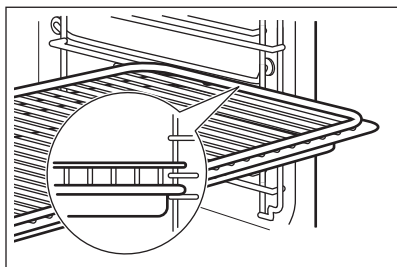
Blacha do pieczenia ciasta/głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/ głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/ głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



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

8.3 Prowadnice teleskopowe – wkładanie akcesoriów

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.



UWAGA!

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



UWAGA!

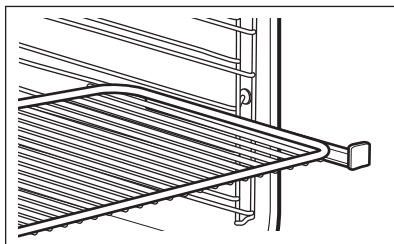
Przed zamknięciem drzwi upewnij się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.

Ruszt:

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

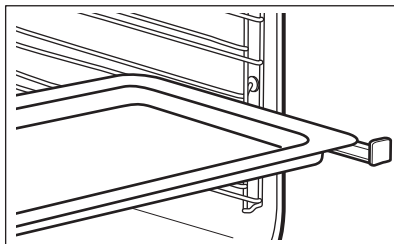


Wysoka krawędź wokół rusztu stanowi specjalne zabezpieczenie zapobiegające zsuwaniu się naczyń.



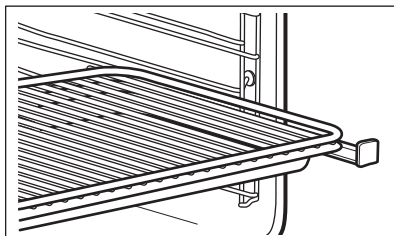
Głęboka blacha:

Umieścić głęboką blachę na prowadnicach teleskopowych.



Ruszt wraz z głęboką blachą:

Umieścić ruszt wraz z głęboką blachą na prowadnicy teleskopowej.



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętko wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i  przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik SAFE.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

9.2 Korzystanie z funkcji Blokada panelu

Funkcję blokady panelu można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

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

1. Wybrać funkcję piekarnika i ustawić ją według potrzeb.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy  i .

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



Gdy włączona jest funkcja Blokada panelu, po obróceniu pokrętki regulacji temperatury lub naciśnięciu 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 „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.

Aby wyłączyć funkcję Blokada panelu, należy powtórzyć krok 2.

9.3 Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego .

9.4 Samoczynne wyłączenie

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

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

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

9.5 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 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 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.

10.4 Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Spód ciasta nie jest odpowiednio upieczony.	Wybrano nieodpowiedni poziom piekarnika.	Umieścić ciasto na niższym poziomie piekarnika.
Ciasto zapada się, robi się zakalcowate, rozmiękle lub jest nierównomiernie upieczone.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Następnym razem ustawić nieco niższą temperaturę piekarnika.
	Za krótki czas pieczenia.	Następnym razem ustawić dłuższy czas pieczenia i obniżyć temperaturę piekarnika.
Ciasto jest za suche.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić wyższą temperaturę piekarnika.
	Za długi czas pieczenia.	Następnym razem ustawić krótszy czas pieczenia.

Efekt pieczenia	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto piecze się nierównomiernie.	Temperatura piekarnika jest za wysoka, a czas pieczenia za krótki.	Ustawić niższą temperaturę piekarnika i dłuższy czas pieczenia.
	Ciasto nie jest równomiernie rozprowadzone.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie ciasto na blasze.
Ciasto nie jest gotowe po upływie czasu pieczenia podanego w przepisie.	Temperatura piekarnika jest za niska.	Następnym razem ustawić nieco wyższą temperaturę piekarnika.

10.5 Pieczenie na jednym poziomie

 PIECZENIE W FORMACH				
		 (°C)	 (min)	
Spód tarty – ciasto kruche, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	170 - 180	10 - 25	2
Spód tarty – ciasto biszkoptowe	Termoobieg	150 - 170	20 - 25	2
Kołacz / Brioszki	Termoobieg	150 - 160	50 - 70	1
Tort biszkoptowy / Ciasta owocowe	Termoobieg	140 - 160	70 - 90	1
Sernik	Górna/dolna grzałka	170 - 190	60 - 90	1

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
 Użyć funkcji: Termoobieg.		
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.		
	 (°C)	 (min)
Ciasto z kruszonką	150 - 160	20 - 40
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biskopowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	150	35 - 55

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB		
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.		
 Użyć funkcji: Termoobieg.		
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.		
	 (°C)	 (min)
Tarty owocowe na kruchym cieście	160 - 170	40 - 80

 CIASTA / CIASTKA / CHLEB			
 Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.			
 Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.			
 Użyć blachy do pieczenia ciasta.			
	 (°C)	 (min)	
Rolada biskopowa	180 - 200	10 - 20	3
Chleb żytni:	najpierw: 230	20	1
	następnie: 160 - 180	30 - 60	
Ciasto migdałowe / Ciastka cukrowe	190 - 210	20 - 30	3



CIASTA / CIASTKA / CHLEB



Nagrząć wstępnie pusty piekarnik.



Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



Użyć blachy do pieczenia ciasta.



(°C)



(min)



Ptysie / Eklery	190 - 210	20 - 35	3
Warkocz drożdżowy / Chałka	170 - 190	30 - 40	3
Tarty owocowe (na cieście drożdżowym/biskupowym), użyć głębokiej blachy do pieczenia	170	35 - 55	3
Placki drożdżowe z delikatnymi dodatkami (np. twarogiem, kremem, słodkim sosem)	160 - 180	40 - 80	3
Kerststol	160 - 180	50 - 70	2



CIASTKA



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Kruche ciasteczka	Termoobieg	150 - 160	10 - 20
Bułki, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	160	10 - 25
Ciasteczka z ciasta biskupowego	Termoobieg	150 - 160	15 - 20

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

10.6 Wypieki i zapiekanki

 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bagietki z topionym serem	Termoobieg	160 - 170	15 - 30
Zapiekanka warzywna, nagrzać pusty piekarnik	Turbo grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Górna/dolna grzałka	180 - 200	25 - 40
Ryba pieczona	Górna/dolna grzałka	180 - 200	30 - 60
Nadziewane warzywa	Termoobieg	160 - 170	30 - 60
Słodkie suflety	Górna/dolna grzałka	180 - 200	40 - 60
Makaron zapiekany	Górna/dolna grzałka	180 - 200	45 - 60

10.7 Pieczenie na kilku poziomach

Użyć blach do pieczenia ciasta.

Użyć funkcji: Termoobieg.

 CIASTA / CIASTKA			
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy
Ptysie / Eklery, nagrzać pusty piekarnik	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Sucha strucla	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 CIASTECZKA / CIASTKA / CIASTA / BUŁKI				
	 (°C)	 (min)	 2 poziomy	3 poziomy
Bułki	180	20 - 30	1 / 4	-
Kruche ciasteczka	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Ciasteczka z ciasta biszkoptowego	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Ciasteczka z ciasta francuskiego, 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	-

10.8 Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

Używać tylko żaroodpornych naczyń do pieczenia.

Chude mięso należy piec pod przykryciem.

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

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

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

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

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

10.9 Pieczenie mięs

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

 WOŁOWINA				
			 (°C)	 (min)
Mięso duszone	1-1,5 kg	Górna/dolna grzałka	230	120 - 150
Pieczeń wołowa lub fileć, lekko wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	190 - 200	5 - 6
Pieczeń wołowa lub fileć, średnio wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	180 - 190	6 - 8
Pieczeń wołowa lub fileć, dobrze wypieczone, nagrzać pusty piekarnik	na każdy cm grubości	Turbo grill	170 - 180	8 - 10

 WIEPRZOWINA				
 Użyć funkcji: Turbo grill.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Łopatka / 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	

**CIEŁĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Pieczeń cielęca	1	160 - 180	90 - 120
Gicz cielęca	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**JAGNIĘCINA**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(min)

Udziec jagnięcy / Pieczeń jagnięca	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Comber jagnięcy	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**DZICZYŻNA**

Użyć funkcji: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Comber / Udziec zaj- ęczy, nagrzać pusty piekarnik	do 1	230	30 - 40
Comber sarni	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Udziec sarni	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

**DRÓB**

Użyć funkcji: Turbo grill.



(kg)



(°C)



(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: Górna/dolna grzałka.



(kg)



(°C)



(min)

Cała ryba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

10.10 Chrupiące potrawy z funkcją: Funkcja Pizza**PIZZA**

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarty	180 - 200	40 - 55
-------	-----------	---------

**PIZZA**

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Tarta szpinakowa	160 - 180	45 - 60
------------------	-----------	---------

 PIZZA		
 Użyć pierwszego poziomu piekarnika.		
	 (°C)	 (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.		
	 (°C)	 (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.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, na cienkim cieście	180 - 200	20 - 30
Podpłomyk	230 - 250	10 - 20
Tarta z ciasta francuskiego	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20
Pierogi	180 - 200	15 - 25

10.11 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.

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

10.12 Potrawy mrożone



ROZMRAŻANIE



Użyć funkcji: Termoobieg.

	 (°C)	 (min)	
Pizza mrożona	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American mrożona	190 - 210	20 - 25	2
Pizza chłodna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks mrożone	180 - 200	15 - 30	2
Frytki, cienkie	200 - 220	20 - 30	3
Frytki, grube	200 - 220	25 - 35	3
Pieczone ziemniaki, ćwiartki / Krokiety	220 - 230	20 - 35	3
Zapiekane mięso i ziem- 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

10.13 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 rozmraża-
nia



(min)

Czas dalszego
rozmrażania



Kurczak

1

100 - 140

20 - 30

Obrócić po upływie
połowy czasu.

Mięso, obrócić
po upływie poło-
wy czasu

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

-



Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

	 (kg)	 (min) Czas rozmrażania	 (min) Czas dalszego rozmrażania	
Krem, ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Ubić śmietanę, gdy jest jeszcze lekko zmrożona.
Tort	1.4	60	60	-

10.14 Pasteryzowanie

Należy stosować wyłącznie słoiki do pasteryzowania o tych samych rozmiarach.

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

Użyć pierwszego poziomu piekarnika.

Umieszczać na blasze do pieczenia ciasta nie więcej niż sześć jednolitrowych słoików wekowych.

Napełnić słoiki do takiego samego poziomu i zamknąć obejmami.

Słoiki nie mogą się stykać.

Na blachę do pieczenia ciasta wlać około 1/2 litra wody, aby zapewnić wystarczający poziom wilgotności w piekarniku.

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

Ustawić temperaturę 160-170°C.



OWOCE JAGODOWE



(min)
Czas do zagotowania

Truskawki / Borówki / 35 - 45
Maliny / Dojrzały
agrest



OWOCE PESTKOWE



(min)
Czas do zagotowania



(min)
Dalsza pasteryzacja w temperaturze 100°C

Brzoskwinie / 35 - 45
Pigwy / Śliwki 10 - 15

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

10.15 Suszenie - Termoobieg

Przykryć blachy pergaminem lub papierem śniadaniowym.

Aby uzyskać lepszy efekt, można zatrzymać proces w połowie czasu suszenia, otworzyć drzwi i pozostawić na noc w celu dokończenia suszenia.

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

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

10.16 Termosonda

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

Ustawić temperaturę 60-70°C.

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

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Lekko wypie- czone	Średnio wypie- czone	Dobrze wypie- czone
Pieczeń wołowa	45	60	70
Polędwica wołowa	45	60	70

 WOŁOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Klops	80	83	86

 WIEPRZOWINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Szynka / Pieczeń	80	84	88
Kotlety z combra / Schab wieprzo- wy, wędzony / Schab wieprzowy, z wody	75	78	82

 CIEŁĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Pieczeń cielęca	75	80	85
Gicz cielęca	85	88	90

 BARANINA / JAGNIĘCINA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Udziec barani	80	85	88
Comber barani	75	80	85
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy	65	70	75

 DZICZYŻNA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Comber zajęczy / Comber sarni	65	70	75
Udziec zajęczy / Zając, w całości / Udziec sarni	70	75	80

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

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

 CASSEROLE – PODGO- TOWANE WARZYWA	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Casserole z cukinią / Casserole z brokułami / Casserole z fenkułem	85	88	91

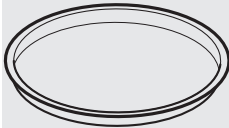
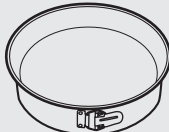
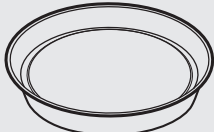
 CASSEROLE – NA SŁO- NO	 Temperatura wewnątrz produktu (°C)		
	Mniej	Średnio wypie- czone	Więcej
Cannelloni / Lasagne / Makaron zapiekany	85	88	91

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

10.17 Pieczenie parowe – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o

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

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

10.18 Pieczenie parowe

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55
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

10.19 Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.


PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach


(°C)



(min)



Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Biszkopt beztłuszczowy	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø 20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1


PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka


Użyć trzeciego poziomu piekarnika.



(°C)



(min)

Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane	Termoobieg	140	25 - 40
Ciasteczka maślane / Ciasta przekładane, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Małe ciasteczka, 20 sztuk na blasze, nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

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

 GRILL			
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minuty.			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
		 (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

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

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

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



Codzienne użytkowanie

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

Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.



Akcesoria

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

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

11.2 Wyjmowanie prowadnic blach

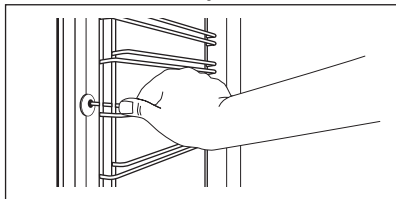
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć prowadnice blach.



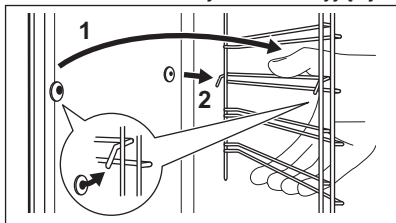
UWAGA!

Podczas wyjmowania prowadnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



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



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.



Kółki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie katalityczne

Komora pokryta powłoką katalityczną podlegają samoczyszczeniu. Pochłania ona tłuszcz.

Przed włączeniem czyszczenia katalitycznego:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
- Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

1. Włączyć funkcję

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

Po upływie czasu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

2. Naciśnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

3. Wyłączyć piekarnik.

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

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

11.4 Przypominanie o czyszczeniu.

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

Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłączy się:

- Po zakończeniu czyszczenia katalitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu przycisków **+** i **-**.

11.5 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

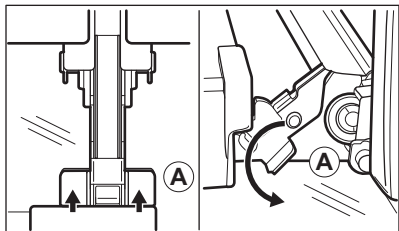
Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.



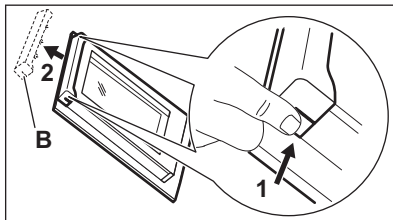
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

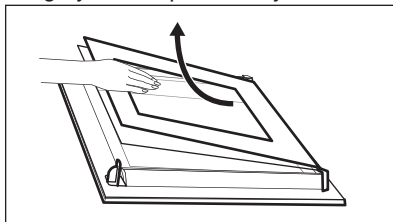
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



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. Upewnij 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 żarówki



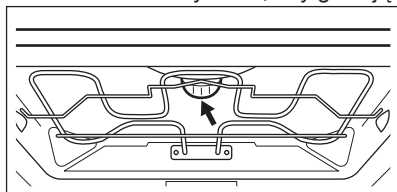
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Górne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



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

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik prawidłowo podłączono do zasilania (patrz schemat połączeń, jeśli jest dostępny).
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Włączona jest blokada uruchomienia.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Kataliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu pojawi się " Demo ".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	- Wyłączyć piekarnik. - Nacisnąć i przytrzymać przycisk +. - Na wyświetlaczu zacznie migać pierwsza cyfra oraz wskaźnik Demo. - Wprowadzić kod 2468 poprzez naciskanie przycisku + lub - w celu zmiany wartości, a następnie nacisnąć ⏻, aby potwierdzić. - Zacznie migać następna cyfra. - Jeśli kod jest prawidłowy, tryb Demo wyłączy się po potwierdzeniu ostatniej cyfry.

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 Karta produktu

Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 65-66/2014

Nazwa dostawcy	AEG
Oznaczenie modelu	BCE542350M 944187797
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	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.

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazana jest obecność ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, należy zmniejszyć temperaturę

piekarnika do minimum na 3-10 minut przed zakończeniem pieczenia. Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie parowe

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

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



867336846-B-322019



AEG