

**BCE556360B**

**BCE556360M**

**BCK556360M**

<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Фурна</b>	<b>2</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>30</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Trouba</b>	<b>57</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Ahi</b>	<b>84</b>
<b>EL</b>	Οδηγίες Χρήσης   <b>Φούρνος</b>	<b>111</b>
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Sütő</b>	<b>140</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Cepeškrāsns</b>	<b>168</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Orkaitė</b>	<b>195</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Piekarnik</b>	<b>222</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Cuptor</b>	<b>250</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Духовой шкаф</b>	<b>277</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>307</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Rúra</b>	<b>335</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>362</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Духова шафа</b>	<b>389</b>

## Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



В нашето желание да бъдем устойчиви, намаляваме употребата на хартия и предоставяме пълните ръководства за потребителя онлайн. Ще получите достъп до Вашето пълно ръководство за потребителя на [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals).  
Вижте съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности и информация за сервиз и ремонт на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My AEG Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	8
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	9
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	17
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	19
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	20
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	22
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	26
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	27
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	29
15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	29

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.

- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурни при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.

- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

## 2.2 Електрическо свързване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не доприближават захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващ щепсел и кабел.

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.

- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изистине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.
- Не почиствайте каталитичния емайл с почистващи препарати.

## 2.5 Вътрешно осветление

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.7 Изхвърляне

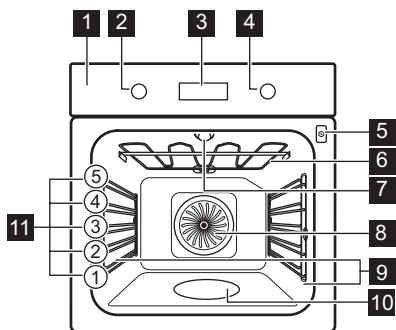
### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед

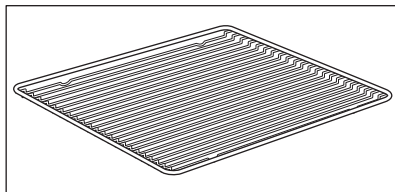


- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Гнездо за включване на термосондата
- 6 Нагряващ елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Вътрешна част на фурната
- 11 Позиция на скара

## 3.2 Аксесоари

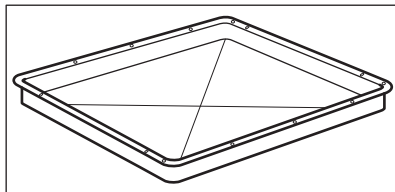
### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



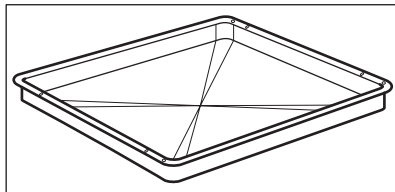
### Тава за печене

За торти и бисквити.



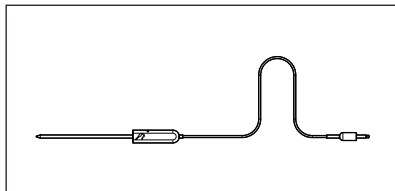
### Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



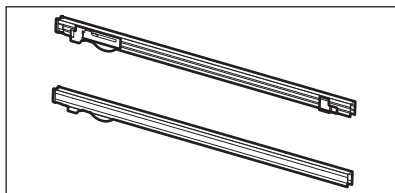
### Термосонда

За измерване на температурата в храната.



### Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



## 4. КОМАНДНО ТАБЛО

### 4.1 Преглед на контролния панел

Изберете функция за нагряване, за да включите уреда. Завъртете ключа за

функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.





Таймер



Бързо загряване



Осветление

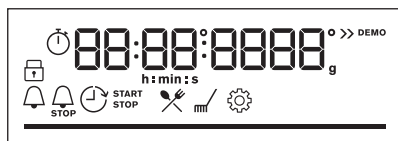


Термосонда

OK

Потвърдете настройката

## 4.2 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

### Индикатори на екрана

#### Основни индикатори



Заклучване



Помощ при готвене



Почистване



Настройки



Бързо нагряване

#### Индикатори на таймера



Таймер



Приключване



Отложен старт



Брояч

**Лента да напредъка** - за температура или час.  
Лентата е цялата червена, когато уредът достигне зададената температура.

Индикатор за готвене с пара



Термосонда Индикатор



## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.




00:00


Настройте таймера. Натиснете: OK


## 5.2 Начално предварително затопляне

Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

**Стъпка 1** Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.

**Стъпка 2** Задайте максималната температура за функцията: .  
Оставете фурната да работи за 1 ч.

**Стъпка 3** Задайте максималната температура за функцията: .  
Оставете фурната да работи за 15 мин.

 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Погрижете се помещението да има добро проветряване..

## 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Как да зададете: Функции нагряване

**Стъпка 1** Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.

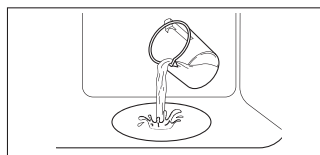
**Стъпка 2** Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

 - натиснете и задръжте, за да включите функцията: Бързо нагряване. Тя е налична за някои функции на фурната.

### Готвене на пара

Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 1



Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.

Стъпка 2



Изберете функцията за затопляне на пара.

Стъпка 3




Задайте температурата.

Стъпка 4

Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влагата.

Поставете я във фурната.

 Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.

## Когато готвенето на пара приключи:

### Стъпка 1

Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.

### Стъпка 2

Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

### Стъпка 3

Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

## 6.2 Функции нагряване

### Функция за затопляне

### Приложение



Горещ въздух/вентилатор

За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.



Традиционно печене

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



SteamBake

За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.



Функция пица

За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.



Долен нагревател

За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.



Дълбоко замразени храни

За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).



Печене с влажност

Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.




Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

Функция за затопляне	Приложение
 Меню	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

### 6.3 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн EU 65/2014 (според и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.


За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.

### 6.4 Как да зададете: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Използвайте функцията, за да пригответе ястие бързо с настройките по подразбиране. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

За някои ястия може да готвите и със следното:	Степента, при която ястието е пригответено:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термосонда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Алангле</li> <li>Средно изпечено</li> <li>Добре изпечено</li> </ul>

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			
		P1 - P...	OK
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете OK.	Изберете ястието. Натиснете: OK	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

## 6.5 Помощ при готвене

### Легенда



Има налична Термосонда за храна. Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието. Когато зададената температура е достигната, Термосонда се изключва.



Количеството вода за функцията за пара.

### Легенда


















Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.



























Ниво на скарата.

Дисплеят показва **Р** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
<b>1</b> Говеждо печено, алангле		2; тава за печене
<b>2</b> Говеждо печено, средно изпечено	1 - 1.5кг; 4 - 5 см дебели парчета	Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>3</b> Говеждо печено, добре изпечено		
<b>4</b> Пържола, средно изпечена	180 - 220г на парче; 3 см дебели резена	3; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>5</b> Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2кг	2; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
<b>6</b> Печено говеждо, алангле (бавно готвене)		
<b>7</b> Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)	1 - 1.5кг; 4 - 5 см дебели парчета	2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>8</b> Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
<b>9</b> Филе, алангле (бавно готвене)		
<b>10</b> Филе, средно изпечено (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
<b>11</b> Филе, изпечено (бавно готвене)		
<b>12</b> Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5кг; 4 см дебели парчета	2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2кг	 2; печене на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2кг	 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
15	Бонфиле, прясно	1 - 1.5кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
16	Свински ребра	2 - 3кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2кг; 7 - 9 см дебели парчета	 2; печенето на ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	Цяло пиле	1 - 1.5кг; пресни	 2;  200 мл; задушено в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
19	Половин пиле	0.5 - 0.8кг	 3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
20	Пилешки гърди	180 - 200г на парче	  2; касерола върху скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
22	Патица, цяла	2 - 3кг	 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
23	Гъска, цяла	4 - 5кг	 2; дълбок тиган Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
24	Руло „Стефани“	1кг	 2; скара Използвайте любимите си подправки.
25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1кг на риба	 2; тава за печене Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
26	Филе от риба	-	 3; задушено на скара Използвайте любимите си подправки.
27	Чийзкейк	-	 2;  28 см форма за торта на скара
28	Ябълков кейк	-	 2;  100 - 150 мл; тава за печене
29	Ябълков тарт	-	 2; форма за пай на скара
30	Ябълков пай	-	 2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай скара
31	Брауни	2кг тесто	 3; дълбок тиган
32	Шоколадови мъфини	-	 2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
33	Кейк с хлебна форма	-	 2; форма за хляб на скара
34	Печени картофи	1кг	 2; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	Картофи с коричка	1кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете картофите на парчета.
36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5кг	 3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарезете зеленчуците на парчета.
37	Крокети, замразени	0.5кг	 3; тава за печене
38	Пържени картофи, замразени	0.75кг	 3; тава за печене
39	Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5кг	 2; задушено на скара
40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5кг	 1; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
41	Прясна пица, тънка	-	 2;  100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
42	Прясна пица, дебела	-	 2; тава за печене с поставена хартия за печене
43	Киш	-	 2; тава за печене на скара

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8кг	2;  150 мл; <b>скара</b> с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	Всички пълнозърнести /ръжени/типoви хлябoве във форма за хляб	1кг	2;  150 мл; <b>тава за печене</b> с поставена хартия за печене / <b>скара</b>

## 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

### 7.1 Функции на часовника

Функция „Часовник“	Приложение
 Таймер	Когато таймерът приключи се чува сигнал.
 Време за готвене	Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
 Отложен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

### 7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Час от денонощието“.	Настройте часовника.	Натиснете: <b>OK</b> .




## Как да настроите: Таймер

### Стъпка 1



Натиснете: .

На екрана се показва:  
0:00  


### Стъпка 2




Настройте Таймер

### Стъпка 3



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява веднага.

## Как да настроите: Време за готвене


### Стъпка 1




Изберете функция за затопляне и настройте температурата.

### Стъпка 2



Натиснете няколко пъти: .

На екрана се показва:  
0:00  
  
STOP

### Стъпка 3




Задайте времето за готвене.

### Стъпка 4



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява веднага.

## Как да настроите: Отложен старт


### Стъпка 1



Изберете функция за затопляне.

### Стъпка 2



Натиснете няколко пъти: .

На екрана се показва: часът от денонощието

 **СТАРТ**

### Стъпка 3




Настройте време за начало.

### Стъпка 4



Натиснете: **OK**.

На екрана се показва:  
--:--  
 **СТОП**

### Стъпка 5



Настройте време за край.

### Стъпка 6



Натиснете: **OK**.

 Таймерът започва да отброява съгласно настроеното време за начало.

## 8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

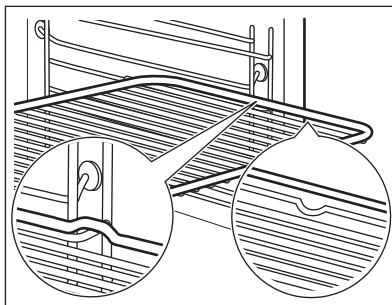
### 8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

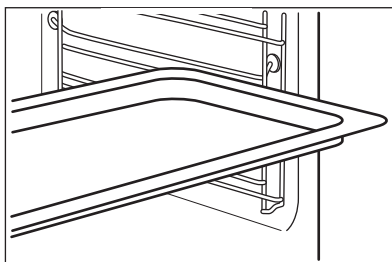
устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

**Скара/рафт:**

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.

**Тава за печене / Дълбока тава:**

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.

**8.2 Термосонда**

Термосонда- измерва температурата в храната.

**Трябва да се настроят две температури:**

Температурата на фурната.



Температурата в сърцевината.

**За максимално добри резултати при готвене:**

Съставките трябва да са със  
стейна температура.

Не използвайте за течни  
ястия.

По време на готвене трябва да остане  
в чинията.

**8.3 Начин на използване: Термосонда**

**Стъпка 1** Включете фурната.

**Стъпка 2** Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.

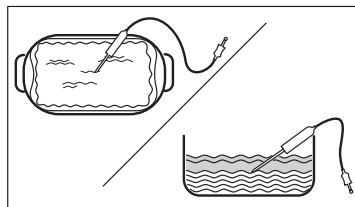
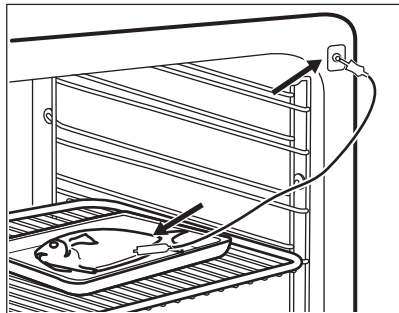
**Стъпка 3** Въведете: Термосонда.

**Месо, домашни птици и риба**


**Касерола**

Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.

Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.



**Стъпка 4** Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.

**Стъпка 5**  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

**Стъпка 6** **OK** - натиснете, за да потвърдите.  
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

**Стъпка 7** Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.

 **ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

## 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


### 9.1 Заклучване


#### Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен.  
Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.



 **OK**



 **OK** - натиснете и задръжте, за да включите функцията.  
Прозвучава сигнал.



 **OK** - натиснете и задръжте, за да я изключите.

 3 x  - премигва, когато заключването е включено.

## 9.2 Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Отложен старт.

## 9.3 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

# 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

## 10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.




Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.




Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.

## 10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

Използвайте позицията на третия рафт.

	 (°C)	 (мин)
Огретен с паста	200 - 220	45 - 55
Запечени картофи	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазаня	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85
Хлебен пудинг	190 - 200	55 - 70

	 (°C)	 (мин)
Оризов пудинг	170 - 190	45 - 60
Ябълков кейк с пандишпанова торта (кръгла форма за сладкиши)	160 - 170	70 - 80
Бял хляб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.






			
Тава за пица	Съд за печене	Купички за печене	Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 см диаметър	Керамичен материал 8 см диаметър, 5 см височина	Тъмни, неотразяващи 28 см диаметър

### 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тава






		 °C	 мин	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	140	25 - 35	2

Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30





#### Печене на няколко нива - бисквити

		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/табла, предварително подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	25 - 35	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2 / 4

#### Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

		 МИН	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

## 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат. Не го нанасяйте върху каталитичните повърхности.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

## 11.2 Как се почиства: Вътрешна част на фурната

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.

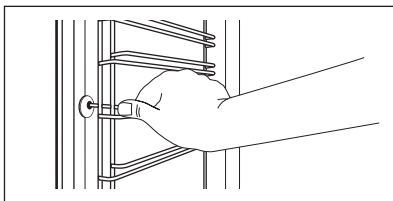
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.	Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.	Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.		

## 11.3 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

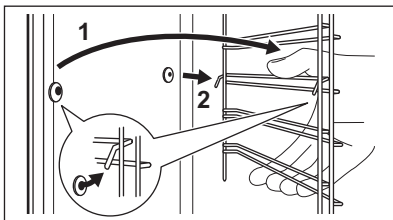
**Стъпка 1** Изключете фурната и изчакайте да изстине.

**Стъпка 2** Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.



**Стъпка 3** Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.

**Стъпка 4** Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.





## 11.4 Начин на използване: Каталитично почистване

Вътрешността на фурната е покрита с каталитичен емайл. Абсорбира мазнините по време на катализата.

Петната или обезцветяването на каталитичното покритие не влияят върху свойствата на почистването.

### Почистете фурната с каталитично почистване

Преди каталитично почистване, извадете всички аксесоари.

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изберете Меню  / Почистване  и натиснете <b>OK</b> три пъти.	Когато почистването приключи, се чува сигнал. Фурната се изключва.	Когато фурната изстине, почиствайте дъното на фурната с мек кра кърпа

Продължителност: 1 ч. Каталитичният емайл е самопочистващ се, не го почиствайте с кърпа.

## 11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почиствате. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

### **ВНИМАНИЕ!**

Вратата е тежка.

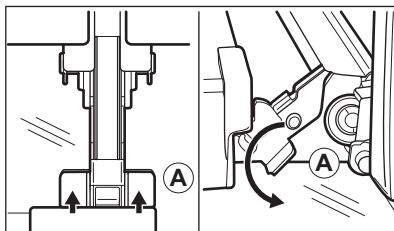
### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.



**Стъпка 1** Отворете вратата изцяло.

**Стъпка 2** Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (А) на двете панти на вратичката.

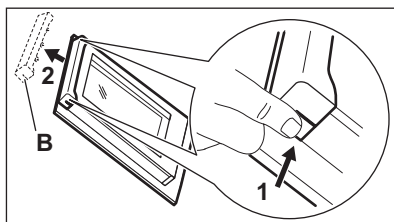


**Стъпка 3** Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

**Стъпка 4** Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

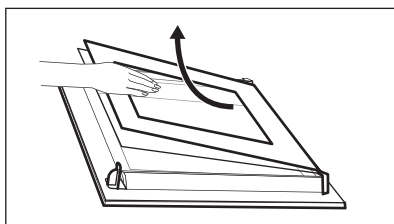
**Стъпка 5** Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

**Стъпка 6** Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



**Стъпка 7** Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

**Стъпка 8** След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.



**Стъпка 9** Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.

## 11.6 Как да подмените: Лампа

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

### Преди да смените лампата:

#### Стъпка 1

Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.

#### Стъпка 2

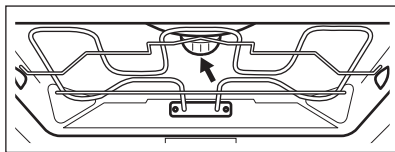
Изключете фурната от електрическата мрежа.

#### Стъпка 3

Поставете парче плат върху дъното на фурната.

## Горна лампа

**Стъпка 1** Завъртете стъкления капак, за да го извадите.



**Стъпка 2** Почистете стъкления капак.

**Стъпка 3** Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

**Стъпка 4** Поставете стъкления капак.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.



#### **Уредът не се включва или не нагрява**

Проблем	Проверете дали...
Не можете да активирате или да работите с уреда.	Уредът е правилно свързан към електрозахранване.
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучването е изключено.



#### **Компоненти**

Проблем	Проверете дали...
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.



#### **Кодове за грешка**

На дисплея се показва...	Проверете дали...
--------------------------	-------------------



## Кодове за грешка

00:00

Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.

Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.



## Почистване

### Проблем

### Проверете дали...

Водата изтича от вътрешното отделение.

Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

## 12.2 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

### Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.) .....

Номер на продукт (PNC) .....

Сериен номер (S.N.) .....

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	AEG
Идентификация на модела	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69kWh/цикъл

Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	ВСЕ556360В	33.0кг
	ВСЕ556360М	33.0кг
	ВСК556260М	33.0кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

## 13.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

### Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

### Подгриване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

### Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.







### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

### 14.1 Меню

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
				
 - изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете <b>OK</b> .	Изберете настройката.	<b>OK</b> – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете <b>OK</b> .

Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

#### Меню структура

Помощ при готвене 


Почистване 


Настройки 

#### Настройки

01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Демо режим	Активиращ код: 2468	10	Софтуерна версия	Проверка
11	Зануляване на настройките	Да/Не			

## 15. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Nastojimo biti održivi te smanjujemo uporabu papira te su svi korisnički priručnici dostupni na internetu. Pristupite svom potpunom korisničkom priručniku na [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima dostupni su na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My AEG Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	30
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	32
3. OPIS PROIZVODA.....	35
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	36
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	37
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	37
7. FUNKCIJE SATA.....	43
8. KORIŠTENJE PRIBORA.....	44
9. DODATNE FUNKCIJE.....	46
10. SAVJETI.....	47
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	49
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	53
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	54
14. STRUKTURA IZBORNICA.....	55
15. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	56

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili

znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## **1.2 Opća sigurnost**

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm



Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

## 2.2 Električni priključak

### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim

polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.

- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti deterdžentima.

## 2.5 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.7 Zbrinjavanje

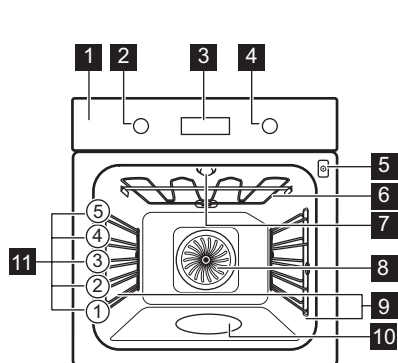
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled

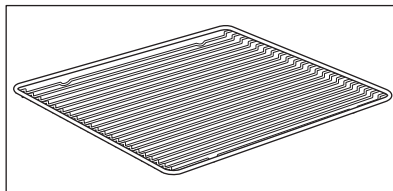


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti
- 11 Položaji polica

### 3.2 Dodatna oprema

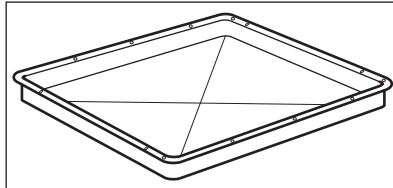
#### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



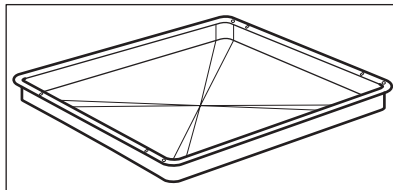
#### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



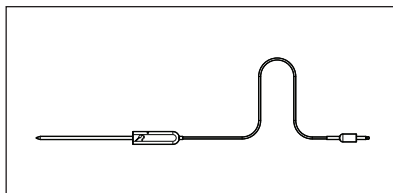
#### Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



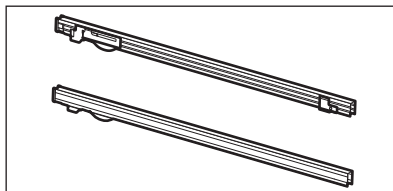
### Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



### Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



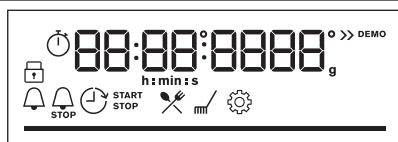
## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Pregled upravljačke ploče

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

				OK
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvijetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku

### 4.2 Zaslom



Zaslom s ključnim funkcijama.

#### Indikatori zaslona

##### Osnovni pokazatelji

Blokiranje	Pomoć pri kuhanju	Čišćenje	Postavke	Brzo zagrijavanje

##### Indikatori tajmera

Zvučni alarm	Vrijeme završetka	Vrijeme odgode	Tajmer prema gore

**Traka napretka** - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.

**Pokazatelj kuhanja na pari**



**Senzor za hranu indikator**



## 5. PRIJE PRVE UPORABE

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Početno čišćenje

**Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:**




**00:00**


Postavite vrijeme. Pritisnite **OK**.

### 5.2 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

**1. korak** Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.

**2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 1h.

**3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:   
Pustite pećnicu da radi 15min.

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

**1. korak** Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.

**2. korak** Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

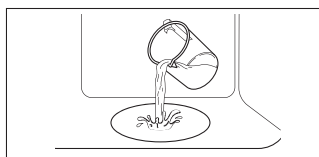


- pritisnite i držite za uključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. Dostupno za neke funkcije pećnice.

### Kuhanje na pari

Provjerite je li pećnica hladna.

#### 1. korak



Udobinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.

#### 2. korak



Odaberite paru funkciju pećnice.

#### 3. korak



Postavite temperaturu.

#### 4. korak

Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga.  
Stavite hranu u pećnicu.

**i** Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.

### Kad kuhanje na pari završi:

#### 1. korak

Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.

#### 2. korak

Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

#### 3. korak

Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## 6.2 Funkcije pećnice

### Funkcija pećnice

### Aplikacija



Vrući zrak

Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.









SteamBake

Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.



Funkcija za pizzu

Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Izbornik	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.

### 6.3 Napomene za:Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

### 6.4 Kako postaviti:Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju pećnice i temperaturu. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>
1. korak	2. korak
3. korak	4. korak



Uđite u izbornik.



Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite **OK**.



Odaberite jelo. Pritisnite **P1 - P...** **OK**.



Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.

## 6.5 Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Senzor za hranu dostupan. Senzor za hranu stavite u najdeblji dio jela. Uređaj se isključuje kad se dostigne postavljena temperatura Senzor za hranu.



Količina vode za paru funkciju.

### Legenda



Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.


























Razina police.




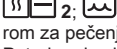
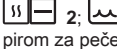
Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pladanj za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220g po komadu; 3 cm debele kriške	3; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2kg	2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih komada	2; pladnju za pečenje Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		







	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
9	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)		2; <b>pladanj za pečenje</b>
10	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih komada	Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
11	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)		
12	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plečka)	0,8 - 1,5kg; 4 cm debeli komada	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
13	<b>Pečena svinjetina, vrat ili plečka</b>	1,5 - 2kg	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	<b>Trgana svinjetina</b> (sporo pečenje)	1,5 - 2kg	2; <b>pladanj za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	<b>Pečenica, svježa</b>	1 - 1,5kg; 5 - 6 cm debelih komada	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
16	<b>Svinjska rebrica</b>	2 - 3kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebrica	3; <b>duboka tava</b> Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	<b>Janjeći but s kosti</b>	1,5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih komada	2; jelo pečeno na <b>pladnju za pečenje</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	<b>Cijelo pile</b>	1 - 1,5kg; svježe	2;  200 ml; složenac na <b>pladnju za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
19	<b>Polovica pileta</b>	0,5 - 0,8kg	3; <b>pladanj za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
20	<b>Pileća prsa</b>	180 - 200g po komadu	2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	<b>Pileći batak, svježi</b>	-	3; <b>pladanj za pečenje</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	<b>Patka, cijela</b>	2 - 3kg	2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
23	Guska, cijela	4 - 5kg	 2; <b>duboka tava</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1kg	 2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1kg po ribi	 2; <b>pladanj za pečenje</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	 3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
28	Torta od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml; <b>pladanj za pečenje</b>
29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
30	Pita od jabuka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2kg tijesta	 3; <b>duboka tava</b>
32	Čokoladni muffini	-	 2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na <b>mreži za pečenje</b>
34	Pečeni krumpiri	1kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.
37	Kroketi, smrznuti	0.5kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>
38	Pommes, smrznuti	0.75kg	 3; <b>pekač za pecivo</b>
39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5kg	 2; složenac na <b>mreži za pečenje</b>
40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5kg	 1; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.




	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
41	Pizza svježa, tanka	-	 2; 100 ml; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	 2; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8kg	 2; 150 ml; <b>pladanj za pečenje</b> obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1kg	 2; 150 ml; <b>pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje</b>

## 7. FUNKCIJE SATA

### 7.1 Funkcije sata

Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

### 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, udite u izbornik i odaberite postavke, sat.	Postavite sat.	Pritisnite: <b>OK</b> .

### Kako podesiti: Zvučni alarm

1. korak



Pritisnite:

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00

2. korak



Postavite Zvučni alarm

3. korak



Pritisnite: OK

Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

### Kako podesiti: Vrijeme kuhanja

1. korak



Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta:

Na zaslonu se prikazuje:  
0:00  
  
STOP

3. korak



Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak



Pritisnite: OK

Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.

### Kako podesiti: Vrijeme odgode

1. korak



Odaberite funkciju pećnice.

2. korak



Pritisnite nekoliko puta:

Na zaslonu se prikazuje: sat  
 POČE-TAK

3. korak



Postavite vrijeme početka.

4. korak



Pritisnite: OK

Na zaslonu se prikazuje:  
--:--  
 ZAU-STAVI

5. korak



Postavite vrijeme završetka.

6. korak



Pritisnite: OK

Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

## 8. KORIŠTENJE PRIBORA

### UPOZORENJE!

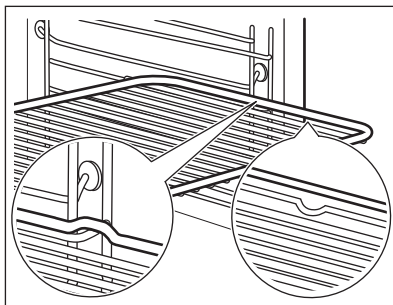
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Umetanje dodatne opreme

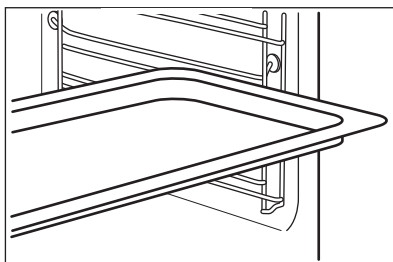
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

**Mreža za pečenje:**

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.

**Pekač za pecivo / Duboka plitica:**

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

**8.2 Senzor za hranu**

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane.

**Potrebno je podesiti dvije temperature:**

Temperatura pećnice.



Temperaturu jezgre.

**Za najbolje rezultate kuhanja:**

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

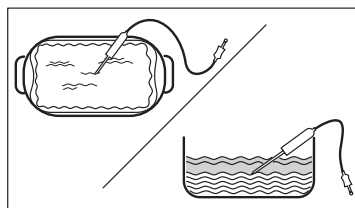
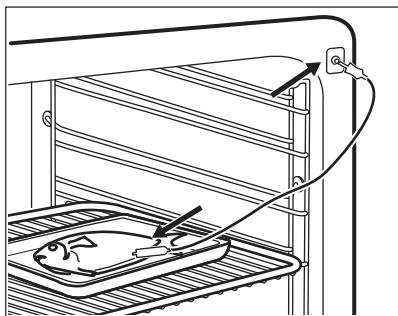
Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

**8.3 Način upotrebe: Senzor za hranu****1. korak** Uključite pećnicu.**2. korak** Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.**3. korak** Umetnite: Senzor za hranu.**Meso, perad i ribu****Složenac**

Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.



**4. korak** Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

**5. korak**  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

**6. korak** **OK** - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

**7. korak** Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



### **UPOZORENJE!**

Postoji rizik od opekлина jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.


## 9. DODATNE FUNKCIJE


### 9.1 Blokiranje



#### **Ova funkcija sprječava nehотиčnu promjenu funkcije uređaja.**

Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.





 **OK** - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.  
Čuje se zvučni signal.

 **OK** - pritisnite i držite za isključivanje.  
Čuje se zvučni signal.

 3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

## 9.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(h)

250 - maksimum

3

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode.

## 9.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

# 10. SAVJETI

## 10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.




Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj police za određene vrste hrane.




Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

## 10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

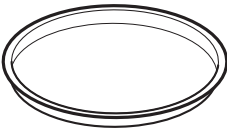



Koristite treći položaj police u pećnici.

	 (°C)	 (min)
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Caneloni	180 - 200	70 - 85
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70
Puding od riže	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuda.






			
<b>Tava za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Ramekin posude</b>	<b>Kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visi- na 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

### 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.





Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

		 °C	 min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	55 - 65	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	140	25 - 35	2






Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.



		 °C	 min
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30





### Pečenje na više razina - keksi

		 °C	 min	
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 45	2 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	25 - 35	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 55	2 / 4
Pita od jabuka, 1 kalup po rešetki (Ø 20 cm)	Vrući zrak	160	55 - 65	2 / 4

### Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

		 min	
Tost	Roštilj	1 - 2	5
Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4

## 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom. Nemojte ga primjenjivati na katalitičkim površinama.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

## 11.2 Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.

### 1. korak

Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.

### 2. korak

Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.

### 3. korak

Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

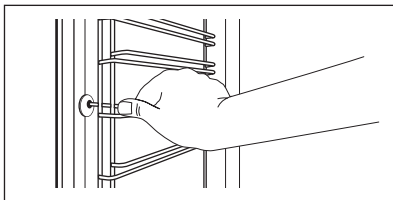
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

## 11.3 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

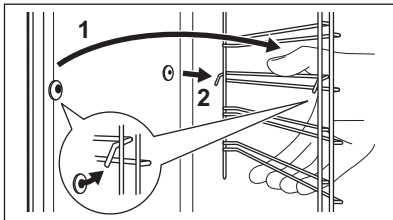
**1. korak** Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

**2. korak** Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.



**3. korak** Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.

**4. korak** Nosače policia vratite na mjesto obrnutim redosljedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.





## 11.4 Način upotrebe: Katalitičko čišćenje

Unutrašnjost obložena je katalitičkim emajlom. Apsorbira masti tijekom katalize.

Mrlje ili promjena boje katalitičke obloge ne utječu na čišćenje.

### Očistite pećnicu katalitičkim čišćenjem

Prije katalitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice.

1. korak	2. korak	3. korak
Odaberite Izbornik  / Čišćenje  i pritisnite <b>OK</b> tri puta.	Po završetku čišćenja oglašava se zvučni signal. Pećnica se isključuje.	Kad je pećnica hladna, očistite dno pećnice vlažnom mekom krpom

Trajanje: 1 h. Katalitički emajl se samočisti, nemojte ga čistiti krpom.

## 11.5 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

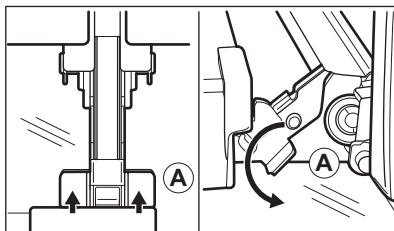
### UPOZORENJE!

Vrata su teška.

### OPREZ!

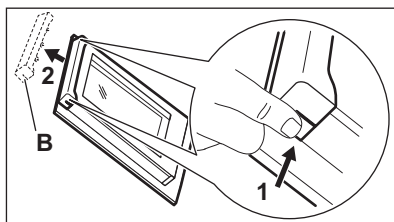
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

- 1. korak** Potpuno otvorite vrata.
- 2. korak** Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.



- 3. korak** Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

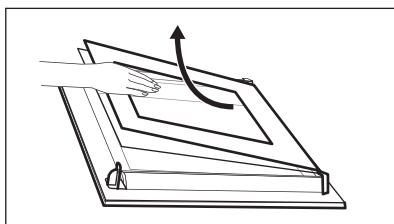
- 4. korak** Uхватите oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kočču.



- 5. korak** Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

- 6. korak** Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.

- 7. korak** Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.



- 8. korak** Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

- 9. korak** Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pre-grijati.

## 11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.  
Žarulja može biti vruća.

### Prije zamjene žarulje:

#### 1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

#### 2. korak

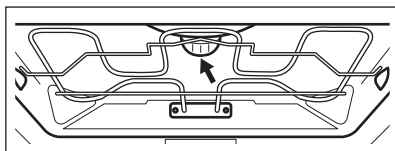
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

#### 3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

## Gornja žarulja

- 1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



- 2. korak** Očistite stakleni poklopac.
- 3. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
- 4. korak** Postavite stakleni poklopac.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.



#### Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava

Problem	Provjerite ako ...
Ne možete uključiti ili koristiti uređaj.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.



#### Komponente

Problem	Provjerite ako ...
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.



## Šifre pogreški

Na zaslonu se prikazuje...

Provjerite ako ...

00:00

Nestalo je struje. Podesite sat.

Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.



## Čišćenje

Problem

Provjerite ako ...

Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.

Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

## 12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

### Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69kWh/ciklusu

Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

## 13.2 Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje

preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

### Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

### Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.


Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

## 14. STRUKTURA IZBORNIKA

### 14.1 Izbornik

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
----------	----------	----------	----------	----------



 - odaberite za ulazak u Izbornik.

Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite **OK**.


Odaberite postavke.

**OK** - pritisnite za potvrdu postavke.

Podesite vrijednost i pritisnite **OK**.

Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

### Izbornik struktura

Pomoć pri kuhanju 


Čišćenje 


Postavke 

### Postavke

01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zauzastavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468	10	Verzija softvera	Provjera
11	Resetiraj sve postavke	Da / Ne			

## 15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.



## Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezujeme papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Stáhněte si aplikaci **My AEG Kitchen**, kde naleznete další recepty, rady a pokyny pro odstraňování potíží.



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	57
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	59
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	62
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	63
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	64
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	64
7. FUNKCE HODIN.....	70
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	71
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	73
10. TIPY A RADY.....	74
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	76
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	80
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	81
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	82
15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	83

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a

znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.

- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm

Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
  - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, podlahu nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

## 2.4 Čištění a údržba

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Nečistěte katalytický smalt pomocí čisticích prostředků.

## 2.5 Vnitřní osvětlení

### VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

## 2.6 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.7 Likvidace

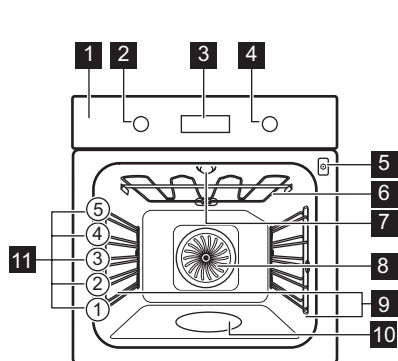
### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Celkový pohled

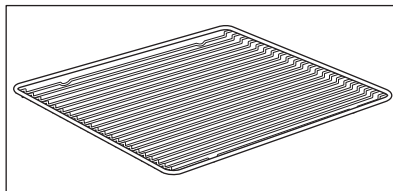


- 1 Ovládací panel
- 2 Volič pečících funkcí
- 3 Displej
- 4 Ovladač
- 5 Zásuvka pro pečící sondu
- 6 Topné těleso
- 7 Osvětlení
- 8 Ventilátor
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Vlis vnitřku trouby
- 11 Polohy mřížky

### 3.2 Příslušenství

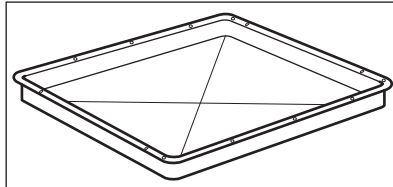
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



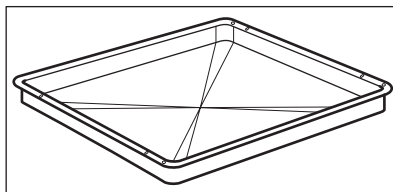
#### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



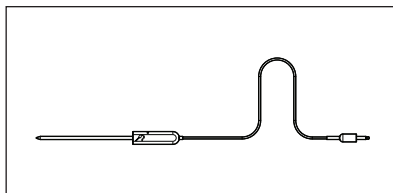
#### Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



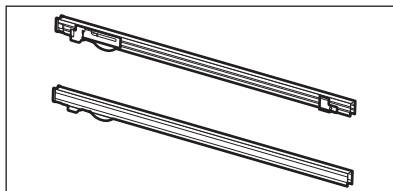
### Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



### Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



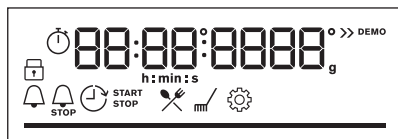
## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Přehled ovládacího panelu

K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci.  
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.

				OK
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení

### 4.2 Displej



Displej s hlavními funkcemi.

#### Ukazatele na displeji

##### Základní ukazatele

Zámek	Podporované Vaření	Čištění	Nastavení	Rychlé zahřátí

##### Ukazatele časovače

Minutka	Čas ukončení	Časový odklad	Časovač

**Stavová lišta** – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.

Ukazatel pečení v páře



Pečící sonda kontrolka



## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

**Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:**




00:00


Nastavte čas. Stiskněte tlačítko **OK**.

### 5.2 První přehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

**Krok 1** Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

**Krok 2** Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Nechte troubu pracovat 1h.

**Krok 3** Nastavte maximální teplotu pro funkci:   
Nechte troubu pracovat 15min.

 Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.



## 6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

**Krok 1** Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí a výběrem.

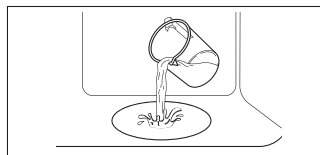
**Krok 2** Nastavte teplotu otočením ovladače.

 - stisknutím a podržením zapnete funkci Rychlé zahřátí. Je k dispozici u některých funkcí trouby.

### Dušení

Přesvědčte se, že je trouba chladná.

**Krok 1**



**Krok 2**



**Krok 3**



**Krok 4**

Předehejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.

Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.

Vyberte funkci dušení.

Nastavte teplotu.

 Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.

### Po dokončení dušení:

**Krok 1**

Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.

**Krok 2**

Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popálení.

**Krok 3**

Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

## 6.2 Pečicí funkce

**Pečicí funkce**

**Použití**



K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.

Pravý horký vzduch



K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.

Horní/spodní ohřev









SteamBake

K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šňavnosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.



Pizza

K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.

Pečicí funkce	Použití
 <p><b>Spodní ohřev</b></p>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <p><b>Mražené potraviny</b></p>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <p><b>Vlhký horkovzduch</b></p>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“. Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <p><b>Gril</b></p>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <p><b>Turbo gril</b></p>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <p><b>Nabídka</b></p>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

### 6.3 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

### 6.4 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu a teplotu. Použijte tuto funkci k rychlé přípravě pokrm s výchozím nastavením. Čas a teplotu lze upravovat rovněž během pečení.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

**U některých pokrmů můžete také péct pomoci:**

**Úroveň, na kterou je pokrm připraven:**

- Pečicí sonda

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

**Krok 1**

**Krok 2**

**Krok 3**

**Krok 4**



Otevřete nabídku.



Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte **OK**.



Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko **OK**.



Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

## 6.5 Podporované Vaření

### Legenda



K dispozici je Pečící sonda. Umístěte Pečící sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečící sonda.



Množství vody pro parní funkci.

### Legenda

















Před započítím pečení spotřebič přehřejte.









Poloha roštu.

Na displeji se zobrazí **P** a číslo pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
<b>1</b> Hovězí pečeně, nepropečená		
<b>2</b> Hovězí pečeně, středně propečená	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm silných kusů	<b>2; plech na pečení</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>3</b> Hovězí pečeně, dobře propečená		
<b>4</b> Steak, středně propečený	180 - 220g na kus; 3 cm silné plátky	<b>3; pečící mísa na tvarovaném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>5</b> Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2kg	<b>2; pečící mísa na tvarovaném roštu</b> Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
<b>6</b> Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)		
<b>7</b> Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm silných kusů	<b>2; plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
<b>8</b> Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		





	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
9	<b>Filet, nepropečený</b> (nízkoteplotní pečení)		 2; <b>plech na pečení</b>
10	<b>Filet, středně propečený</b> (nízkoteplotní pečení)	0,5–1,5kg; 5–6 cm silných kusů	Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
11	<b>Filet, propečený</b> (nízkoteplotní pečení)		
12	<b>Telecí pečeně</b> (např. plecko)	0.8 - 1.5kg; 4 cm silné kusy	 2; pečící mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.
13	<b>Pečeně z vepřové krkvice nebo plecka</b>	1.5 - 2kg	 2; pečící mísa na <b>tvárováném roštu</b> V polovině doby pečení maso obraťte.
14	<b>Trhané vepřové</b> (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2kg	 2; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
15	<b>Kýta, čerstvá</b>	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2; pečící mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření.
16	<b>Vepřová žebírka</b>	2 - 3kg; použijte syrová, 2–3 cm tenká vepřová žebírka	 3; <b>hluboký pekáč</b> Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
17	<b>Jehněčí stehno s kostmi</b>	1.5 - 2kg; 7 – 9 cm silných kusů	 2; pečící mísa na <b>plechu na pečení</b> Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
18	<b>Celé kuře</b>	1 - 1.5kg; čerstvá	 2;  200 ml; zapékací mísa na <b>plechu na pečení</b> Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
19	<b>Půlka kuřete</b>	0.5 - 0.8kg	 3; <b>plech na pečení</b> Použijte své oblíbené koření.
20	<b>Kuřecí prsa</b>	180 - 200g na kus	 2; zapékací mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
21	<b>Kuřecí stehna, čerstvá</b>	-	 3; <b>plech na pečení</b> Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	<b>Kachna, celá</b>	2 - 3kg	 2; pečící mísa na <b>tvárováném roštu</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.
23	<b>Husa, celá</b>	4 - 5kg	 2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
24	Sekaná	1kg	2; tvarovaný rošt Použijte své oblíbené koření.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	2; plech na pečení Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	Rybí filé	-	3; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
27	Tvarohový koláč	-	2;  28cm rozkládací forma na pečení natvarovaném roštu
28	Jablečný koláč	-	2;  100–150 ml; plech na pečení
29	Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na tvarovaném roštu
30	Jablečný koláč	-	2;  100–150 ml;  22cm forma na koláč na tvarovaném roštu
31	Brownies - čokoládové sušenky	2kg těsta	3; hluboký pekáč
32	Čokoládové muffiny	-	2;  100–150 ml; plech na muffiny na tvarovaném roštu
33	Biskupský chlebiček	-	2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
34	Pečené brambory	1kg	2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	Americké brambory	1kg	3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5kg	3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.
37	Krokety, zmražené	0.5kg	3; plech na pečení
38	Brambory, zmražené	0.75kg	3; plech na pečení
39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5kg	2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5kg	1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
42	Čerstvá pizza, silná	-	 2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8kg	 2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
45	Celozrnný/žitný/ tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1kg	 2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt

## 7. FUNKCE HODIN

### 7.1 Funkce hodin

Funkce hodiny	Použití
 Minutka	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
 Čas pečení	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.

### 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
 		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

## Jak nastavit: Minutka

Krok 1



Stiskněte: 

Na displeji se zobrazí:  
0:00  


Krok 2




Nastavte Minutka

Krok 3



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Čas pečení


Krok 1



Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2



Opakovaně stiskněte:  


Na displeji se zobrazí:  
0:00  
  
STOP

Krok 3




Nastavte dobu přípravy.

Krok 4



Stiskněte: OK.

 Časovač začne okamžitě odpočítávat.

## Jak nastavit: Časový odklad


Krok 1




Zvolte pečicí funkci.

Krok 2



Opakovaně stiskněte:  


Na displeji se zobrazí:  
denní čas  
 ZAPNOUT

Krok 3




Nastavte čas spuštění.

Krok 4



Stiskněte: OK.

Na displeji se zobrazí:  
--:--  
 VYPNOUT

Krok 5



Nastavte čas ukončení.

Krok 6



Stiskněte: OK.

 Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

## 8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

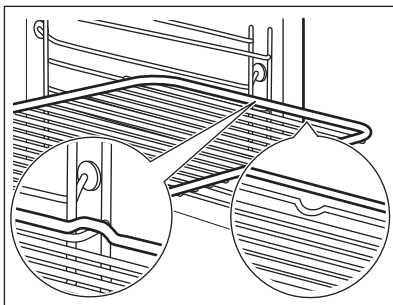
### 8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

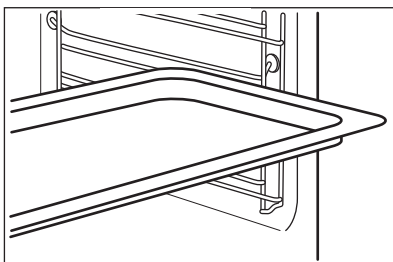
### Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodicí lišty drážek rošťů.



### Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuněte plech mezi drážky zvolené úrovně rošťů.



## 8.2 Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

### Lze nastavit dvě teploty:

°C  
Teplota trouby.

  
Teplota ve středu pokrmu.

### Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

## 8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

**Krok 1** Zapněte troubu.

**Krok 2** Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

**Krok 3** Vložte: Pečicí sonda.

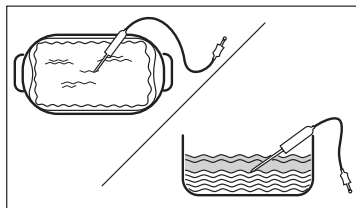
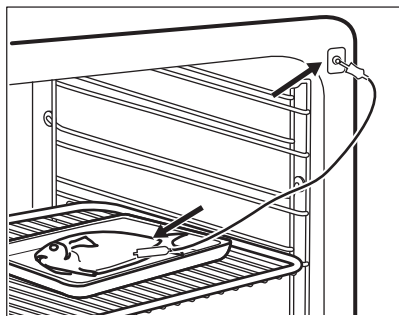
**Maso, drůbež a ryby**

**Dušená/zapékaná jídla**



Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.

Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékací misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací misky.



**Krok 4** Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.

**Krok 5** – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.

**Krok 6** OK – stisknutím potvrďte.  
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

**Krok 7** Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.

**VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

## 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 9.1 Zámek

**Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.**

Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný.

Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.





OK – stisknutím a podržením funkci zapnete.  
Zazní zvukový signál.

OK – stisknutím a podržením funkci vypnete.

3x – bliká při zapnutí zámku.

## 9.2 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(h)

250 – maximální

3

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Časový odklad.

## 9.3 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

## 10. TIPY A RADY

### 10.1 Doporučení k pečení









Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

### 10.2 Vlhký horkovzduch

Nejllepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.





Použijte třetí polohu roštu.

	 (°C)	 (min)
Zapečené těstoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené brambory	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Zapečené cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový pudink	190 - 200	55 - 70
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá dortová forma na pečení)	160 - 170	70 - 80
Bílý chléb	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.






			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

### 10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	140	25 - 35	2

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30





### Víceúrovňové pečení – sušenky

		 °C	 min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

### Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		 min	
Topinky	Gril	1 - 2	5
Hovězí steak, v polovině doby ob- ratě	Gril	24 - 30	4

## 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 11.1 Poznámky k čištění



**Čistící prostředky**

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku. Nenanášejte ho na katalytickou vrstvu.



**Každodenní použití**

Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



**Příslušenství**

Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřílnavé příslušenství čistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

## 11.2 Jak provádět čištění: Vyřtá část vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.

### Krok 1

Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.

### Krok 2

Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

### Krok 3

Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

## 11.3 Jak vyjmout: Roštové drážky

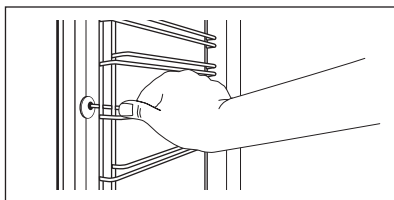
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

### Krok 1

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

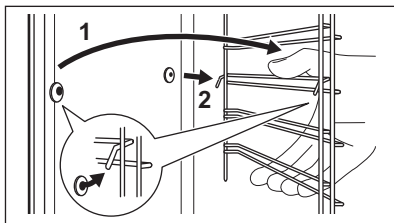
### Krok 2

Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.



**Krok 3** Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.

**Krok 4** Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.



## 11.4 Pokyny k použití: Katalytické čištění

Vnitřek trouby je potažen katalytickým smaltem. Během katalýzy absorbuje tuky.

Skvrny nebo změna zbarvení katalytické vrstvy nemá na čištění vliv.

### Vyčištění trouby pomocí katalytického čištění

Před katalytickým čištěním vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Vyberte Nabídka  / Čištění  a třikrát stiskněte <b>OK</b>.</p>	<p>Po dokončení čištění zazní zvukový signál. Trouba se vypne.</p>	<p>Když trouba vychladne, vyčistěte její dno vlhkým měkkým hadříkem</p>

Trvání: 1 h. Katalytický smalt je samočisticí, nečistěte jej hadříkem.

## 11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

### **VAROVÁNÍ!**

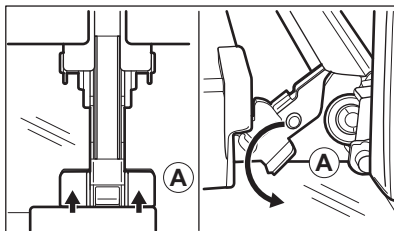
Dvířka jsou těžká.

### **POZOR!**

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

**Krok 1** Zcela otevřete dvířka.

**Krok 2** Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

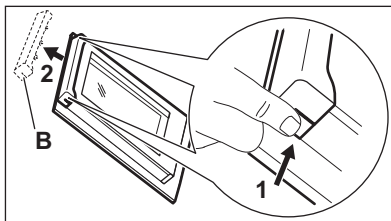


**Krok 3** Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.

**Krok 4** Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

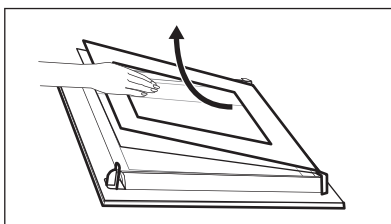
**Krok 5** Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

**Krok 6** Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



**Krok 7** Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.

**Krok 8** Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.



**Krok 9** Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.

## 11.6 Jak vyměnit: Osvětlení

### **VAROVÁNÍ!**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.  
Žárovka může být horká.

#### Před výměnou osvětlení:

##### Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

##### Krok 2

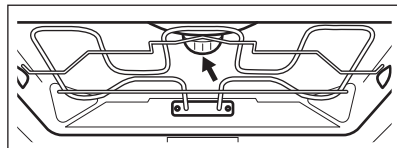
Odpojte troubu od elektrické sítě.

##### Krok 3

Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

### Horní žárovka

**Krok 1** Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



**Krok 2** Skleněný kryt vyčistěte.

**Krok 3** K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

## 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Co dělat, když...

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.



#### Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič je správně zapojený do elektrické sítě.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.



#### Součásti

Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka Pečící sonda je zcela zasunutá do zásuvky.



#### Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.

Pokud se na displeji zspotřebič obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.



#### Čištění

Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



## 12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

### Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.) .....

Výrobní číslo (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 13.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele	AEG
Označení modelu	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	71l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	BCE556360B 33.0kg
	BCE556360M 33.0kg
	BCK556260M 33.0kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

### 13.2 Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

### Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

### Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

### Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.







### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## 14. STRUKTURA NABÍDKY

### 14.1 Nabídka

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte <b>OK</b> .	Zvolte nastavení.	<b>OK</b> - stisknutím potvrdíte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte <b>OK</b> .

Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

#### Nabídka struktura

Podporované Vaření 

Čištění 

Nastavení 


#### Nastavení


01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 – Pípnutí 2 – Cvaknutí 3 – Zvuk vypnutí	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4

## Nastavení

05	Pečící sonda Krok	1 – Alarm a vypnutí 2 – Alarm	06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp	08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Režim demo	Aktivační kód: 2468	10	Verze software	Kontrola
11	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne			

## 15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## Tere tulemast AEG kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Jätksuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiata aadressilt [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiata aadressilt [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My AEG Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	84
2. OHUTUSJUHISED.....	86
3. TOOTE KIRJELDUS.....	89
4. JUHTPANEEL.....	90
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	91
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	91
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	97
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	98
9. LISAFUNKTSIOONID.....	100
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	101
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	103
12. VEAOTSING.....	107
13. ENERGIATÕHUSUS.....	108
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	109
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	110

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste

kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- **HOIATUS:** Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisesehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsioonitava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm

Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempooles nurgas	1500 mm
Kinnituskrivid	4x25 mm

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhett. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niisis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks üks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili pesuainega.

## 2.5 Sisevalgustus

### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

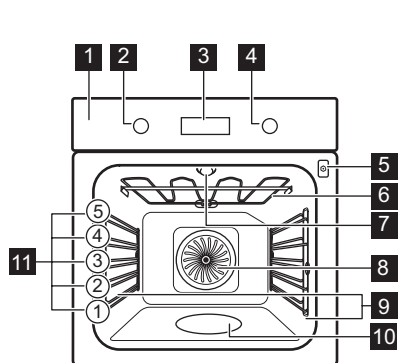
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukse sulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.



## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

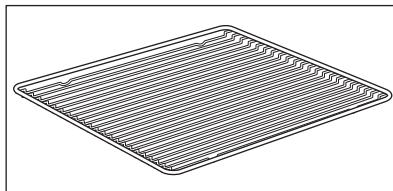


- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Toidutermomeetri pesa
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Ahjuõõnsus
- 11 Riiuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

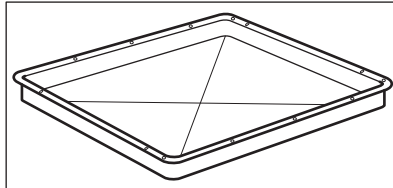
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



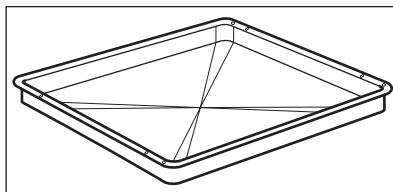
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



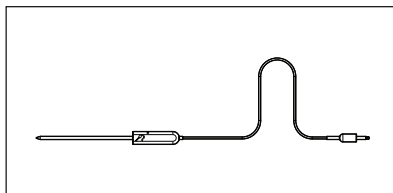
#### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



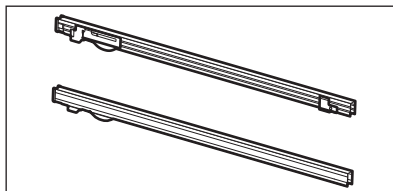
## Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



## Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



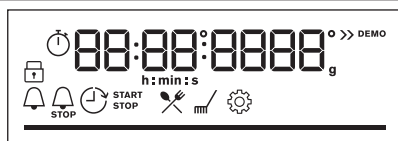
# 4. JUHTPANEEL

## 4.1 Juhtpaneeli ülevaade

Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.



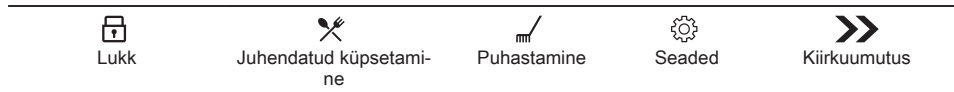
## 4.2 Ekraan



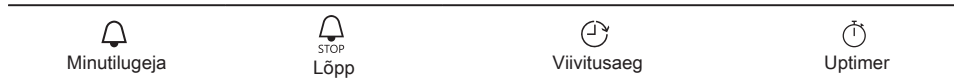
Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

### Ekraani indikaatorid

#### Põhiindikaatorid



#### Taimeri indikaatorid



**Edenemisriba** – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.

Auruküpsetuse indikaator



Toidusensor indikaator



## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:




0:00


Seadke kellaeg. Vajutage nuppu **OK**.

### 5.2 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

**1. samm** Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.

**2. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Laske ahjul töötada 1h.

**3. samm** Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: .  
Laske ahjul töötada 15min.



Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

**1. samm** Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.

**2. samm** Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.

### Auruküpsetus

Veenduge, et ahi on jahtunud.

**1. samm**

**2. samm**

**3. samm**

**4. samm**




Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.

Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.

Seadke aurukuumutuse funktsioon.

Seadke temperatuur.

 Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.

### Kui auruküpsetus lõpeb:

**1. samm**

**2. samm**

**3. samm**

Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.

Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

## 6.2 Küpsetusrežiimid

### Küpsetusrežiim

### Kasutamine



**Pöördõhk**

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.










**Ülemine + alumine kuumutus**

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



**SteamBake**

Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pitsa funktsioon</b>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <b>Alumine kuumutus</b>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <b>Külmutatud toiduained</b>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <b>Grill</b>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Menüü</b>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

### 6.3 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

### 6.4 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

Toidu küpsetamiskraad:

• Toidusensor

- Väheküps
- Keskmine
- Täisküps

1. samm



Sisenege menüüsse.

2. samm



Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.

3. samm



P1 - P...

Valige toit. Vajutage nuppu OK.

4. samm



OK

Sisestage toit ahju. Kinnitage sätted.

## 6.5 Juhendatud küpsetamine

### Selgitus



Toidusensor saadaval. Asetage Toidusensor toidu kõige paksemasse ossa. Seade lülitub välja, kui seatud Toidusensor temperatuur on saavutatud.



Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.

### Selgitus

















Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.




























Riili tasand.








Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
1	Rostbiif, väheküps		
2	Rostbiif, poolküps	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
3	Rostbiif, täisküps		
4	Steik, poolküps	180 - 220g tükid; 3 cm paksused viilud	3; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2kg	2; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Lisage vedeliku. Sisestage seadmesse.
6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)		
7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksused tükid	2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtsi või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuuma pannil. Sisestage seadmesse.
8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)		 2; küpsetusplaat
10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)	0,5 – 1,5kg; 5 – 6cm paksused tükid	Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
14	Rebitud sealih (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2kg	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	Seljatükk, värske	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
16	Searibid	2 - 3kg; kasutage tooreid, 2 – 3 cm paksuseid searibid	 3; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2kg; 7 –9 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	Kana, terve	1 - 1.5kg; värsked	 2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	Pool kana	0.5 - 0.8kg	 3; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse.
20	Kanarind	180 - 200g tükid	 2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
21	Kanakoivad, värsked	-	 3; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
22	Part, terve	2 - 3kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	Hani, terve	4 - 5kg	 2; ahjupann Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.





	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
24	Pikkpoiss	1kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
26	Kalafilee	-	 3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
28	Õunakook	-	 2;  100 - 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>
29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
30	Õunapirukas	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
31	Brownie-koogid	2kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
32	Šokolaadimuffinid	-	 2;  100 - 150 ml; muffinialus <b>traatrestil</b>
33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
34	Küpsetatud kartulid	1kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pasta-lehtedega	1 - 1.5kg	 2; vormiroog <b>traatrestil</b>
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5kg	 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	 2;  100 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	 2; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat






	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8kg	  2;  150 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/ täisteraline must leib leivapannil	1kg	  2;  150 ml; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga / <b>traatrestil</b>

## 7. KELLA FUNKTSIOONID

### 7.1 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
 <b>Minutilugeja</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 <b>Küpsetusaeg</b>	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 <b>Viivitusaeg</b>	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 <b>Uptimer</b>	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.

### 7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg.	Seadke kell.	Vajutage: OK.

### Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. samm



Vajutage: 

Näidikul kuvatakse:  
0:00  


2. samm




Seadke Minutilugeja

3. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Küpsetusaeg


1. samm



Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.

2. samm



Vajutage korduvalt:  


Näidikul kuvatakse:  
0:00  
  
STOP

3. samm




Seadke küpsetusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kohe pöördloendust.

### Kuidas seadistada: Viivitusae


1. samm



Seadke küpsetusrežiim.

2. samm



Vajutage korduvalt: 

Ekraanil kuvatakse:  
kellaeg  
  
START

3. samm



Seadke algusaeg.

4. samm



Vajutage: OK.

Näidikul kuvatakse:  
--:--  
  
STOPP

5. samm



Seadke lõppaeg.

6. samm



Vajutage: OK.

 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.

## 8. TARVIKUTE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

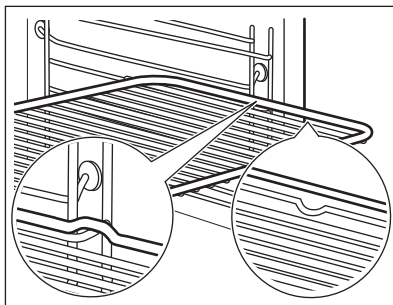
### 8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgu kujutavad endast ka

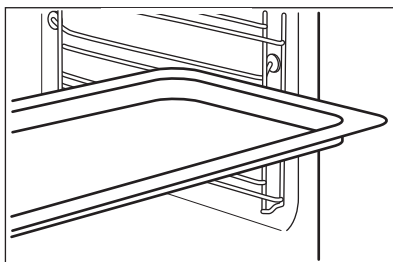
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

**Traatrest:**

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

**8.2 Toidusensor**

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

**Saadaval on kaks temperatuurisätet:**

°C  
Ahju temperatuur.

  
Toidu sisetemperatuur.

**Parimateks küpsetustulemusteks:**

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

**8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor**

**1. samm** Lülitage ahi sisse.

**2. samm** Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

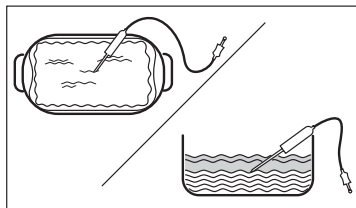
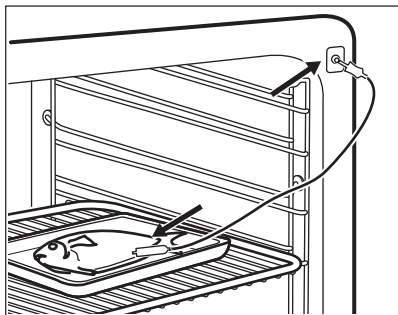
**3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

**Liha, linnuliha ja kala**

**Vormiroog**

Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonest käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



**4. samm** Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

**6. samm** **OK** – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

**7. samm** Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.



### **HOIATUS!**

Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## 9. LISAFUNKTSIOONID


### 9.1 Lukk


**See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.**



Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud.

Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.





 **OK** – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.

 **OK** – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.

## 9.2 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(h)

250 – maksimum

3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusae.

## 9.3 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

## 10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### 10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.




Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.




Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

### 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

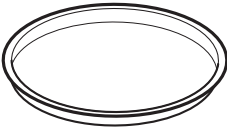
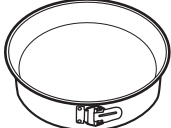


Kasutage kolmandat riulitasandit.

	 (°C)	 (min)
Pastavorm	200 - 220	45 - 55
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasanje	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Saiavorm	190 - 200	55 - 70
Riisipuding	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min)
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogivorm)	160 - 170	70 - 80
Sai	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.






			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

### 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele





Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.






Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised  
Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30





### Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja moodses	Grill	24 - 30	4

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 11.1 Märkused puhastamise kohta



**Puhastusvahendid**

Puhastage seadme esiküljel ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit. Ärge kasutage seda katalüütilisel pinnal.



**Igapäevane kasutamine**

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.



**Lisatarvikud**

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenaakva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

## 11.2 Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

### 1. samm

Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.

### 2. samm

Laske 30 minuti jooksul äädikalahus asetada toatemperatuuril lahustada.

### 3. samm

Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

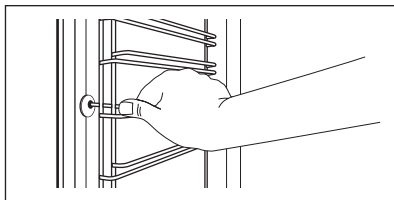
Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.

## 11.3 Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

**1. samm** Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

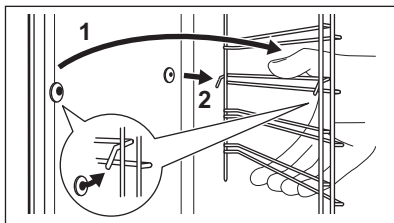
**2. samm** Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgselja küljest lahti.





**3. samm** Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgselina küljest lahti ja eemaldage.

**4. samm** Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnustustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.



## 11.4 Kuidas kasutada: Katalüütiline puhastus


Õõnsus on kaetud katalüütilise emailiga. Katalüüsi ajal absorbeerib see rasva.

Katalüütilise kihi laigud või värvimuutused ei avalda mõju puhastamisele.

### Puhastage ahju katalüütilise puhastusega

Enne katalüütilist puhastamist eemaldage kõik tarvikud.

#### 1. samm

Valige Menüü  / Puhastamine  ja vajutage kolm korda OK nuppu.

#### 2. samm

Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaali. Ahi lülitub välja.

#### 3. samm

Kui ahi on jahtunud, puhastage ahju põhja niiske ja pehme lapiga.

Kestus: 1 h. Katalüütiline email on isepuhastuv, ärge puhastage seda lapiga.

## 11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

### HOIATUS!

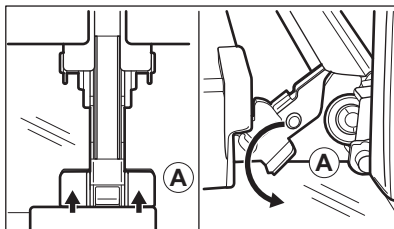
Uks on raske.

### ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

**1. samm** Sulgege uks korralikult.

**2. samm** Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

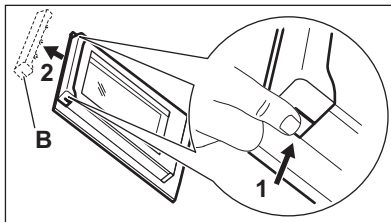


**3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

**4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

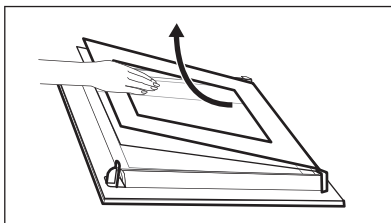
**5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

**6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



**7. samm** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.

**8. samm** Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



**9. samm** Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasisipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

## 11.6 Kuidas asendada: lamp

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

### Enne lambi vahetamist:

#### 1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

#### 2. samm

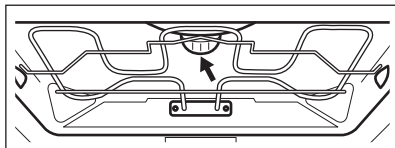
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

#### 3. samm

Pange ahju põhjale riie.

## Ülemine lamp

**1. samm** Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



**2. samm** Puhastage klaaskate.

**3. samm** Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

## 12. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Mida teha, kui...

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



#### Seade ei lülitu sisse või ei kuumene

Probleem	Kontrollige, kas:
Ei saa seadet käivitada või kasutada.	Seade on elektrivõrku õigesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitisautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.



#### Komponendid

Probleem	Kontrollige, kas:
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.



#### Veakoodid

Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaageg.

Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



#### Puhastamine

Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## 12.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiате andmesildilt. Andmesildi leiате seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

## 13. ENERGIATÕHUSUS

### 13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	AEG
Mudeli tunnus	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	71l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	BCE556360B 33.0kg
	BCE556360M 33.0kg
	BCK556260M 33.0kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

### 13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge kühsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

### Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.







### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.




Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## 14. MENÜÜ STRUKTUUR

### 14.1 Menüü


1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
 – valige, et sisestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage <b>OK</b> .	Valige säte.	<b>OK</b> – sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu <b>OK</b> .
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				

#### Menüü struktuur

Juhendatud küpsetamine 		Puhastamine 		Seaded 	
Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja

Seaded					
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumutus	Sisse/välja
09	Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468	10	Tarkvaraversioon	Kontrollida
11	Taasta tehaseseaded	Jah/ei			

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

# Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Στην προσπάθειά μας για αειφορία, μειώνουμε τα χαρτόγραφα μέσα και παρέχουμε τα πλήρη εγχειρίδια χρήστη σε ηλεκτρονική μορφή. Μπορείτε να έχετε πρόσβαση στο πλήρες εγχειρίδιο χρήστη στον ιστότοπο [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής στον ιστότοπο [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, επίλυση προβλημάτων, κάντε λήψη της εφαρμογής **My AEG Kitchen**.



Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	111
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	114
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	117
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	118
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	119
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	119
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	125
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	127
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	129
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	129
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	132
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	135
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	137
14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....	138
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	139

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

## 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαχρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαχρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συ- σκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm

Βάθος εντοιχισμού της συ- σκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγμα- τος εξαιρισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρι- κής τροφοδοσίας. Το καλώ- διο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να

στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φινιρ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φινιρ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φινιρ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φινιρ τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φινιρ και καλώδιο τροφοδοσίας.

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με

αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.

- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
  - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
  - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση με απορρυπαντικά.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

## 2.7 Απόρριψη



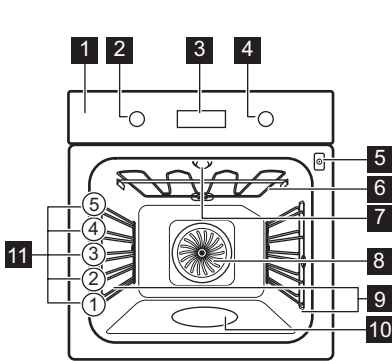
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση

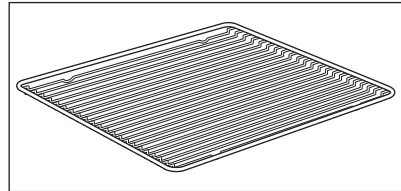


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας
- 5 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 6 Εξάρτημα ζεστάματος
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Θέσεις σχάρας

### 3.2 Αξεσουάρ

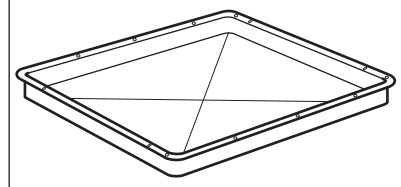
#### Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



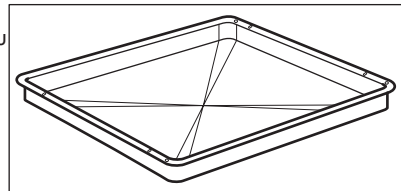
#### Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



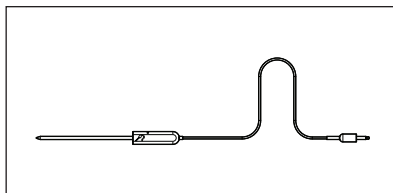
#### Ταψί ψησίματος / γκριλ

Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



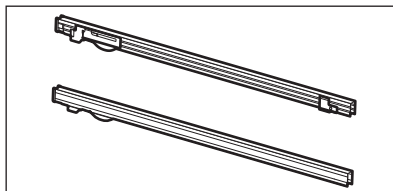
### Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



### Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση τασιών και μεταλλικών σχαρών.



## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

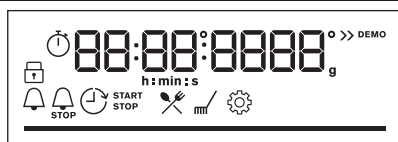
### 4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Στρέψτε τον

διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

				OK
Χρονοδιακόπτης	Ταχεία προθέρμανση	Φωτισμός Φούρνου	Αισθ. Φαγητού	Επιβεβαίωση ρύθμισης

### 4.2 Οθόνη



Οθόνη με λειτουργίες πλήκτρων.

### Ενδείξεις οθόνης

#### Βασικές ενδείξεις

Κλειδώμα	Μαγείρεμα με βοήθεια	Καθαρισμός	Ρυθμίσεις	Ταχεία προθέρμανση

#### Ενδείξεις χρονοδιακόπτη

Χρονομετρητής	STOP Τέλος	Καθυστέρηση Έναρξης	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας

**Μπάρα προόδου** - για τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Η μπάρα είναι εντελώς κόκκινη όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Ένδειξη μαγειρέματος στον ατμό



Αισθ. Φαγητού ένδειξη



## 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Αρχικός καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τον άδειο φούρνο και ρυθμίστε την ώρα:




0:00.


Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε το κουμπί **OK**.

### 5.2 Αρχική προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

**Βήμα 1** Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.

**Βήμα 3** Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπ.

 Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 6.1 Πώς να ρυθμίσετε: Προγράμματα θέρμανσης

**Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

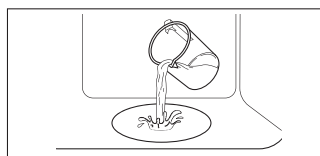
**Βήμα 2** Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

 - πιάστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση. Είναι διαθέσιμη για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.

### Μαγείρεμα με ατμό

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

#### Βήμα 1



Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.

#### Βήμα 2



Επιλέξτε το πρόγραμμα ατμού.


#### Βήμα 3



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

#### Βήμα 4

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.

 Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

### Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα με ατμό:

#### Βήμα 1

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

#### Βήμα 2

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

#### Βήμα 3

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

## 6.2 Προγράμματα θέρμανσης

### Πρόγραμμα

### Εφαρμογή



Θερμός Αέρας

Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



Πάνω/Κάτω Θέρμανση








Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



SteamBake

Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.



Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι ηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Μενού	Για να εισέλθετε στο Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

### 6.3 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας . Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

### 6.4 Πώς να ρυθμίσετε: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να ετοιμάσετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.





Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αισθ. Φαγητού

Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			
		P1 - P...	OK
Εισέλθετε στο μενού.	Επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το OK.	Επιλέξτε το σκεύος. Πιέστε το κουμπί OK.	Τοποθετήστε το σκεύος στον φούρνο. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση.

## 6.5 Μαγείρεμα με βοήθεια

### Λεζάντα



Αισθ. Φαγητού διαθέσιμος. Τοποθετήστε τον Αισθ. Φαγητού στο πιο παχύ μέρος του σκεύους. Η συσκευή απενεργοποιείται όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία του Αισθ. Φαγητού επιτευχθεί.



Η ποσότητα νερού για τη λειτουργία ατμού.

### Λεζάντα




















Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.









































Επίπεδο σχάρας.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **P** και ένας **αριθμός** από το φαγητό που μπορείτε να ελέγξετε στον πίνακα.

Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
<b>1</b> Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο		
<b>2</b> Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1.5kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	  2αψή ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>3</b> Ψητό βοδινό, καλοψημένο		
<b>4</b> Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220g ανά τεμάχιο, 3 cm χοντρές φέτες	  3, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
<b>5</b> Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1.5 - 2kg	  2, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε το στη συσκευή.





	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		 2ταψί ψησίματος
7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	1 - 1.5kg, 4 - 5 τεμάχια cm πάχους	Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
9	Φιλέτο, λίγο ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		 2ταψί ψησίματος
10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)	0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 τεμάχια cm πάχους	Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά ή απλώς αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε το στη συσκευή.
11	Φιλέτο, καλοψημένο (χαμηλή θερμοκρασία)		
12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0.8 - 1.5kg, 4 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Προσθέστε υγρά. Ψητό σκεπαστό.
13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1.5 - 2kg	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
14	Χοιρινό πουλντ (χαμηλή θερμοκρασία)	1.5 - 2kg	 2ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
15	Μπριζόλα, φρέσκια	1 - 1.5kg, 5 - 6 τεμάχια cm μεγάλου πάχους	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
16	Παϊδάκια	2 - 3kg, χρησιμοποιήστε ωμά, 2 - 3 cm λεπτά παϊδάκια	 3, βαθύ ταψί Προσθέστε υγρά για να καλύψετε τον πάτο ενός σκεύους. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
17	Μπούτι αρνιού με κόκαλα	1.5 - 2kg, 7 - 9 τεμάχια cm πάχους	 2, σκεύος ψησίματος στο ταψί ψησίματος Προσθέστε υγρά. Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1.5kg, φρέσκο	 2;  200 ml; γάστρα πάνω στο ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.
19	Μισό κοτόπουλο	0.5 - 0.8kg	 3, ταψί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200g ανά τεμάχιο	 2, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.
21	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα	-	 3; <b>ταψί ψησίματος</b> Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπούτια, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.
22	Πάπια, ολόκληρη	2 - 3kg	 2, σκεύος ψησίματος στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Γυρίστε την πάπια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5kg	 2 <b>βαθύ ταψί</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Γυρίστε τη χήνα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
24	Ρολό κιμάς	1kg	 2, <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0.5 - 1kg ανά ψάρι	 2 <b>ταψί ψησίματος</b> Γεμίστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.
26	Ψάρι φιλέτο	-	 3, γάστρα πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b> Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά.
27	Cheesecake	-	 2,  ανοιγόμενη φόρμα 28 cm στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
28	Μηλόπιτα	-	 2, 2 100 - 150 ml  , <b>ταψί ψησίματος</b>
29	Τάρτα μήλου	-	 2, φόρμα για πίτες στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
30	Μηλόπιτα	-	 2, 2 100 - 150 ml  , φόρμα για πίτες 22 cm πάνω στη  <b>μεταλλική σχάρα</b>
31	Κέικ Brownies	2kg ζύμης	 3, <b>βαθύ ταψί</b>
32	Κέικ muffins σοκολάτας	-	 2, 2 100 - 150 ml  , ταψί για muffin πάνω στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
33	Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας στη <b>μεταλλική σχάρα</b>
34	Ψητές πατάτες	1kg	 2, <b>ταψί ψησίματος</b> Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος.
35	Φέτες	1kg	 3, <b>ταψί ψησίματος</b> καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ
36	Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1.5kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά. Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.
37	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0.5kg	 3, ταψί ψησίματος
38	Πατάτες, κατεψυγμένες	0.75kg	 3, ταψί ψησίματος
39	Λαζάνια με κρέας / λαχανικά με στεγνά φύλλα ζυμαρικών	1 - 1.5kg	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα
40	Πατάτες ογκρατέν (ωμές πατάτες)	1 - 1.5kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Περιστρέψτε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
41	Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	  2,  100 ml, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
42	Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος
43	Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος στη μεταλλική σχάρα
44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0.8kg	  2 150 ml  , ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για το λευκό ψωμί.
45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1kg	  2;  150 ml; ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος / μεταλλική σχάρα

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


### 7.1 Λειτουργίες ρολογιού






Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Χρονομετρητής	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 Χρόνος μαγειρέματος	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά.
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 h 59 min. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτης λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.


## 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Τρόπος ρύθμισης: Ωρα		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		
Για να αλλάξετε την ώρα, εισέλθετε στο μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Ωρα.	Ρυθμίστε το ρολόι.	Πατήστε: <b>OK</b> .

Τρόπος ρύθμισης: Χρονομετρητής		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		
Πιέστε: 	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00 	Ρυθμίστε τον Χρονομετρητής
		Πατήστε: <b>OK</b> .

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
			
Επιλέξτε πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: 0:00  STOP	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.	Πατήστε: <b>OK</b> .

 Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.

Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης					
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5	Βήμα 6
					
Επιλέξτε το πρόγραμμα ζεστάματος.	Πιέστε επανειλημμένα. 	Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  <b>ΕΝΑΡ-</b> <b>ΞΗ</b>	Ρυθμίστε την ώρα έναρξης.	Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  <b>ΔΙΑΚΟ-</b> <b>ΠΗ</b>	Ρυθμίστε την ώρα τέλους.
			Πατήστε: <b>OK</b> .		Πατήστε: <b>OK</b> .

## Τρόπος ρύθμισης: Καθυστέρηση Έναρξης

**i** Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια καθορισμένη ώρα έναρξης.

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

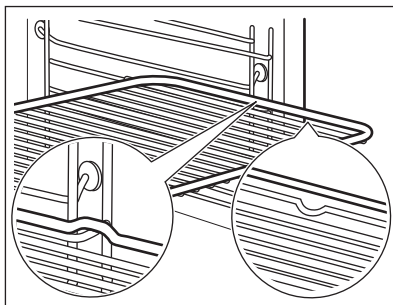
### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

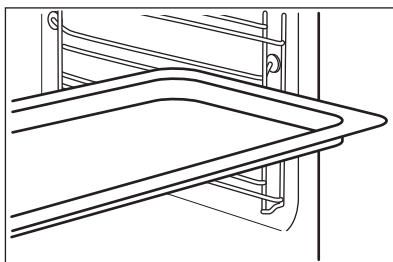
#### **Μεταλλική σχάρα:**

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



#### **Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### 8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

**Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:**

°C

Η θερμοκρασία του φούρνου.



Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

## Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

### 8.3 Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

**Βήμα 1** Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

**Βήμα 2** Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

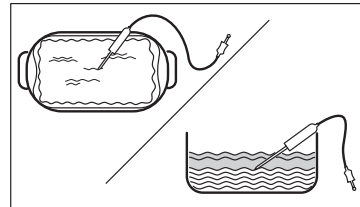
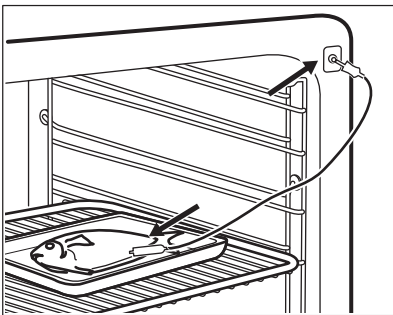
**Βήμα 3** Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.

#### Κρέας, πουλερικά και ψάρια

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.

#### Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.



**Βήμα 4** Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.

**Βήμα 5**  - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

**Βήμα 6** ΟΚ. - πιέστε για επιβεβαίωση.  
Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.

**Βήμα 7** Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ


### 9.1 Κλείδωμα


#### Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής.

Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.

Ενεργοποιήστε την όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη - δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.





 OK - πιάστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

 OK - πιάστε παρατεταμένα για να απενεργοποιηθεί.

 3 x  - αναβοσβήνει όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.

### 9.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

250 - μέγιστο



(ώ)

3

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Καθυστερήση Έναρξης.

### 9.3 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

## 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.




Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

## 10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (λεπ.)
Ζυμαρικά Ωγκρατέν	200 - 220	45 - 55
Πατάτες Ογκρατέν	180 - 200	70 - 85
Μουσακάς	170 - 190	70 - 95
Λαζάνια	180 - 200	75 - 90
Κανελόνια	180 - 200	70 - 85
Τάρτα με βάση το ψωμί	190 - 200	55 - 70
Ρυζόγαλο	170 - 190	45 - 60
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με μείγμα αφράτου κέικ (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	70 - 80
Λευκό ψωμί	190 - 200	55 - 70

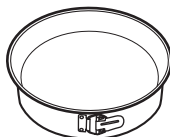
## 10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.



Ταψί πίτσας

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm



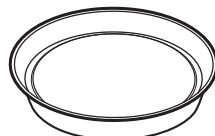
Πυρίμαχο ταψί

Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διάμετρος 26 cm



Κεραμικά φορμάκια

Κεραμικό  
Διαμέτρου 8 cm,  
ύψους 5 cm



Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας






Σκούρο, μη ανακλαστικό  
Διαμέτρου 28 cm

## 10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών





Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.






## Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες

		 °C	 ΛΕΠΤ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα  
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 ΛΕΠΤ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 ΛΕΠΤ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

Γκριλ  
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5



Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος



Γκριλ



Λεπ

24 - 30



4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



**Προϊόντα Καθαρισμού**

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μη το χρησιμοποιήσετε στις καταλυτικές επιφάνειες.



**Καθημερινή Χρήση**

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



**Αξεσουάρ**

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροϊνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μη καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

### 11.2 Τρόπος καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

Βήμα 1

Βήμα 2

Βήμα 3

Ρίξτε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανά-  
γλυφο τμήμα του εσωτερικού του  
φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6%  
χωρίς πρόσθετα.

Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατά-  
λοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περι-  
βάλλοντος για 30 λεπτά.

Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρ-  
νου με ζεστό νερό και μαλακό πανί.

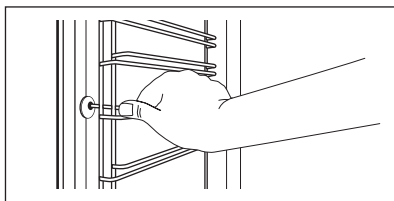
Για τη λειτουργία: SteamBake καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

### 11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σαχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών για να  
καθαρίσετε τον φούρνο.

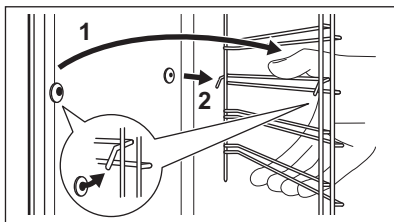
**Βήμα 1** Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να  
κρυώσει.

**Βήμα 2** Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του  
στηρίγματος σαχαρών για να το απο-  
σπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



**Βήμα 3** Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγμα-  
τος σαχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα  
και αφαιρέστε το.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαχαρών,  
ακολουθώντας την παραπάνω διαδι-  
κασία με την αντίστροφη σειρά.  
Οι πείροι συγκράτησης στους τηλε-  
σκοπικούς βραχίονες πρέπει να είναι  
στραμμένοι προς τα εμπρός.



### 11.4 Τρόπος χρήσης: Καταλυτικός καθαρισμός

Το εσωτερικό του φούρνου είναι επιστρωμένο  
με καταλυτική εμαγιέ επίστρωση. Απορροφά  
τα λίπη κατά τη διάρκεια της κατάλυσης.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της  
καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον  
καθαρισμό.

#### Καθαρίστε τον φούρνο με καταλυτικό καθαρισμό

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ πριν από τον καταλυτικό καθαρισμό.

##### Βήμα 1

Επιλέξτε Μενού  / Καθαρισμός  
και πιέστε το **OK** τρεις φορές.

##### Βήμα 2

Όταν τελειώσει ο καθαρισμός, ακούγε-  
ται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει.

##### Βήμα 3

Όταν ο φούρνος είναι κρύος, κα-  
θαρίστε τη βάση του φούρνου με  
ένα υγρό μαλακό πανί

Διάρκεια: 1 ώ. Η καταλυτική εμαγιέ επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενη, μην την καθαρίζετε με πανί.

## 11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

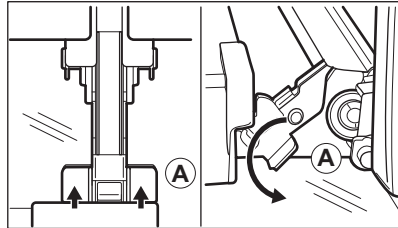


### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

**Βήμα 1** Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

**Βήμα 2** Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

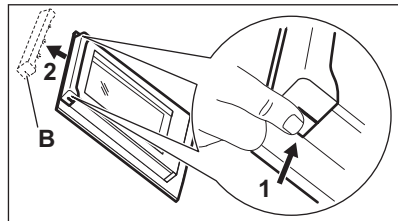


**Βήμα 3** Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.

**Βήμα 4** Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

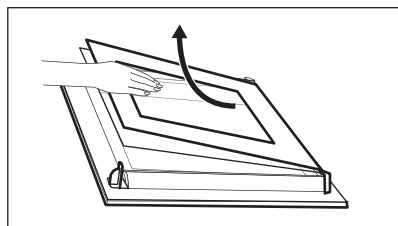
**Βήμα 5** Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

**Βήμα 6** Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



**Βήμα 7** Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

**Βήμα 8** Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



**Βήμα 9** Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

## 11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

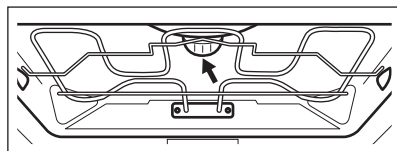
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

#### Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

### Επάνω λαμπτήρας

**Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



**Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

**Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

**Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε αν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.



#### Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται

##### Πρόβλημα

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τη συσκευή.

Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.

##### Ελέγξτε εάν...

Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.



### Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται

Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.

Δεν έχει καεί η ασφάλεια.

Η συσκευή δεν προθερμαίνεται.

Το κλειδίωμα είναι απενεργοποιημένο.



### Εξαρτήματα

#### Πρόβλημα

#### Ελέγξτε εάν...

Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.

Η λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας - είναι ενεργοποιημένη.

Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.

Ο λαμπτήρας έχει καεί.

Ο Αισθ. Φαγητού δεν λειτουργεί.

Το βύσμα του Αισθ. Φαγητού έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή.



### Κωδικοί σφάλματος

#### Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη...

#### Ελέγξτε εάν...

0:00.

Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.

Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στη συσκευή. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.



### Καθαρισμός

#### Πρόβλημα

#### Ελέγξτε εάν...

Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

## 12.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

.....

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

.....

Σειριακός αριθμός (S.N.)

.....



## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 13.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Ταυτότητα μοντέλου	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	71l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

### 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

#### Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

#### Υπολειπόμενη θερμότητα

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η σθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.







### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

## 14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ

### 14.1 Μενού

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
				
 - επιλέξτε για εισαγωγή του Μενού.	Ορίστε την επιλογή από τη Μενού δομή και πιέστε <b>OK</b> .	Επιλέξτε τη ρύθμιση.	<b>OK</b> - πιέστε για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.	Ρυθμίστε την τιμή και πατήστε <b>OK</b> .

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να εξέλθετε από το Μενού.

#### Μενού δομή

Μαγείρεμα με βοήθεια 

Καθαρισμός 

Ρυθμίσεις 


#### Ρυθμίσεις


01	Ωρα	Αλλαγή	02	Φωτεινότητα Οθόνης	1 - 5
03	Ήχοι Πλήκτρων	1 - Ηχητικό σήμα 2 - Κλικ 3 - Απενεργοποίηση ήχου	04	Ένταση Βομβητή	1 - 4
05	Αισθ. Φαγητού Ενέργεια	1 - Συναγερμός και διακοπή 2 - Συναγερμός	06	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση

### Ρυθμίσεις

07	Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση	08	Ταχεία προθέρμανση	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
09	Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468	10	Έκδοση λογισμικού	Έλεγχος
11	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Ναι / Όχι			

## 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

# Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



A fenntarthatóság iránti törekvésünk jegyében csökkentjük a papíralapú nyomtatványok mennyiségét, és teljes használati útmutatókat teszünk elérhetővé az interneten. Az Ön teljes használati útmutatója itt érhető el: [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Használattal kapcsolatos tanácsokat, prospektusokat, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkat itt kérhet: [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My AEG Kitchen** applikációt.



A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	140
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	142
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	145
4. KEZELŐPANEL.....	146
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	147
6. NAPI HASZNÁLAT.....	148
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	153
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	155
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	157
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	158
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	160
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	163
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	165
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	166
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	167

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.

- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtnál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

## 2.2 Elektromos csatlakozás

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell

cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellet és dugasszal kerül szállításra.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig

a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbenn fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget.

## 2.5 Belső világítás

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.6 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



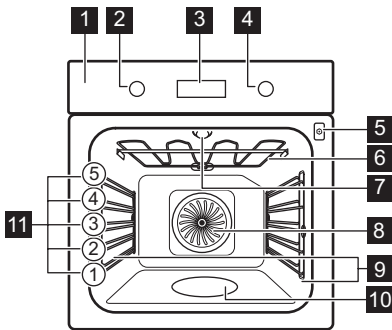
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

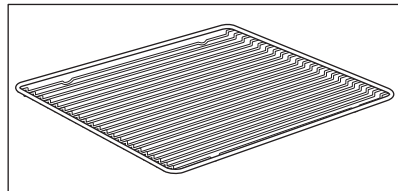


- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Szabályozó gomb
- 5 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 6 Fűtőbetét
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Sütőtér mélyedése
- 11 Polcpozíciók

### 3.2 Tartozékok

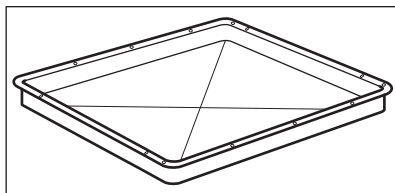
#### Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



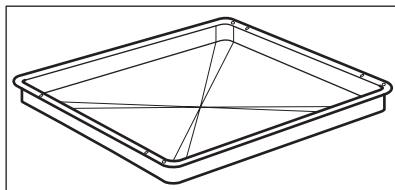
### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



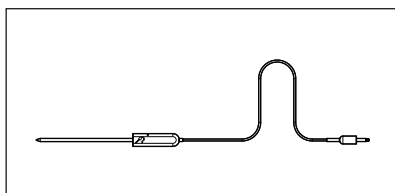
### Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



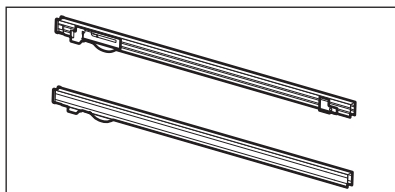
### Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



### Teleszkópos sínek

A tepsi és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 A kezelőpanel áttekintése

Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához. A készülék

kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.



Időzítő



Gyors felfűtés



Sütő világítás

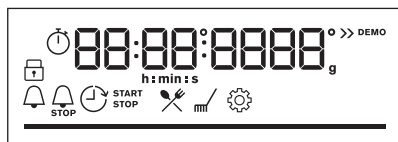


Húshőmérő szenzor

OK

A beállítás megerősítése

## 4.2 Kijelző



Kijelző a nyomógombfunkciókkal.

### Kijelző visszajelzői

#### Alapvető visszajelzők



Funkciózár



Előre programozott sütés



Tisztítás



Beállítások



Gyors felfűtés

#### Időzítő visszajelzők



Percszámláló



Befejezési idő



Késleltetési idő



Működésidőzítő

**Folyamatjelző sáv** - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.

Gőzben főzés visszajelző



Hűhőmérő szenzor visszajelző



## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres készüléket, majd állítsa be a pontos időt:




00:00

Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.

### 5.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

**1. lépés** Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivethető polctartót is távolítsa el.

**2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 1ó hosszágig mőködni a sütöt.

**3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszágig mőködni a sütöt.

 Előfűtés közben szagot és fűstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

## 6. NAPI HASZNÁLAT


### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Beállítás: Sütőfunkciók

**1. lépés** Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót.

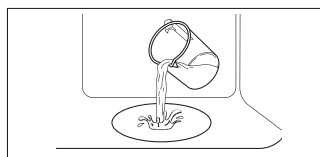
**2. lépés** A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

 - nyomja meg és tartsa lenyomva a következő funkció bekapcsolásához: Gyors felfűtés. Egyes sütőfunkciónál elérhető.

### Gőzöléses főzés

Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.

**1. lépés**



Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.

**2. lépés**



Válassza ki a gőzölés sütőfunkciót.


**3. lépés**



Állítsa be a hőmérsékletet.

**4. lépés**

Melegítse elő az üres sütöt 10 percig, hogy párat hozzon létre. Tegye az ételt sütőbe.

 A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.

### Amikor a gőzöléses főzés véget ér:

**1. lépés**

A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.











**2. lépés**

Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

**3. lépés**

Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## 6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 SteamBake	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.
 Menü	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

## 6.3 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az

alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.







Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a

Konvekciós levegő (nedves) című fejezetet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

## 6.4 Beállítás módja: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Használja a funkciót az ételek gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal. Főzés közben is módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:		Az étel megfőzöttségének szintje:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hűshőmérő szenzor</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Véres</li> <li>Közepes</li> <li>Jól átsütve</li> </ul>	
<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>	<b>4. lépés</b>
			
		P1 - P...	OK
Lépjen be a menübe.	Válassza az Előre programozott sütés lehetőséget. Nyomja meg a <b>OK</b> gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: <b>OK</b> .	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

## 6.5 Előre programozott sütés

### Magyarázat



Hűshőmérő szenzor elérhető. Helyezze az Hűshőmérő szenzor az étel legvastagabb részébe. Amikor az Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

### Magyarázat



A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.





































A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.



Polcszint.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>1</b> Marhasült, véresen		 <b>2; sütő tálca</b>
<b>2</b> Marhasült, közepes	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm vastag darab	A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>3</b> Marhasült, jól átsütve		
<b>4</b> Steak, közepes	180 - 220g darabonként; 3 cm vastag szelet	 <b>3; sütőedény a rácson</b>
		A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>5</b> Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2kg	 <b>2; sütőedény a rácson</b>
		A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
<b>6</b> Marhasült, véres (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
<b>7</b> Marhasült, közepes (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm vastag darab	 <b>2; sütő tálca</b>
		Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>8</b> Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
<b>9</b> Filé, véres (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
<b>10</b> Filé, közepes (hőlégbefűvés, kis hőfok)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm vastag darab	 <b>2; sütő tálca</b>
		Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>11</b> Filé, jól átsütve (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
<b>12</b> Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5kg; 4 cm vastag darab	 <b>2; sütőedény a rácson</b>
		Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
<b>13</b> Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2kg	 <b>2; sütőedény a huzalpolcon</b>
		A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>14</b> Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1.5 - 2kg	 <b>2; sütő tálca</b>
		Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
<b>15</b> Karaj, friss	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm vastag darab	 <b>2; sütőedény a rácson</b>
		Használja kedvenc fűszereit.
<b>16</b> Karaj	2 - 3kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 <b>3; mély tepsi</b>
		Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
<b>17</b> Csontos báránycomb	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm vastag darab	 <b>2; sütőedény a sütő tálcán</b>
		Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
18	Egész csirke	1 - 1.5kg; friss	 2;  200 ml; zománczott tepsi a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
19	Fél csirke	0.5 - 0.8kg	 3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.
20	Jércemell	180 - 200g darabonként	 2; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percg süssse elő serpenyőben.
21	Csirkecomb, friss	-	 3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
22	Kacsa egészben	2 - 3kg	 2; sütődény a <b>rácson</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütődénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	Liba egészben	4 - 5kg	 2; <b>mély tepszi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	Fasírt	1kg	 2; <b>sütőrác</b> Használja kedvenc fűszereit.
25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1kg halanként	 2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
26	Halfilé	-	 3; Zöldség/hús felfújtak <b>sütőrácson</b> Használja kedvenc fűszereit.
27	Sajttorta	-	 2;  28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
28	Almatorta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>
29	Almás pite	-	 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
30	Almáspite	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a <b>sütőrácson</b>
31	Csokoládés sütik	2kg tészta	 3; <b>mély tepszi</b>
32	Csokoládés muffin	-	 2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a <b>sütőrácson</b>
33	Veknis sütemény	-	 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
34	Tepsis burgonya	1kg	 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.



	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
35	Zöldségek/krokettek	1kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5kg	3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	Kroket, gyorsfagyasztott	0.5kg	3; <b>sütő tálca</b>
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75kg	3; <b>sütő tálca</b>
39	Húsos / zöldséges lasagna száraz tészta-lappal	1 - 1.5kg	2; tűzálló edény a <b>sütőrácson</b>
40	Burgonyafelfújt (nyers burgonya)	1 - 1.5kg	1; felfújt étel a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	Pizza friss, vékony	-	2;  100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve
42	Pizza friss, vastag	-	2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve
43	Quiche	-	2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8kg	2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	Teljes kiörlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1kg	2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve / <b>sütőrácson</b>

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
 Főzési idő	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
 Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működésidőzítő	Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

## 7.2 Órafunkciók beállítása

### Hogyan állítsa be: Pontos idő

1. lépés



2. lépés



3. lépés



Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget.


Állítsa be az órát.


Nyomja meg: **OK**.

### Hogyan állítsa be: Percszámláló

1. lépés



Nyomja meg: .

A kijelzőn a következő látható:  
0:00  


2. lépés



Állítsa be Percszámláló értékét.

3. lépés



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

### Hogyan állítsa be: Főzési idő


1. lépés




Válassza ki a sütő-funkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:  


A kijelzőn a következő látható:  
0:00  
  
STOP

3. lépés



A sűtési idő beállítása.



Nyomja meg: **OK**.

 A időzítő azonnal megkezdí a visszazámlálást.

## Hogyan állítsa be: Késleltetési idő

1. lépés



Válassza ki a sütő-funkciót.

2. lépés



Nyomja meg többször a következőt:



3. lépés



Állítsa be az elindítás időpontját.

4. lépés



Nyomja meg: **OK**.

5. lépés



Állítsa be a befejezés időpontját.

6. lépés



Nyomja meg: **OK**.

A kijelző az új pontos időt mutatja.



**START**

A kijelzőn a következő látható:

--:--



**LEÁLLÍTÁS**

**i** A időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.

## 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

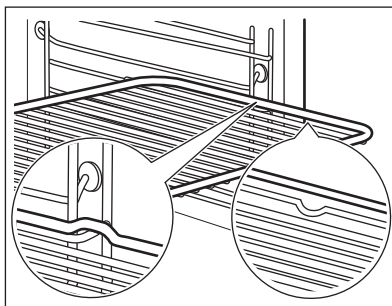
### 8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

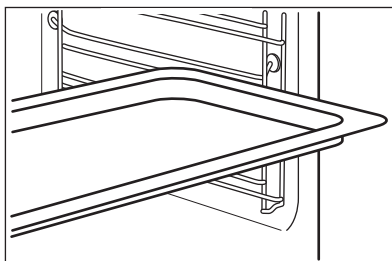
#### Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé.



#### Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínjei közé.



## 8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

### Két hőmérsékletet kell beállítani:

°C  
A sütő hőmérséklete.

  
A maghőmérsékletet.

### A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahő-  
mérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú  
ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az  
ételben kell maradnia.

## 8.3 Használata: Húshőmérő szenzor

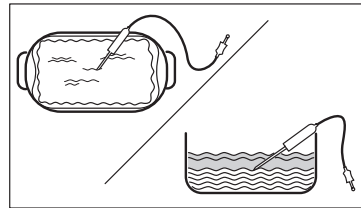
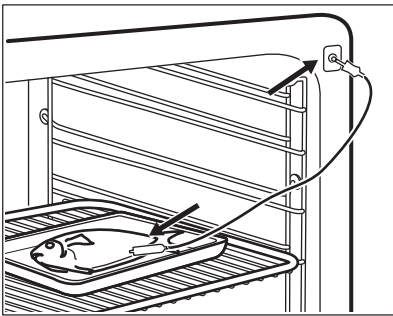
- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
- 3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

### Hús, szárnyas és hal

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő lea-  
glább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.

### Zöldség/hús felfűjtak

Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.



- 4. lépés** Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.

- 5. lépés**  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

- 6. lépés** OK - nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

7. lépés Vegye ki Húshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzattól, majd vegye ki az ételt a sütőből.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Égés veszélye áll fenn, mivel Húshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 Funkciózár

#### Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár. Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a

OK gombot a funkció bekapcsolá-

sához.  
Hangjelzés hallható.

OK - nyomja meg és tartsa nyom-  
va a kikapcsoláshoz.

3 x felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

### 9.2 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

(°C)	(ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

250 - maximum



(ó)

3

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

### 9.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.




Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

### 10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

A harmadik polcszintet használja.

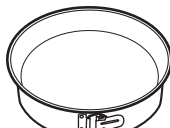
	 (°C)	 (perc)
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85
Muszaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70
Rizspuding	170 - 190	45 - 60
Kevert piskótatésztából készült almatorta (kerek sütőformában)	160 - 170	70 - 80
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaserpenyő



Sütőedény



Bögrés sütemény



Tortasütő forma






Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő
--	--	--	--

## 10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

### Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350 funkciót.

Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2






### Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

### Sütés több szinten – keksz





		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 perc	
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószertel távolítsa el. Ne juttassa azt a katalitikus felületekre.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószertel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépbent tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószertel vagy éles tárgyakkal.



## 11.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

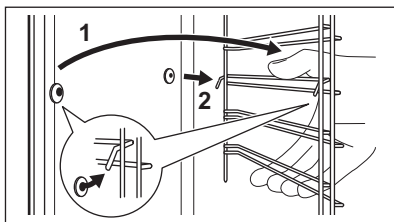
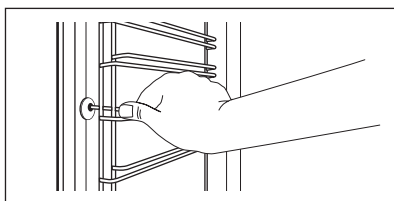
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.

Az alábbi funkciónál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusként takarítsa ki a sütőt.

## 11.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.
<b>2. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.
<b>4. lépés</b>	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.



## 11.4 Használata: Katalitikus tisztítás

A sütőtér katalitikus zománcreteggel van bevonva. Ez magába szívja a lerakódó zsíradékot a katalízis közben.



A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a tisztításra.

### Tisztítsa meg a sütőt katalitikus tisztítással

A katalitikus tisztítás előtt távolítsa el minden tartozékot a sütőből.

1. lépés	2. lépés	3. lépés
----------	----------	----------

## Tisztítsa meg a sütőt katalitikus tisztítással

Válassza ezt Menü  / Tisztítás  
/ és nyomja meg  háromszor.

A tisztítás végén hangjelzés hallható.  
A sütő kikapcsol.

Amikor a sütő lehült, tisztítsa meg a sütő padlóját egy nedves, puha törleruhával

Időtartam: 1 óra. A katalitikus zománcréteg öntisztuló, így nincs szükség ronggyal történő tisztításra.

### 11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

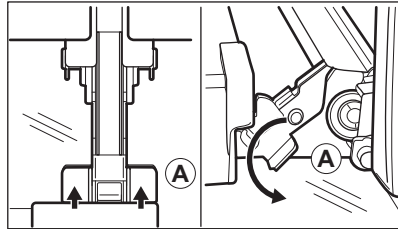
#### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

#### VIGYÁZAT!

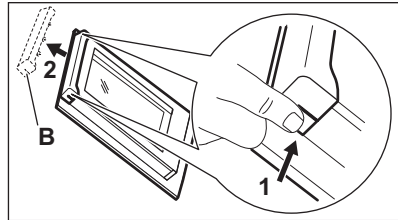
Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

- 1. lépés** Teljesen nyissa ki az ajtót.
- 2. lépés** Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanéjára.



- 3. lépés** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.

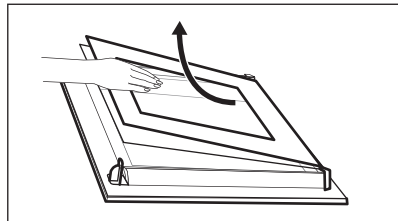
- 4. lépés** Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



- 5. lépés** Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

- 6. lépés** Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfelé húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.

- 7. lépés** Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



- 8. lépés** Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

- 9. lépés** Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

## 11.6 Hogyan cserélje: Lámpa

### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

#### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

##### 1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

##### 2. lépés

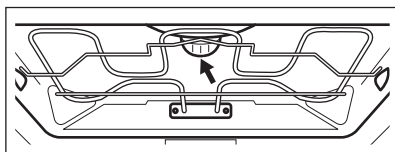
Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

##### 3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

- 1. lépés** Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



- 2. lépés** Tisztítsa meg az üvegbúrát.

- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

- 4. lépés** Szerelje fel az üvegbúrát.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.



#### A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

##### Probléma

A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.

##### Ellenőrizze, ha...

A készülék megfelelően csatlakozik az elektromos hálózathoz.



## A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel

A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.



## Alkotóelemek

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.



## Hibakódok

A kijelzőn a következő látható:	Ellenőrizze, ha...
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	



## Tisztítás

Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

## 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér előlő keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Energiatakarékossági szám	81.2
Energiatakarékossági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	71l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	BCE556360B 33.0kg
	BCE556360M 33.0kg
	BCK556260M 33.0kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

### 13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

#### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a süstést.

A maradékhot más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékho visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.







### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.




## 14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

### 14.1 Menü



1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
				
 - válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a kiegészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: <b>OK</b> .	Válassza ki a beállítást.	<b>OK</b> - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a <b>OK</b> gombot.

Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

### A Menü felépítése

Előre programozott sütés 					Tisztítás 					Beállítások 				
Beállítások														
01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5									
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4									
05	Hűshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki									
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki									
09	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468	10	Szoftver verzió	Ellenőrzés									
11	Összes beállítás törlése	Igen / Nem												

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# Esiet sveicināti AEG pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My AEG Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	168
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	170
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	173
4. VADĪBAS PANELIS.....	174
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	175
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	175
7. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	181
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	183
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	185
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	185
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	188
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	191
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	192
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	193
15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	194

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.



## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiēt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm

Strāvas kabeļa garums.	1500 mm
Kabelis tiek novietots aiz- mugurējā labajā stūrī	

Montāžas skrūves	4x25 mm
------------------	---------

## 2.2 Elektrotīkla savienojums

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētajiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktakšū.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - neļiejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.

- Emaljās vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

## 2.4 Aprūpe un tīrīšana

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietojanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.
- Netīriet katalītisko emaljās pārklājumu ar mazgāšanas līdzekļiem.

## 2.5 Iekšējais apgaismojums

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

## 2.6 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

## 2.7 Utilizācija

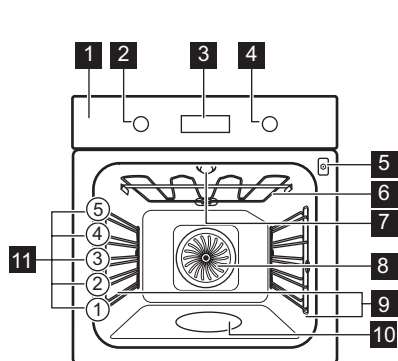
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

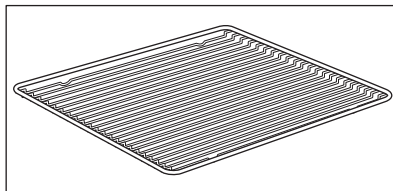


- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārlēgls
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Termozondes kontaktligzda
- 6 Sildelements
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Cepeškrāsns tīlnes rēlfejs
- 11 Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

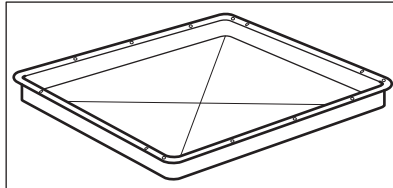
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



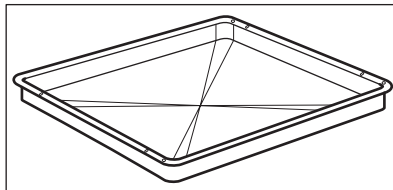
#### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



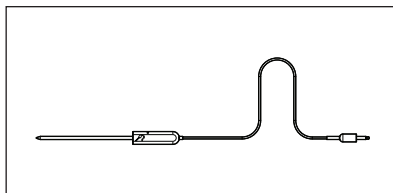
#### Grila/ceпамā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



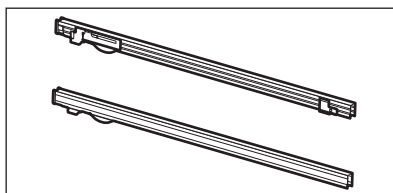
## Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



## Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



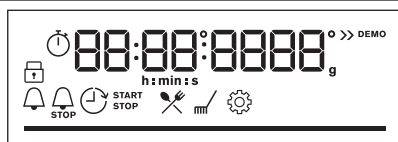
# 4. VADĪBAS PANELIS

## 4.1 Vadības paneļa pārskats

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.  
Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

				OK
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgaismojums (lam- pa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu

## 4.2 Displejs



Displejs ar galvenajām funkcijām.

### Displeja indikatori

#### Galvenie indikatori

Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi	Ātrā uzsilšana

#### Taimera indikatori

Laika atgādinājums	Beigu laiks	Atliktais starts	Laika skaitīšana

**Progresu josla** — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā.

Gatavošanas ar tvaiku indikators



Termozonde indikators



## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Sākotnējā tīrīšana

**Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:**




00:00


Iestatiet laiku. Nospiediet **OK**.


### 5.2 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnsi pirms pirmās lietošanas.

**1. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

**2. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .  
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 st.

**3. solis** Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: .  
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 min.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

**1. solis** Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.

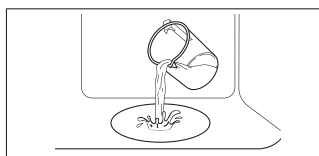
**2. solis** Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

Nospiediet un turiet nospiedienu , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsns funkcijām.

### Gatavošana ar tvaiku

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

**1. solis.**



**2. solis**



**3. solis**




**4. solis**

Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsni.

Uzpildiet cepeškrāsns tīlnes reljefu ar krāna ūdeni.

Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.

Iestatiet temperatūru.

 Tīlnes cepeškrāsns tīlnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tīlnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsts.

### Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

**1. solis**

pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsni.

**2. solis**

Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

**3. solis.**

Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tīlnes reljefa.

## 6.2 Karsēšanas funkcijas

### Karsēšanas funkcija Lietošana



**Karsēšana ar ventilatoru**

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.



**Augš./Apakškarsēšana**

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



**SteamBake**

Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.



## Karsēšanas funkcija Lietošana



### Picas funkcija

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.



### Apakškarsēšana

Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.



### Saldēta pārtika

Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.



### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



### Grīls

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



### Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.



### Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.

## 6.3 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

## 6.4 Kā iestatīt: Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.







Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļā "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

**Dažus ēdienus var gatavot arī ar:**

- Termozonde

**Ēdiena sagatavošanas pakāpe:**

- Pusjēls
- Vidējs
- Labi izcepts

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas pa- līgs. Nospiediet <b>OK</b> .	Atlasiet ēdiena veidu. No- spiediet <b>OK</b> .	Ievietojiet ēdianu cepeš- krāsnī. Apstipriniet iestatī- jumu.

**6.5 Gatavošanas palīgs****Apzīmējumi**

Termozonde pieejams. Ievietojiet Termo-  
zonde ēdiana biezākajā slāni.  
Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sas-  
niegta iestatītā Termozonde temperatūra.



Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbinā-  
šanai.




**Apzīmējumi**













Pirms ēdiana gatavošanas uzsildiet ierīci.
























Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē  
ēdianu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Ēdiana veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>1</b> Liellopu gaļas cepe- tis, pusjēls		
<b>2</b> Liellopu gaļas cepe- tis, vidēji izcepts	1 - 1.5kg; 4-5 cm biezi gabali	 <b>2; cepamā plaukte</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierī- cē.
<b>3</b> Liellopu gaļas cepe- tis, pilnībā izcepts		
<b>4</b> Steiks, vidēji izcepts	180 - 220g katram gabalam; 3 cm bie- zas šķēles	 <b>3; cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierī- cē.
<b>5</b> Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribi- ņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2kg	 <b>2; cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.

Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>6</b> Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)		
<b>7</b> Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)	1 - 1.5kg; 4–5 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>8</b> Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>9</b> Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>10</b> Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>11</b> Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
<b>12</b> Teļa gaļas cepetis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5kg; 4 cm biezi gabali	 2; <b>cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
<b>13</b> Cūkas kakla vai pleca cepetis	1.5 - 2kg	 2; <b>cepamais trauks uz restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>14</b> Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>15</b> Mugura, svaiga	1 - 1.5kg; 5–6 cm biezi gabali	 2; <b>cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>16</b> Cūkgaļas ribiņas	2 - 3kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>17</b> Jēra kāja ar kaulu	1.5 - 2kg; 7–9 cm biezi gabali	 2; <b>cepamais trauks uz cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
<b>18</b> Vesela vista	1 - 1.5kg; svaigi	 2;  200 ml; <b>sautējamā terīne uz cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
<b>19</b> Vista, puse	0.5 - 0.8kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
<b>20</b> Vistas krūtiņa	180 - 200g katram gabalam	 2; <b>sautējuma trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
22	Pīle, vesela	2 - 3kg	 2; <b>cepamais trauks uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss, vesela	4 - 5kg	 2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1kg	 2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1kg katrai zivij	 2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	 3; <b>sautējums uz restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	 2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
28	Ābolu kūka	-	 2;  100–150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
30	Ābolu pīrāgs	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
31	Braunijs	2kg mīklas	 3; <b>cepamā panna</b>
32	Šokolādes mafini	-	 2;  100–150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
34	Krāsni cepti kartupeļi	1kg	 2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5kg	 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
37	Kroketes, saldētas	0.5kg	3; cepamā paplāte
38	Kartupeļi, saldēti	0.75kg	3; cepamā paplāte
39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5kg	2; sautējamā terīne uz restotā plaukta
40	Kartupeļu sacēpums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5kg	1; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	2;  100 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	2; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	2; cepamā veidne uz restotā plaukta
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8kg	2;  150 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1kg	2;  150 ml; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru / restotais plaukts

## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.
Gatavošanas laiks	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika skaitīšana	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.

## 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

### Iestatīšana. Diennakts laiks

1. solis.



2. solis



3. solis.



Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku.

Iestatiet pulksteni.


Nospiediet OK.

### Iestatīšana. Laika atgādinājums

1. solis



Nospiediet .

Displejā redzams  
0:00  


2. solis.



Iestatiet Laika atgādinājums

3. solis.



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Gatavošanas laiks


1. solis.




atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā redzams  
0:00  
  
STOP

3. solis.



Iestatiet gatavošanas laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

### Iestatīšana. Atliktais starts

1. solis.




Atlasiet karsēšanas funkciju.

2. solis.



Nospiediet atkārtoti .

Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  
 SĀKT

3. solis.




Iestatiet sākuma laiku.

4. solis



Nospiediet OK.

Displejā redzams  
--:--  
 PĀRTRAUKT

5. solis.



Iestatiet beigu laiku.

6. solis



Nospiediet OK.

## Iestatīšana. Atliktais starts

 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

## 8. PIEDERUMU LIETOŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

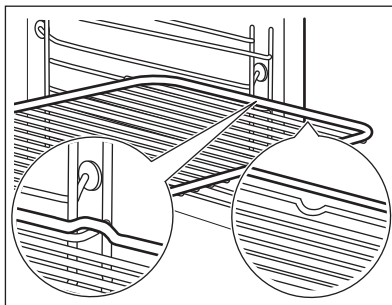
### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

Augstā mala ap plauktu nelauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

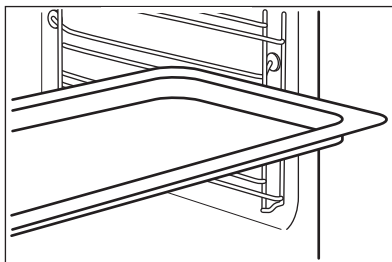
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



### 8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C

Cepeškrāsns temperatūra.



Ēdiena iekšējo temperatūru.

## Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

### 8.3 Lietošana Termozonde

**1. solis** Ieslēdziet cepeškrānsi.

**2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.

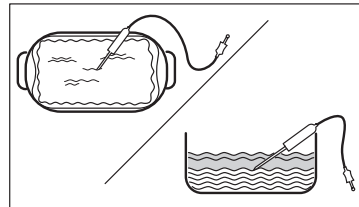
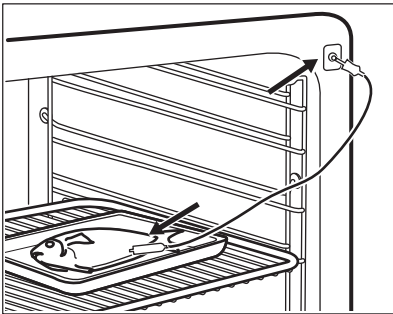
**3. solis** Ievietošana. Termozonde.

#### Gaļa, putnu gaļa un zivis

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

#### Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



**4. solis** Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

**5. solis.**  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

**6. solis** Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārļiecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

**7. solis** Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.



## 9. PAPILDFUNKCIJAS

### 9.1 Bloķēšana


#### Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.


Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts.


Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.



Nospiediet un turiet nospiestu

 OK, lai ieslēgtu funkciju.  
Atskan signāls.

Nospiediet un turiet nospiestu  OK,  
lai ieslēgtu funkciju.

Mirgo  3 x , kad ir ieslēgta bloķēšana.

### 9.2 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.



(°C)



(st.)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)



(st.)

250 — maksimāli

3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

### 9.3 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## 10. PADOMI UN IETEIKUMI

### 10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.




Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

### 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu


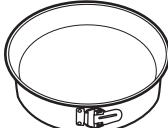


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

	 (°C)	 (min.)
Makaronu sacepums	200 - 220	45 - 55
Kartupeļu sacepums	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Maizes pudiņš	190 - 200	55 - 70
Rīsu pudiņš	170 - 190	45 - 60
Ābolu kūka ar biskvītkūkas mīklas maisījumu (apaļā kūkas veidne)	160 - 170	70 - 80
Baltmaize	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.






			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs






### 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






		 °C	 min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti  
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.





		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils  
Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



#### Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Neklājiet to uz katalītiskajām virsmām.



#### Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



#### Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### 11.2 Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

#### 1. solis.

Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.

#### 2. solis

Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.

#### 3. solis.

Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mikstu drānu.

Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsns ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

### 11.3 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsns.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiēt plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vēršiem uz priekšu.	

### 11.4 Lietošana Katalītiskā tīrīšana

Cepeškrāsns iekšpusei ir katalītiskās emaljas pārklājums. Tā absorbē taukus katalīzes laikā.

Traipi vai krāsas maiņa uz katalītiskā pārklājuma neietekmē tīrīšanas kvalitāti.

### Tīriet cepeškrāsni ar katalītisko tīrīšanu

Pirms katalītiskās tīrīšanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis.	2. solis	3. solis
Atlasiet Izvēlne  / Tīrīšana  un trīs reizes nospiediet <b>OK</b> .	Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls. Cepeškrāsns izslēdzas.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, iztīriet tās apakšu ar mīkstu, mitru drānu.

Ilgums: 1 stunda. Katalītiskajai emaljai piemīt pašattīrīšanās, netīriet to ar drānu.

### 11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

**BRĪDINĀJUMS!**  
Durvis ir smagas.

**UZMANĪBU!**  
Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam.	
<b>2. solis</b>	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
<b>3. solis</b>	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
<b>4. solis</b>	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>5. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>6. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
<b>7. solis</b>	Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>8. solis</b>	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
<b>9. solis</b>	Vispirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

## 11.6 Kā nomainīt: Lampa

### BRĪDINĀJUMS!

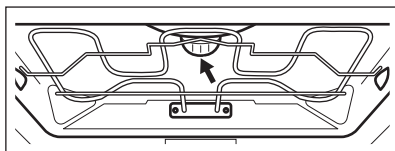
Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

#### Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlnes grīdas drānu.

## Augšējā lampa

**1. solis** Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



**2. solis** Nofīriet stikla pārsegu.

**3. solis** Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.

**4. solis** Ievietojiet stikla pārsegu.

## 12. PROBLĒMRISINĀŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 12.1 Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.



#### ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Jūs nevarat aktivizēt vai darbināt ierīci.	ierīce ir pareizi pieslēgta strāvas padevei.
ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.



#### Detaļas

Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampa.	Spuldze ir izdegusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.



#### Kļūdu kodi

Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
---------------------	------------------



## Kļūdu kodi

00:00

Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.



## Tīrīšana

### Problēma

### Pārbaudiet, vai:

No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.

Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## 12.2 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

### Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD) .....

Izstrādājuma Nr. (PNC) .....

Sērijas numurs (S.N.) .....

## 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	AEG
Modeļa identifikācija	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1.09kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība



Skajums	711	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējās mērīšanas metodes.

## 13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
----------	----------	----------	----------	----------



— atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.

Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet **OK**.

Atlasiet iestatījumu.

Nospiediet **OK**, lai apstiprinātu iestatījumu.

Pielāgojiet vērtību un nospiediet **OK**.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs

Tīrīšana

Iestatījumi

### Iestatījumi

01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaisojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	08	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468	10	Programmatūras versija	Pārbaude
11	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē			

## 15. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Sveiki atvykę į AEG pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My AEG Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	195
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	197
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	200
4. VALDYMO SKYDELIS.....	201
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	202
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	202
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	208
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	210
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	212
10. PATARIMAI.....	213
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	215
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	218
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	219
14. MENIU STRUKTŪRA.....	221
15. APLINKOS APSAUGA.....	221

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems

trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbataliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm

Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

## 2.2 Elektros prijungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.

- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

- Nevalykite katalizinio emalio plovikliais.

## 2.5 Vidinis apšvietimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.7 Išmetimas

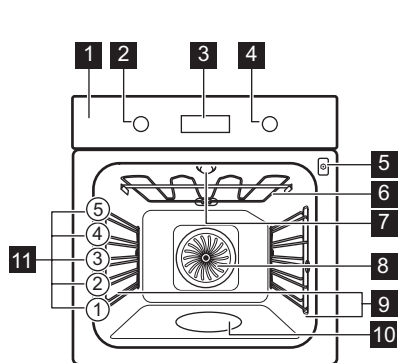
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

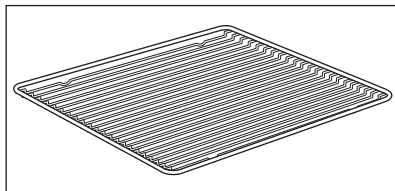


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Orkaitės vidaus įduba
- 11 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

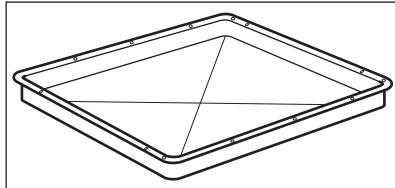
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



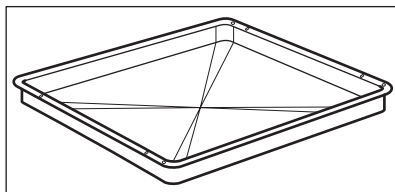
#### Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



#### Grilio / skrudinimo indas

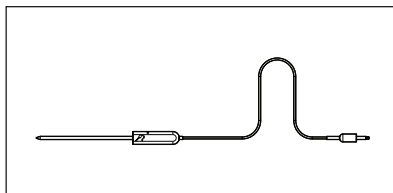
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.





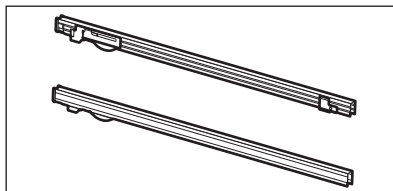
### Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



### Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



## 4. VALDYMO SKYDELIS

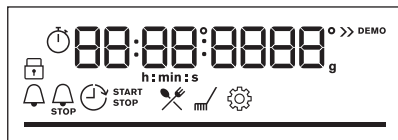
### 4.1 Valdymo skydelio apžvalga

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją. Pasukite kaitinimo funkcijų

rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.

Laikmatis	Greitas įkaitinimas	Orkaitės apšvietimas	Maisto termometras	Patvirtinti nuostatai

### 4.2 Rodinys



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

### Valdymo skydelio indikatoriai

#### Baziniai indikatoriai

Užraktas	Kepimo vadovas	Valymas	Nustatymai	Greitas įkaitinimas

#### Laikmačio indikatoriai

Laikmatis	STOP Pabaiga	Atidėtas paleidimas	Laikmatis

**Progreso juosta** – temperatūrai arba laikui. Priešais pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.

Kepimo garuose indikatorius



Maisto termometras indikatorius



## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Pirminis valymas

**Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:**




00:00


Nustatykite laiką. Paspauskite **OK**.

### 5.2 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

**1-as veiksmas** Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

**2-as veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 1 val.

**3-ias veiksmas** Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:   
Palikite orkaitę veikti 15 min.

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

**1-as veiksmas** Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.

**2-as veiksmas** Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.

### Maisto gaminimas garuose

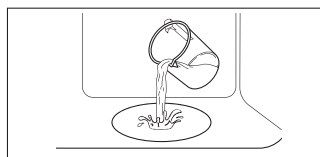
Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

**1-as veiksmas**

**2-as veiksmas**

**3-ias veiksmas**

**4-as veiksmas.**



Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.

Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.

Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.

Nustatykite temperatūrą.

 **Maksimali įdubos talpa – 250 ml.** Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

### Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:

**1-as veiksmas**

**2-as veiksmas**

**3-as veiksmas**

pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.

Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## 6.2 Kaitinimo funkcijos

**Kaitinimo funkcija**

**Paskirtis**



**Karšto oro srautas**

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.










**Apatinis + viršutinis kaitinimas**

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



**SteamBake**

Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir trašknią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <b>Drėgnas konvek. kepimas</b>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis kepintuvas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Meniu</b>	Norėdami atidaryti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.

### 6.3 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durlės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

### 6.4 Kaip nustatyti Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.



Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

**Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:**

- Maisto termometras

**Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:**

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
≡		P1 - P...	OK
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

## 6.5 Kepimo vadovas

### Paiškinimas



Galima naudoti Maisto termometras. Maisto termometras įsmeikite storiausioje patiekalo dalyje.

Maisto termometras rodomenims pasiekus nustatytą temperatūrą, prietaisas išsijungs.



Vandens kiekis garų funkcijai.

### Paiškinimas




















Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
























Lentynėlės lygis.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo numeris, kurį rasite lentelėje.

Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
<b>1</b> Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas		
<b>2</b> Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	  2; kepsimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>3</b> Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
<b>4</b> Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	   3; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>5</b> Jautienos kepsnys / troškiny (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2kg	  2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5kg; 4–5 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
9	Filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
10	Filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
11	Filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5kg; 4 cm storio gabalai	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2kg	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	Nugarinė, šviežia	1 - 1.5kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	Šonkauliukai	2 - 3kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsa apverskite.
18	Visas viščiukas	1 - 1.5kg; švieži	 2;  200 ml; kepkite ant <b>kepimo padėklo</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8kg	 3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200g gabalui	 2; <b>troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	 3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	2 - 3kg	 2; <b>skrudinimas ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
23	Visa žąsis	4 - 5kg	 2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1kg	 2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1kg vienai žuviai	 2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	 3; <b>troškinio indas ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
28	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml; <b>kepimo skarda</b>
29	Obuolių tortas	-	 2; <b>pyrago forma ant vielinės lentynėlės</b>
30	Obuolių pyragas	-	 2;  100–150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
31	Šokoladiniai sausainėliai	2kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>
32	Šokoladiniai keksiukai	-	 2;  100–150 ml; <b>keksiukų padėklas ant vielinės lentynėlės</b>
33	Pyragas su priedais	-	 2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
34	Keptos bulvės	1kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.


	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
35	Keptos bulvytės	1kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi. Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio keptos daržovės	1 - 1.5kg	3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi. Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5kg	3; <b>kepimo skarda</b>
38	Šaldytos bulvytės	0.75kg	3; <b>kepimo skarda</b>
39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5kg	2; <b>kepkite ant vielinės lentynėlės</b>
40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5kg	1; <b>troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės</b> . Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plona	-	2;  100 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, stora	-	2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Quiche“	-	2; <b>kepimo skarda ant vielinės lentynėlės</b>
44	Prancūziškasis baltas / čiabata / balta duona	0.8kg	2;  150 ml; <b>kepimo padėkle</b> su kepimo popieriumi. Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1kg	2;  150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant vielinės lentynėlės

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 Laikmatis	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 Kepimo laikas	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.



Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 <b>Laikmatis</b>	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Menui, Nustatymai.

## 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

### Kaip nustatyti: Paros laikas







1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite menui ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

### Kaip nustatyti: Laikmatis

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Paspauskite  .	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	Nustatykite Laikmatis Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

### Kaip nustatyti: Kepimo laikas

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas	4-as veiksmas.
			
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.	Spauskite pakartotinai:  .	Valdymo skydelyje matysite: 0:00  STOP	Nustatykite maisto gaminimo laiką. Paspauskite OK.

 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.

## Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas

**1-as veiksmas**



Pasirinkite kaitinimo funkciją.

**2-as veiksmas**



Spauskite pakartotinai:

Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką



PRA-  
DĖTI

**3-as veiksmas**



Nustatykite paleidimo laiką.

**4-as veiksmas.**



Paspauskite **OK**.

Valdymo skydelyje matysite: --:--



SU-  
STABDYTI

**5-as veiksmas.**



Nustatykite pabaigos laiką.



Paspauskite **OK**.

❗ Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.

## 8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

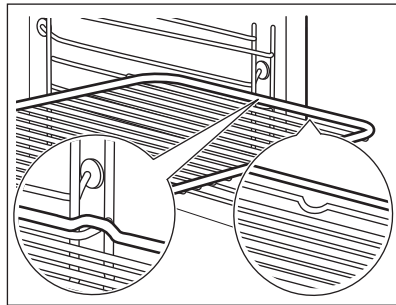
### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

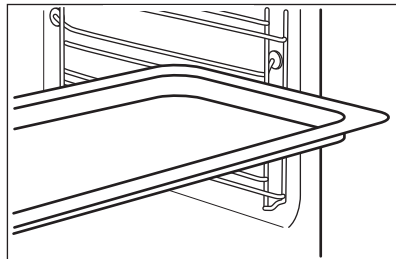
#### **Vielinė lentynėlė:**

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



#### **Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**

°C  
Orkaitės temperatūra.

  
Temperatūra patiekalo viduje.

**Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:**

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

## 8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

**1-as veiksmas** Įjunkite orkaitę.

**2-as veiksmas** Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

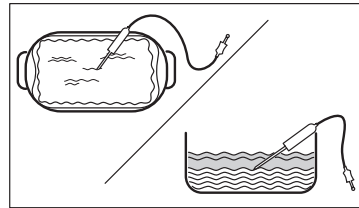
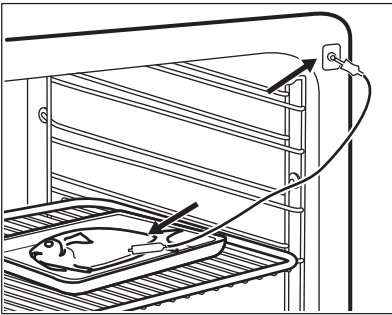
**3-ias veiksmas** Įdėkite: Maisto termometras.

**Mėsą, paukštieną ar žuvis**

Įkiškite Maisto termometras galą storiiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

**Užkepėlės**

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



**4-as veiksmas** Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.

**5-as veiksmas**  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.

**6-as veiksmas** **OK** – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

## 7-as veiksmas

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.

### **ĮSPĖJIMAS!**

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

### 9.1 Užraktas



#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Ijunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas. Ijunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.





Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją.  
Suveiks garsinis signalas.

 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.

 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.

### 9.2 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

iki 250



(val.)

3

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Atidėtas paleidimas.

### 9.3 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

## 10. PATARIMAI

### 10.1 Gaminimo rekomendacijos






Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams. Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Naudokite trečią lentynos padėtį.

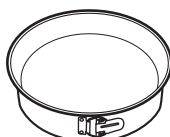
	 (°C)	 (min.)
Makaronų plokštainis	200–220	45–55
Bulvių plokštainis	180–200	70–85
Musaka	170–190	70–95
Lazanija	180–200	75–90
Įdaryti makaronai kaneloni	180–200	70–85
Duonos pudingas	190–200	55–70
Ryžių pudingas	170–190	45–60
Biskvitinės tešlos obuolių pyragas (apvali kepimo forma)	160–170	70–80
Balta duona	190–200	55–70

### 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



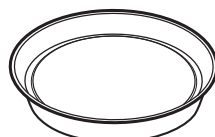
Picos kepimo skarda



Kepimo indas



Indeliai atskiroms  
valgio porcijoms  
paruošti



Apkepo skarda

Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

Tamsi, neatspindinti  
26 cm skersmens

Keraminė  
8 cm skersmens, 5  
cm aukščio






Tamsi, neatspindinti  
28 cm skersmens

## 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2






Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai





		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

### Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu. Ploviklio nenaudokite kataliziniams paviršiams.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

## 11.2 Kaip valyti įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

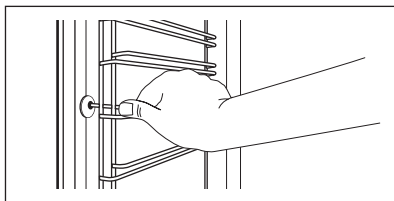
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

## 11.3 Kaip išimti: Lentynų atramos

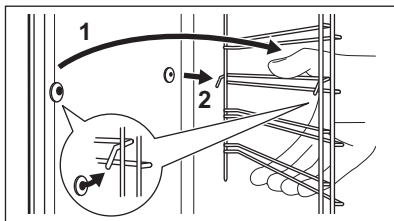
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynų atramas priekį nuo šoninės sienelės.



<b>3-as veiksmas</b>	Lentynų atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.
----------------------	---

<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.
----------------------	---






## 11.4 Kaip naudoti: Katalitinis valymas

Ertmė padengta katalizine emale. Katalizės metu sugeria riebalus.

Dėmės ant katalitinių sienelių ar spalvos pakitimai poveikio valymo kokybei neturi.

### Orkaitę valykite katalizinio valymo funkcija

Prieš katalizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Pasirinkite Meniu  / Valymas  ir spustelėkite  tris kartus.	Valymui pasibaigus išgirsite signalą. Orkaitė išsijungs.	Orkaitei atvėsus išvalykite vidų drėgna minkšta šluoste

Trukmė: 1 val. Katalizinis emalis nusivalo savaime – nevalykite jo šluoste.



## 11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

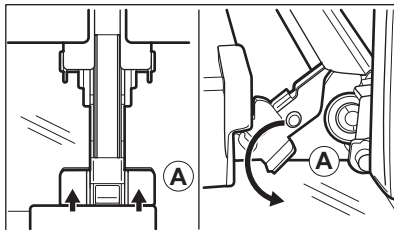
Durelės yra sunkios.

### ⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

**1-as veiksmas** Iki galo atidarykite dureles.

**2-as veiksmas** Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

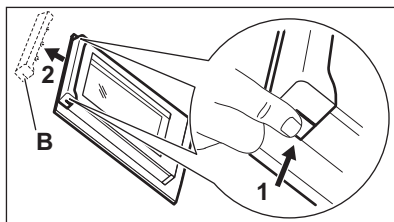


**3-as veiksmas** Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

**4-as veiksmas** Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

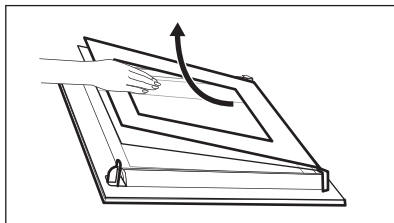
**5-as veiksmas** Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

**6-as veiksmas** Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



**7-as veiksmas** Stiklo plokštės plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

**8-as veiksmas** Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



**9-as veiksmas** Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

## 11.6 Kaip pakeisti: Lemputė

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lempuotę:

#### 1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

#### 2-as veiksmas

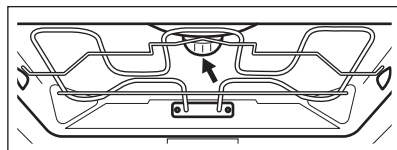
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

#### 3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

### Viršutinė lempuotė

**1-as veiksmas** Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



**2-as veiksmas** Išvalykite stiklinį gaubtelį.

**3-as veiksmas** Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

**4-as veiksmas** Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



#### Prietaisas neįsijungia arba nekaista

##### Sutrikimas

Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.

Prietaisas neįkaista.

Prietaisas neįkaista.

Prietaisas neįkaista.

##### Patikrinkite, ar...

Prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.

Perdegę saugiklis.

Užraktas išjungtas.



#### Komponentai

##### Triktis

##### Patikrinkite, ar...



## Komponentai

Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuotė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.



## Klaidų kodai

Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.

Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.



## Valymas

Trikitis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## 12.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

### Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) .....

Prekės numeris (PNC) .....

Serijos numeris (S.N.) .....

## 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas

AEG

Modelio identifikatorius	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Energijos efektyvumo rodyklė	81,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,69kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	71l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	BCE556360B 33.0kg
	BCE556360M 33.0kg
	BCK556260M 33.0kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir gri-liai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius priedavimus, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.







### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## 14. MENIU STRUKTŪRA

### 14.1 Meniu

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
 – pasirinkite, kad atvertumėte Meniu.	Pasirinkite parinktį iš Meniu ir paspauskite <b>OK</b> .	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite <b>OK</b> .	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite <b>OK</b> .

Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Meniu.

#### Meniu struktūra

Kepimo vadovas 


Valymas 


Nustatymai 

#### Nustatymai

01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – Pypsėjimas 2 – spragtelėjimas 3 – garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiks- mas	1 – signalas ir sustabdymas 2 – signalas	06	Laikmatis	Įjungta / išjung- ta
07	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjung- ta	08	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjung- ta
09	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo ko- das: 2468	10	Programinės įrangos versija	Tikrinti
11	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne			

## 15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

# Witamy w świecie marki AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My AEG Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	222
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	225
3. OPIS URZĄDZENIA.....	228
4. PANEL STEROWANIA.....	229
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	230
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	230
7. FUNKCJE ZEGARA.....	236
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	238
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	240
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	240
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	243
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	246
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	247
14. STRUKTURA MENU.....	249
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	249

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

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



## 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. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm

Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po

zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

### 2.3 Sposób używania

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

### 2.4 Konserwacja i czyszczenie

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.
- Nie czyścić emalii katalitycznej przy użyciu detergentów.

## 2.5 Oświetlenie wewnętrzne

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych

- (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
  - 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

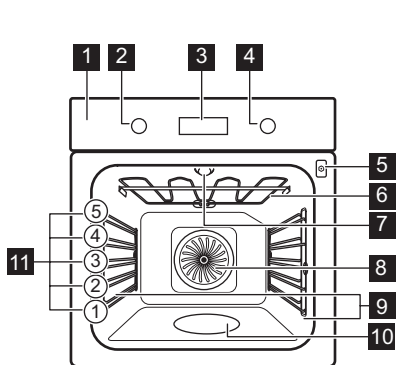
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- 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 Ogólne informacje

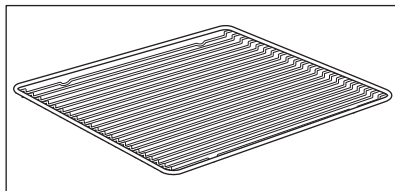


- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Gniazdo termosondy
- 6 Grzałka
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Wnęka komory
- 11 Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

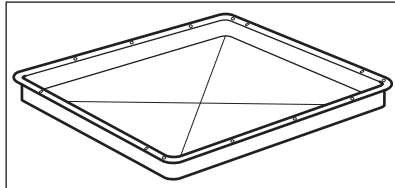
#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



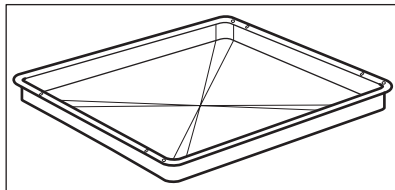
#### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



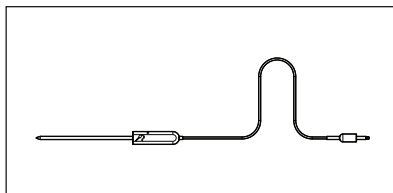
#### Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



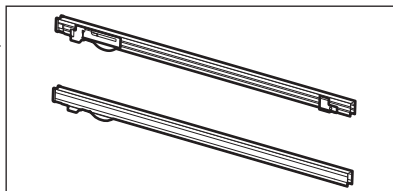
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



## Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



# 4. PANEL STEROWANIA

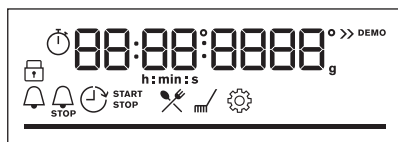
## 4.1 Widok panelu sterowania

Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie. Obrócić pokrętko wyboru funkcji

pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie

## 4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z kluczowymi funkcjami.

### Wskaźniki na wyświetlaczu

#### Wskaźniki podstawowe

Blokada	Gotowanie wspomagane	Czyszczenie	Ustawienia	Szybkie nagrzewanie

#### Wskaźniki timera

Minutnik	Koniec	Opóźnienie	Stoper

**Pasek postępu** – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.

Wskaźnik pieczenia parowego



Termosonda Wskaźnik



## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Czyszczenie wstępne

**Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:**



00:00


Ustawić czas. Nacisnąć przycisk **OK**.


### 5.2 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

**Krok 1** Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

**Krok 2** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .  
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

**Krok 3** Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .  
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE


### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Ustawianie: Funkcje pieczenia

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

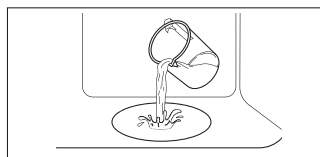
**Krok 2** Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie. Ustawienie dostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

### Gotowanie na parze

Upewnić się, że piekarnik ostygł.

**Krok 1**



Napełnić wnękę komory wodą z kranu.

**Krok 2**



Wybrać funkcję pieczenia parowego.


**Krok 3**



Ustawić temperaturę

**Krok 4**

Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci.  
Umieścić potrawę w piekarniku.

 Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

### Po zakończeniu pieczenia parowego:

**Krok 1**

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.

**Krok 2**

Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

**Krok 3**

Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

## 6.2 Funkcje pieczenia

**Funkcja pieczenia**

**Zastosowanie**



**Termoobieg**

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.










**Górna/dolna grzałka**

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



**SteamBake**

Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Menu</b>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

### 6.3 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

### 6.4 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia piekarnika i temperaturę. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.









Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

Stopień wypieczenia potrawy:

- Termosonda

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
		P1 - P...	OK
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Nacisnąć OK.	Wybrać danie. Nacisnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.

## 6.5 Gotowanie wspomagane

### Legenda



Dostępna Termosonda. Umieścić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Urządzenie wyłącza się po osiągnięciu temperatury ustawionej w Termosonda.



Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.

### Legenda

















Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.




















Poziom umieszczania potraw.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

Potrava	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>1</b> Pieczeń wołowa, krwista		
<b>2</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona	1 - 1.5kg; 4-5 cm grube kawałki	 <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>3</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
<b>4</b> Stek, średnio wypieczony	180 - 220g na sztukę; 3 cm grube plastry	 <b>3; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>5</b> Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2kg	 <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.





Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
<b>6</b> Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)		
<b>7</b> Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1.5kg; 4-5 cm grube kawałki	 <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>8</b> Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)		
<b>9</b> Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)		
<b>10</b> Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)	0,5-1,5kg; 5-6cm grube kawałki	 <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyc mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
<b>11</b> Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
<b>12</b> Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5kg; 4 cm grube kawałki	 <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.
<b>13</b> Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2kg	 <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>14</b> Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1.5 - 2kg	 <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
<b>15</b> Schab, świeży	1 - 1.5kg; 5-6 cm grube kawałki	 <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
<b>16</b> Żeberka	2 - 3kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	 <b>3 głęboka blacha</b> Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>17</b> Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2kg; 7-9 cm grube kawałki	 <b>2; brytfanna na blasze do pieczenia ciasta</b> Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
<b>18</b> Cały kurczak	1 - 1.5kg; świeże	 <b>2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia ciasta</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
<b>19</b> Połówki kurczaka	0.5 - 0.8kg	 <b>3 blacha do pieczenia ciasta</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
20	Pierś kurczaka	180 - 200g na sztukę	2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut.
21	Udka kurczaka, świeże	-	3; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawij niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
22	Kaczka, cała	2 - 3kg	2; brytfanna na <b>ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
23	Gęś, cała	4 - 5kg	2; <b>głęboka blacha</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
24	Pieczeń mięsna	1kg	2; <b>ruszt</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
25	Cała ryba, grillowana	0.5 - 1kg na rybę	2; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Napelnij rybę masłem i użyj swoich ulubionych przypraw i ziół.
26	Filet z ryby	-	3; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
27	Sernik	-	2;  Tortownica o średnicy 28 cm na <b>ruszcie</b>
28	Szarlotka	-	2;  100–150 ml; <b>blacha do pieczenia ciasta</b>
29	Tarta jabłkowa	-	2; forma do ciasta na <b>ruszcie</b>
30	Szarlotka	-	2;  100–150 ml;  forma do ciasta 22 cm na <b>ruszcie</b>
31	Brownies	2kg ciasta	3 <b>głęboka blacha</b>
32	Babeczki czekoladowe	-	2;  100–150 ml; taca do babeczek na <b>ruszcie</b>
33	Ciasto bochenkowe	-	2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>
34	Pieczone ziemniaki	1kg	2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki połóż na blasze do pieczenia.
35	Ćwiartki	1kg	3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.
37	Krokiety, mrożone	0.5kg	 3 <b>blacha do pieczenia</b>
38	Pommes, mrożone	0.75kg	 3; <b>blacha do pieczenia</b>
39	Lazania mięsna/ warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5kg	 2; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b>
40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5kg	 1; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
41	Pizza świeża, cienka	-	  2;  100 ml; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
42	Pizza świeża, gruba	-	  2; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia
43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia <b>na ruszcie</b>
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8kg	  2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1kg	  2;  150 ml; <b>blacha do pieczenia ciasta</b> wyłożona papierem do pieczenia / <b>ruszt</b>

## 7. FUNKCJE ZEGARA

### 7.1 Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

## 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

### Jak ustawić: Aktualna godzina







Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.

### Jak ustawić: Minutnik

Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Nacisnąć:  .	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Nacisnąć: OK.
	Ustawianie funkcji Minutnik	

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

### Jak ustawić: Czas pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Nacisnąć: OK.
		Ustawić czas pieczenia.	

 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

### Jak ustawić: Opóźnienie

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5	Krok 6
					
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny  START	Ustawić czas rozpoczęcia. Nacisnąć: OK.	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP	Ustawić czas zakończenia. Nacisnąć: OK.

## Jak ustawić: Opóźnienie

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

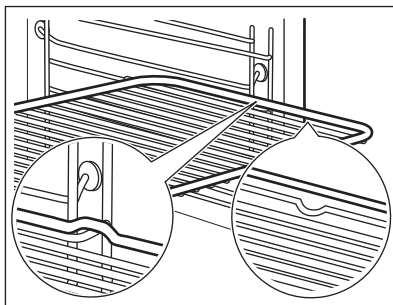
### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

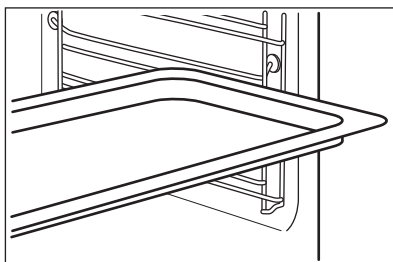
#### **Ruszt:**

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



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

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



### 8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

  
Temperatura piekarnika.

  
Temperatura wewnątrz produktu

### Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

## 8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

**Krok 1** Włączyć piekarnik.

**Krok 2** Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

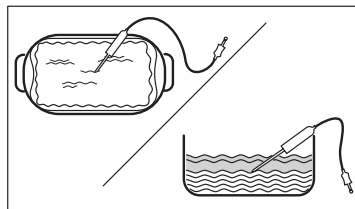
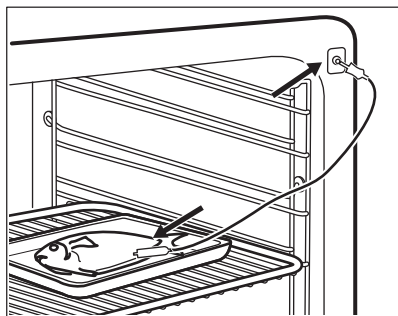
**Krok 3** Umieścić: Termosonda.

### Mięso, drób i ryby

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

### Zapiekanki

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



**Krok 4** Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

**Krok 5**  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

**Krok 6** **OK** — nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

**Krok 7** Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## 9. DODATKOWE FUNKCJE

### 9.1 Blokada


#### Funkcja zapobiegania przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.


Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.



Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.



OK



 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

 OK - nacisnąć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.

 3 x  - miga, gdy włączona jest blokada.

### 9.2 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się 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



(°C)

250 – maksimum



(godz.)

3

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

### 9.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## 10. WSKAZÓWKI I PORADY

### 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach 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 Termoobieg wilgotny

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

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

	 (°C)	 (min)
Zapiekanek z makaronu	200 - 220	45 - 55
Zapiekanek ziemniaczana	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagna	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
Chleb biały	190 - 200	55 - 70

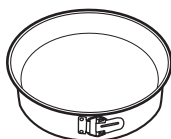
## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy 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**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm



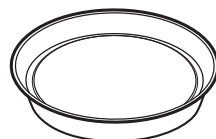
**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 26 cm



**Kokilki**

Ceramiczne  
średnica: 8 cm,  
wysokość: 5 cm



**Forma do tart**






W ciemnym kolorze, matowa  
średnica: 28 cm

## 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

## Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta






		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

## Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

## Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5



min



Befszytk, 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 urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu. Nie stosować go na powłokę katalityczną.



Codziennie użytkowanie

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

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

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

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

### 11.2 Sposób czyszczenia: Wnęka komory

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

Krok 1

Krok 2

Krok 3

Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnęki komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.

Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.

Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

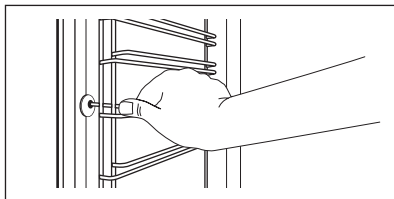
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

### 11.3 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

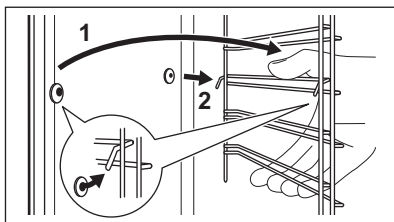
**Krok 1** Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

**Krok 2** Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.



**Krok 3** Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.

**Krok 4** Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.




### 11.4 Obsługa urządzenia: Czyszczenie katalityczne

Komora jest pokryta emalią katalityczną. Pochłania tłuszcz podczas procesu katalizy.

Plamy lub odbarwienia powłoki katalitycznej nie mają wpływu na działanie funkcji czyszczenia.

#### Czyszczenie piekarnika za pomocą czyszczenia katalitycznego

Przed czyszczeniem katalitycznym wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wybierz opcję Menu  / Czyszczenie ml / i naciśnij OK trzy razy.	Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się.	Gdy piekarnik ostygnie, oczyść jego podłogę wilgotną, miękką szmatką

Czas trwania: 1 godz. Emalia katalityczna jest samoczyszcząca i nie należy jej czyścić szmatką.

### 11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

#### OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

#### UWAGA!

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

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

## 11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie

### OSTRZEŻENIE!

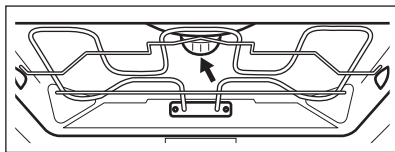
Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

#### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

## Oświetlenie

**Krok 1** Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



**Krok 2** Wyczyścić szklany klosz.

**Krok 3** Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

**Krok 4** Założyć szklany klosz.

## 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 12.1 Co zrobić, gdy...

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



#### Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenie podłączono prawidłowo do źródła zasilania.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.



#### Podzespoły

Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

## Kody błędów



Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny

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



## Czyszczenie

Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlano za dużo wody.

## 12.2 Dane 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 przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

### Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) .....

Numer produktu (PNC) .....

Numer seryjny (S.N.) .....

## 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	AEG
Dane identyfikacyjne modelu	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### 13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

#### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

#### **Ciepło resztkowe**

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

#### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

#### **Termoobieg wilgotny**







Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.



## 14. STRUKTURA MENU

### 14.1 Menu

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
 – wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć <b>OK</b> .	Wybrać ustawienie.	<b>OK</b> – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk <b>OK</b> .
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.				

#### Struktura Menu

Gotowanie wspomagane 


Czyszczenie 


Ustawienia 

#### Ustawienia

01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	06	Stoper	Wł. / Wył.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
09	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468	10	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
11	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie			

## 15. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

# Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	250
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	252
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	255
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	256
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	257
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	258
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	263
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	265
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	267
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	267
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	270
12. DEPANARE.....	273
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	274
14. STRUCTURA MENIULUI.....	276
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	276

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau

mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.

Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verifică dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecă și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umeză. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 Iluminare interioară

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceeași specificații.

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.7 Eliminare

### ⚠️ AVERTISMENT!

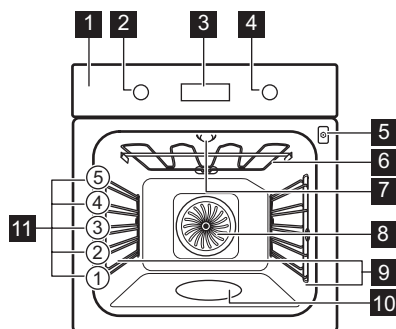
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

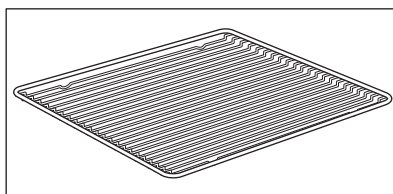


- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Priză pentru senzorul de gătire
- 6 Element de încălzire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Adâncitură cavitate
- 11 Poziții raft

### 3.2 Accesorii

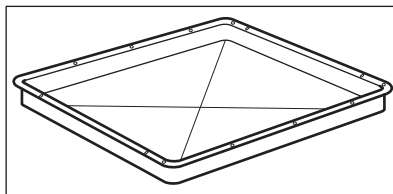
#### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



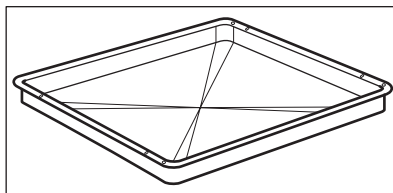
#### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



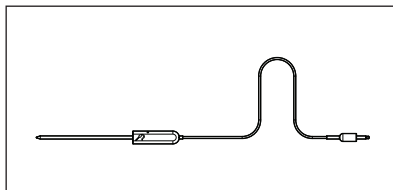
### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.



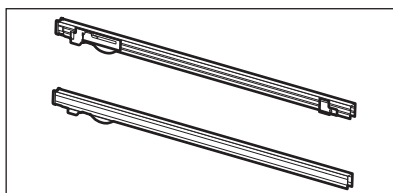
### Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



### Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Prezentarea panoului de comandă

Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul. Rotiți butonul de selectare pentru

funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.



Cronometru



Încălzire rapidă



Iluminare

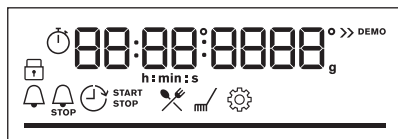


Senzor de gătire

OK

Confirmare setare

### 4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie.

### Indicatorii afișajului

Indicatori de bază





Blocare



Gătire asistată



Curățare



Setări



Încălzire rapidă

#### Indicatoare cronometru



Cronometru



Timp de terminare



Temporizare



Cronometru numără-  
toare directă

**Bară de progres** - pentru temperatură sau timp.  
Bara este complet roșie atunci când aparatul atin-  
ge temperatura setată.



Indicator pentru găteala cu abur



Senzor de găteala Indicator



## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială

**Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:**




00:00


Setarea timpului. Apăsati **OK**.

### 5.2 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi  
prima dată.

**Pasul 1** Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

**Pasul 2** Setati temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.

**Pasul 3** Setati temperatura maximă a funcției:   
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ


### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

**Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

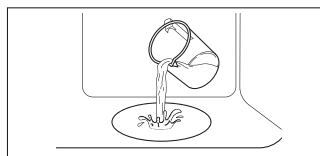
**Pasul 2** Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 - apasă lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.

#### Gătire la abur

Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

##### Pasul 1



Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

##### Pasul 2



Selectați funcția de gătire cu abur.

##### Pasul 3



Setați temperatura.

##### Pasul 4

Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

#### La terminarea gătirii cu abur:

##### Pasul 1

Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

##### Pasul 2

Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

##### Pasul 3

Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

### 6.2 Funcții de încălzire

#### Funcția de încălzire Utilizare











**Aer cald cu ventilație**

Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.



**Încălzire sus și jos**

Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.

Funcția de încălzire	Utilizare
 SteamBake	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul re-încălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Menu	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

### 6.3 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

### 6.4 Cum se setează: Gătire asistată







Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătire și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

**Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:****Gradul până la care este gătit un preparat:**

- Senzor de gătire

- În sânge
- Mediu
- Bine făcut

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.

**6.5 Gătire asistată****Legendă**

Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a vasului.  
Aparatul se oprește când temperatura setată a Senzor de gătire este atinsă.



Cantitatea de apă pentru funcția abur.






**Legendă**













Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.








































Nivel raft.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>1</b> Friptură de vită, în sânge		
<b>2</b> Friptură de vită, mediu	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 <b>2</b> ; <b>tavă de gătit</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
<b>3</b> Friptură de vită, bine făcut		
<b>4</b> Friptură, medie	180 - 220g per bucată; 3 cm felii groase	  <b>3</b> ; <b>vas pentru friptură pe raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Introduceți în aparat.
<b>5</b> Friptură de vită / fiere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2kg	  <b>2</b> ; <b>vas pentru friptură pe raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbințe. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.





Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>6</b> Friptură de vită, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
<b>7</b> Friptură de vită, mediu (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2; tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>8</b> Friptură de vită, bine făcută (gătire la temp. scăzută)		
<b>9</b> File, în sânge (gătire la temp. scăzută)		
<b>10</b> File, mediu (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>11</b> File, făcut (gătire la temp. scăzută)		
<b>12</b> Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5kg; 4 cm bucăți groase	 2; vas pentru friptură pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
<b>13</b> Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2kg	 2; preparat pentru coacere pe raft de sârmă La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>14</b> Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2kg	 2; tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
<b>15</b> File, proaspăt	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2; vas pentru friptură pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite.
<b>16</b> Coaste de porc	2 - 3kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>17</b> Pulpă de miel cu os	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 2; vas pentru friptură petavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
<b>18</b> Pui întreg	1 - 1.5kg; Proaspăt	 2;  200 ml; vas pentru tocăniță pe tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
<b>19</b> Jumătate de pui	0.5 - 0.8kg	 3 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite.
<b>20</b> Piept de pui	180 - 200g per bucată	 2; preparat caserolă pe raft de sârmă Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
21	Pulpe de pui, proaspete	-	 3; <b>tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	Rață întreagă	2 - 3kg	 2; <b>vas pentru friptură pe raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
23	Gâscă întreagă	4 - 5kg	 2; <b>cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
24	Bucată de carne	1kg	 2; <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1kg per pește	 2; <b>tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromatice favorite.
26	File de pește	-	 3; <b>preparat caserole pe raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
27	Prăjitură cu brânză	-	 2;  tavă demontabilă de 28 cm pe <b>raft de sârmă</b>
28	Prăjitură cu mere	-	 2;  100 - 150 ml; <b>tavă de gătit</b>
29	Tartă cu mere	-	 2; formă pentru plăcintă pe <b>raft de sârmă</b>
30	Plăcintă cu mere	-	 2;  100 - 150 ml;  formă pentru plăcintă de 22 de cm pe <b>raft de sârmă</b>
31	Negresa	2kg de aluat	 3 <b>cratiță adâncă</b>
32	Brioșe cu ciocolată	-	 2;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe <b>raft de sârmă</b>
33	Bucată de prăjitură	-	 2; tavă pentru pâine pe <b>raft de sârmă</b>
34	Cartofi copti	1kg	 2; <b>tavă de gătit</b> Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
35	Cartofi wedges	1kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5kg	 3 <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5kg	 3; <b>tavă de gătit</b>
38	Cartofi, congelați	0.75kg	 3; <b>tavă de gătit</b>

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5kg	 2; vas pentru tocăniță peraft de sârmă
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5kg	 1; preparat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
42	Pizza proaspătă, grosă	-	  2 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
43	Quiche	-	 2; formă pentru copt raft de sârmă
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	Pâine integrală / seacă / neagră în tava de pâine	1kg	  2;  150 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/ raft de sârmă

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 Durată gătire	Când cronometrul ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 Temporizare	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

### 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3

## Modul de setare Timpul



Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniu și selectați Setări, setare timp .


Setați ceasul.

Apăsați: OK.

## Modul de setare Cronometru

Pasul 1



Apăsați: .

Afișajul indică:  
0:00  


Pasul 2




Setați Cronometru

Pasul 3



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

## Modul de setare Durată gătire


Pasul 1



Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: .

Afișajul indică:  
0:00  
  
STOP

Pasul 3



Setați timpul de gătire.

Pasul 4



Apăsați: OK.

 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.

## Modul de setare Temporizare


Pasul 1




Selectați funcția de gătire.

Pasul 2



Apăsați în mod repetat: .

Afișajul arată: timpul  
  
START

Pasul 3



Setați ora de start.

Pasul 4



Apăsați: OK.

Afișajul indică:  
--:--  
  
STOP

Pasul 5



Setați ora de sfârșit.

Pasul 6



Apăsați: OK.

 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.



## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

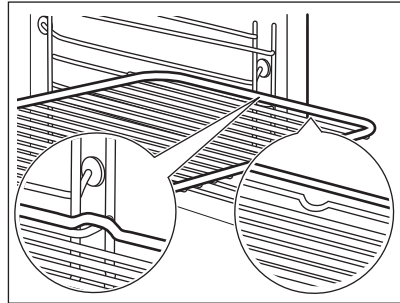
### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

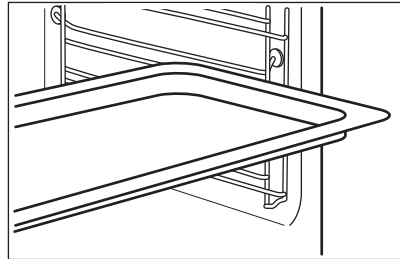
#### **Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



#### **Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



### 8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului.

**Există două temperaturi care trebuie setate:**



Temperatura cuptorului.



Temperatura zonei de mijloc.

**Pentru rezultate optime de gătire:**

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

## 8.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

**Pasul 1** Porniți cuptorul.

**Pasul 2** Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

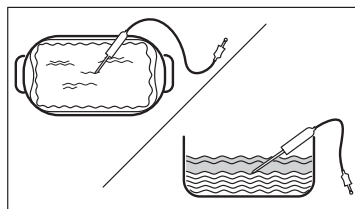
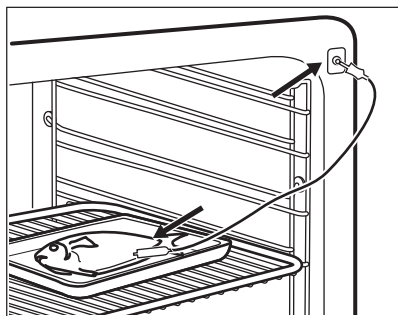
**Pasul 3** Introduceți: Senzor de gătire.

### Carne, pasăre și pește

### Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-rolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



**Pasul 4** Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

**Pasul 5**  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

**Pasul 6** **OK** - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

**Pasul 7** Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

### **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE


### 9.1 Blocare


#### Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.

Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.





 OK - apasă lung pentru a activa funcția.  
Va fi emis un semnal sonor.

 OK - apasă lung pentru a dezactiva.

 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.

### 9.2 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



250 - maxim



3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

### 9.3 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.




Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

## 10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85
Musaca	170 - 190	70 - 95
Lasagna	180 - 200	75 - 90
Paste cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Pâine albă	190 - 200	55 - 70

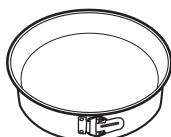
## 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



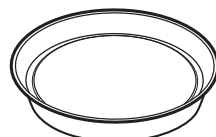
Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte






Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

## 10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare

Informații pentru instituttele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

## Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

## Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





## Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea



**Agenți de curățare**

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



**Utilizarea zilnică**

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



**Accesorii**

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

### 11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

**Pasul 1**

**Pasul 2**

**Pasul 3**

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

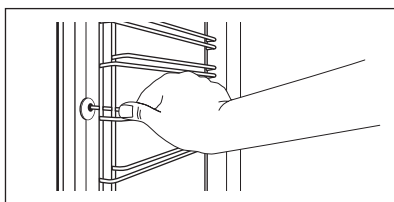
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătit.

### 11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

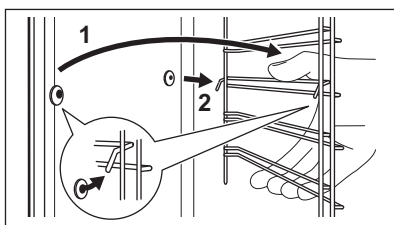
**Pasul 1** Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



### 11.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică


Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

#### Curățați cuptorul folosind curățare catalitică

Înainte de curățarea catalitică, scoateți toate accesoriile.

**Pasul 1**

Selectați: Meniu  / Curățare  și apăsați **OK** de trei ori.

**Pasul 2**

La încheierea curățării este emis semnalul sonor. Cuptorul se stinge.

**Pasul 3**

Când cuptorul este rece, curățați podeaua cuptorului cu o lavetă moale și umedă

Durată: 1 h. Smalțul catalitic se curăță singur, nu îl curățați cu o lavetă.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

### ⚠️ AVERTISMENT!

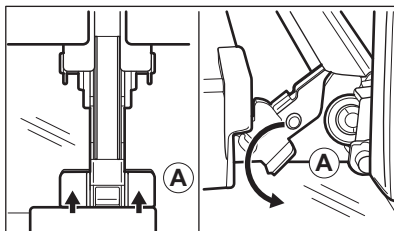
Ușa este grea.

### ⚠️ ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

**Pasul 1** Deschideți ușa complet.

**Pasul 2** Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.

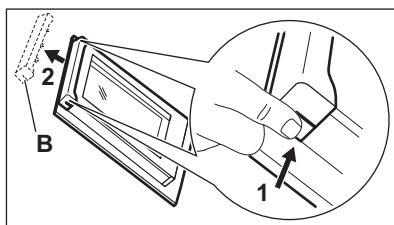


**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

**Pasul 4** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

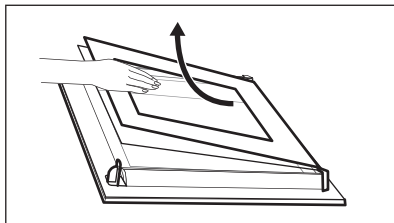
**Pasul 5** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

**Pasul 6** Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



**Pasul 7** Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 8** După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



**Pasul 9** Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec

### ⚠️ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.



## Înainte de a schimba becul:

### Etapa 1

Opriiți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.

### Etapa 2

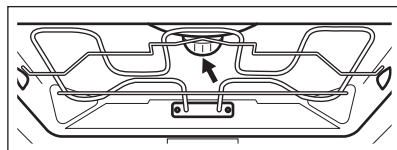
Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

### Etapa 3

Puneți o lavetă pe fundul cavității.

## Becul de sus

**Pasul 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

**Pasul 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.



### Aparatul nu pornește sau nu se încălzește

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	Aparatul este conectat corect la o sursă de alimentare electrică.
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.



### Componente

Problemă	Verificați dacă...
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.



## Componente

Becul nu funcționează.

Becul este ars.

Senzor de gătire nu funcționează.

Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.



## Coduri de eroare

Afișajul indică...

Verificați dacă...

00:00

A fost o pană de curent. Setati timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.



## Curățare

Problemă

Verificați dacă...

Apa se scurge din adâncitura cavității.

Este prea multă apă în adâncitura cavității.

## 12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

**Îți recomandăm să notezi datele aici:**

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului

AEG

Identificarea modelului

BCE556360B 944188707  
BCE556360M 944188708  
BCK556360M 944188709

Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

## 13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătit cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.







### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## 14. STRUCTURA MENIULUI

### 14.1 Meniu

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
				
 - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați <b>OK</b> .	Selectați setarea.	<b>OK</b> - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați <b>OK</b> .
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				

#### Meniu structură

Gătire asistată 


Curățare 


Setări 

#### Setări

01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit
09	Modul demo	Codul de activare: 2468	10	Versiunea software	Verificare
11	Resetați toate opțiunile	Da / Nu			

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Скачайте приложение **My AEG Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	277
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	280
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	283
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	284
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	285
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	286
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	292
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	293
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	295
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	296
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	299
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	302
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	304
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	305
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	306

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые

металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	567 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	546 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1027 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
---	---------

Винты крепления	4x25 мм
-----------------	---------

### 2.2 Подключение к электросети

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель.



- В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
  - Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
  - Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
  - Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
  - Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
  - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
  - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
  - Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### 2.3 Использование

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.

- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень.

Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация

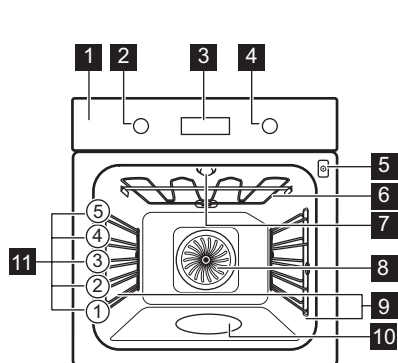
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

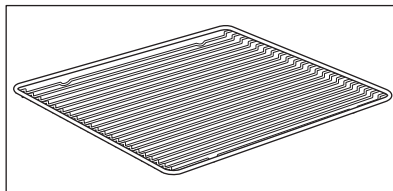


- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Гнездо для подключения термощупа
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Выемка камеры
- 11 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

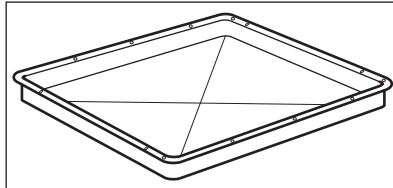
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



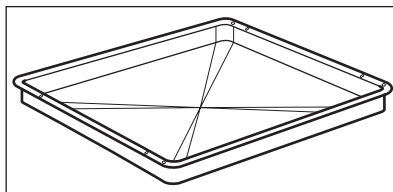
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



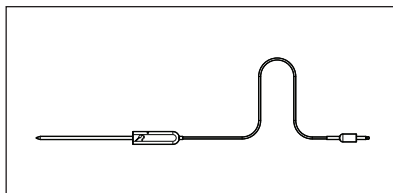
#### Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



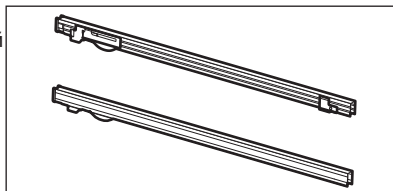
### Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



### Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

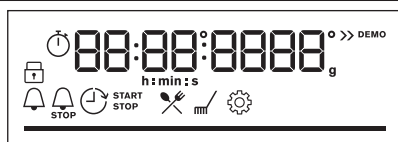
### 4.1 Общий вид панели управления

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор. Для выключения прибора

поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».

				OK
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра

### 4.2 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

#### Базовая индикация

Блокир. кнопок	Помощь в Приготовлении	Очистка	Настройки	Быстрый прогрев

#### Индикаторы таймеров



Таймер



Окончание



Отсрочка пуска



Таймер прямого отсчета

**Индикатор выполнения** — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.

**Индикатор приготовления на пару**



**Термощуп индикатор**



## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первоначальная очистка

**Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:**




00:00


Установите время. Нажмите **OK**.


### 5.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

**Шаг 1** Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.

**Шаг 2** Установите максимальную температуру для режима: .  
Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.

**Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима: .  
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

**Шаг 1** Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.

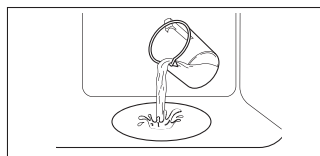
**Шаг 2** Задайте температуру при помощи ручки управления.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый прогрев. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.

#### Приготовление на пару

Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

##### Шаг 1



Наполните выемку камеры водопроводной водой.

##### Шаг 2



Выберите режим нагрева с паром.


##### Шаг 3



Установите температуру.

##### Шаг 4

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.

 Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.

#### По окончании приготовления на пару:

##### Шаг 1

Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».

##### Шаг 2

Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

##### Шаг 3

Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

### 6.2 Режимы нагрева










#### Режим нагрева

#### Применение



Горячий воздух

Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

Режим нагрева	Применение
 <b>Традиционное пригот- вление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 <b>Запекание с паром</b>	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <b>Замороженные про- дукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Влажная конвекция</b>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Меню</b>	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

### 6.3 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

## 6.4 Настройка: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:		Степень готовности блюда:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термощуп</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>С Кровью</li> <li>Средняя</li> <li>Хорошо прожаренная</li> </ul>	
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
☰	🍴	P1 - P...	OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

## 6.5 Помощь в Приготовлении

### Условные обозначения



Доступен параметр Термощуп. Установите Термощуп в самой толстой части блюда. Прибор выключается, когда Термощуп достигает установленной температуры.



Количество воды для функции приготовления на пару.

### Условные обозначения



Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.












Уровень полок.





















На дисплее отобразится **P** и номер блюда, который можно проверить по таблице.

Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
<b>1</b> Ростбиф, с кровью		
<b>2</b> Ростбиф, средней прожаренности	1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	<b>2: эмалированный противень</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
<b>3</b> Ростбиф, хорошо прожаренный		
<b>4</b> Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	<b>3: емкость для жарки на решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.







	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
5	<b>Говядина / тушеная</b> (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	 2 емкость для жарки на <b>решетке</b> Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
6	<b>Ростбиф с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)		
7	<b>Ростбиф, средн.</b> (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	 2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
8	<b>Ростбиф, хорошо прожаренный</b> (низкотемпературное приготовление)		
9	<b>Филе, с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)		
10	<b>Филе средней прожаренности</b> (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
11	<b>Филе, готовое</b> (низкотемпературное приготовление)		
12	<b>Жареная телятина</b> (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.
13	<b>Жареная свинина, шея или плечо</b>	1.5 - 2 кг	 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
14	<b>Томленая свинина</b> (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	 2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
15	<b>Вырезина, свеж.</b>	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2 емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.
16	<b>Свин. грудинка</b>	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; <b>противень для жарки</b> Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
17	<b>Ножка ягненка с костями</b>	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	 2; емкость для приготовления жаркого на <b>эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	3;  2; эмалированный противень Используйте любимые специи.
20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	3;  2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
21	Кур. окорочка, свеж.	-	3;  2; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
22	Утка, целиком	2 - 3 кг	2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	2;  2; противень для жарки Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
24	Митлоф	1 кг	2;  2 решетка Используйте любимые специи.
25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	2;  2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
26	Рыбное филе	-	3;  3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.
27	Чизкейк	-	2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке
28	Яблочный пирог	-	2;  2;  100–150 мл; эмалированный противень
29	Яблочный тарт	-	2; форма для пирога на решетке
30	Яблочный пирог	-	2;  2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке
31	Шоколадный Торт	2 кг теста	3;  2; противень для жарки
32	Шоколадные маффины	-	2;  2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке




	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на решетке
34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
35	Картофель, ломтики	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3; эмалированный противень
38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3; эмалированный противень
39	Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2; форма для запекания на решетке
40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления переверните блюдо.
41	Свежая пицца, тонкая	-	  2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки
42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке
44	Багет/чабатта/ белый хлеб	0.8 кг	  2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  2  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / решетка

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ




### 7.1 Функции часов

Функция часов	Применение
 <b>Таймер</b>	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 <b>Время приготовления</b>	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 <b>Отсрочка пуска</b>	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 <b>Таймер прямого отсчета</b>	Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

### 7.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах.	Нажмите <b>OK</b> .

Способ настройки: Таймер		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		
Нажмите  .	Настройка Таймер.	Нажмите <b>OK</b> .
 Сразу начнется обратный отсчет времени.		

### Способ настройки: Время приготовления


Шаг 1



Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2



Несколько раз нажмите: 

На дисплее отобразится:  
0:00



Шаг 3



Задайте время приготовления.

Шаг 4



Нажмите **OK**.

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

### Способ настройки: Отсрочка пуска


Шаг 1



Выберите режим нагрева.

Шаг 2



Несколько раз нажмите: 

На дисплее отображается: время суток



СТАРТ

Шаг 3



Задайте время пуска.

Шаг 4



Нажмите **OK**.

На дисплее отобразится:  
--:--



СТОП

Шаг 5




Задайте время окончания.

Шаг 6



Нажмите **OK**.

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

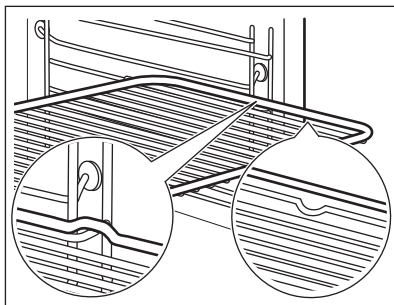
### 8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

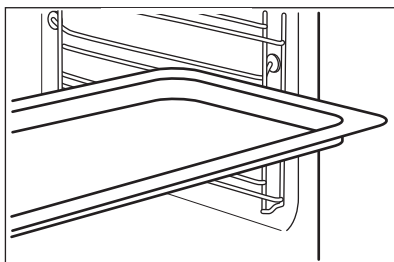
защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

**Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими.

**Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

**8.2 Термощуп**

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта.

**Необходимо установить два значения температуры:**

Температура духового шкафа.



Температура внутри продукта.

**Для получения наилучших результатов:**

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

**8.3 Применение: Термощуп**

**Шаг 1** Включите духовой шкаф.

**Шаг 2** Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

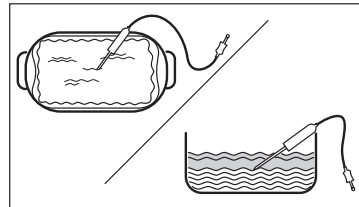
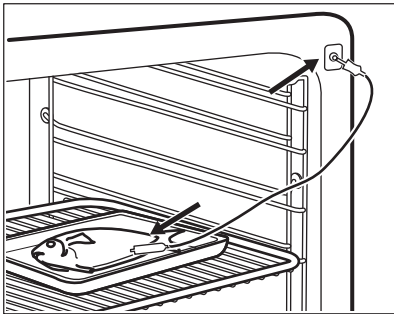
**Шаг 3** Вставьте: Термощуп.

**Мясо, птица и рыба**

**Запеканки**

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



**Шаг 4** Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

**Шаг 5** Для установки температуры внутри продукта нажмите .

**Шаг 6** Нажмите **OK** для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

**Шаг 7** Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Блокир. кнопок

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**



ОК — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.

ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

3 x — мигает, когда включена блокировка.

## 9.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(ч)

250 - максимум

3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термошуп, Отсрочка пуска.

## 9.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

# 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 10.1 Рекомендации по приготовлению






Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

## 10.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.



	 (°C)	 (мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, вы- сота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см






### 10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций




Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах






		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное пригото- вление	160	45 - 60	2

		 °C	 МИН	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье  
Используйте третье положение противня.

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30





Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 <b>МИН</b>	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

## 11. УХОД И ОЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание по очистке



**Чистящее средство**

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 11.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

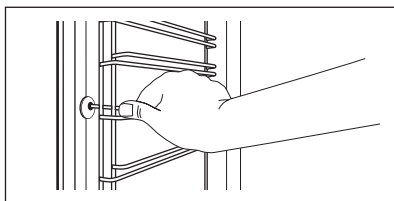
Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

### 11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

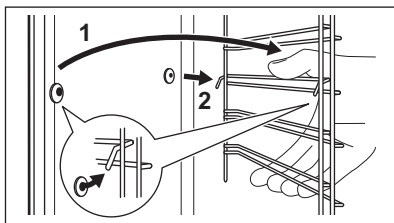
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



### 11.4 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

#### Очистите духовой шкаф с помощью каталитической очистки

Перед каталитической очисткой извлеките все аксессуары.

**Шаг 1**

Выберите Меню  / Очистка  и нажмите ОК три раза.

**Шаг 2**

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится.

**Шаг 3**

Когда духовой шкаф остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью

Продолжительность: 1 ч. Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

## 11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

### ВНИМАНИЕ!

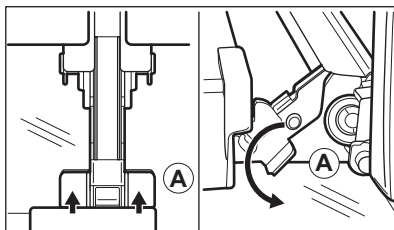
Дверца имеет большой вес.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

**Шаг 1** Полностью откройте дверцу.

**Шаг 2** Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.

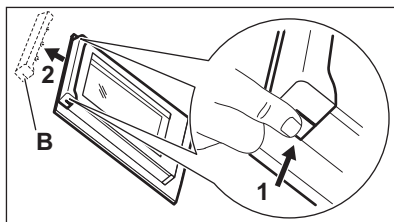


**Шаг 3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

**Шаг 4** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

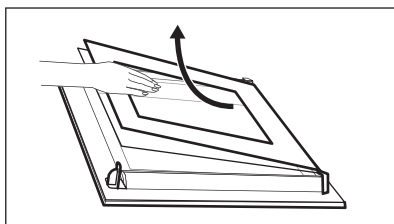
**Шаг 5** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

**Шаг 6** Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



**Шаг 7** Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 8** Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



**Шаг 9** Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

## 11.6 Замена лампы освещения

### ВНИМАНИЕ!

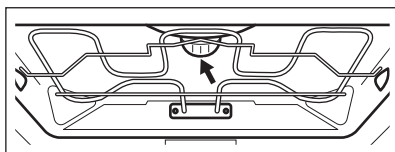
Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

#### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Верхняя лампа

**Шаг 1** Чтобы снять плафон, поверните его.



**Шаг 2** Очистите стеклянную крышку.

**Шаг 3** Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

**Шаг 4** Установите стеклянную крышку.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.



#### Прибор не включается или не нагревается

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не включается или не работает.	Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом.
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.



### Прибор не включается или не нагревается

Прибор не выполняет нагрев.

Сработал предохранитель.

Прибор не выполняет нагрев.

Блокировка отключается.



### Компоненты

**Проблема**

**Убедитесь, что...**

Не горит лампа освещения.

Влажная конвекция включено.

Не горит лампа освещения.

Лампа перегорела.

Функция Термощуп Не работает.

Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.



### Коды ошибок

**На дисплее отображается...**

**Убедитесь, что...**

00:00

Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.



### Очистка

**Проблема**

**Убедитесь, что...**

Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.

Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

## 12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

### Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Продуктовый номер (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

## 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	AEG	
Модель	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>electric cavity</sub> )	1.09кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>electric cavity</sub> )	0.69кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	71л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	BCE556360B	33.0кг
	BCE556360M	33.0кг
	BCK556260M	33.0кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно



использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

### Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться

индикация остаточного тепла или текущая температура.

### Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.







### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
 - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите <b>OK</b> .	Выберите настройку.	<b>OK</b> - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите <b>OK</b> .

Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

### Меню структура

Помощь в Приготовлении 

Очистка 

Настройки 


### Настройки


01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4

## Настройки

05	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Деморежим	Код запуска: 2468	10	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
11	Заводские Установки	Да/Нет			

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My AEG Kitchen**.



Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	307
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	309
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	312
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	313
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	314
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	315
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	321
8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	322
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	324
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	325
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	328
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	331
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	332
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	334
15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	334

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним

способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни

центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

## 2.2 Прикључење на електричну мрежу

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.

- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.

- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада никада не буду

затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.
- Немојте чистити каталитички емајл детерџентом.

## 2.5 Унутрашње осветљење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да синхронизирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за

употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.7 Одлагање

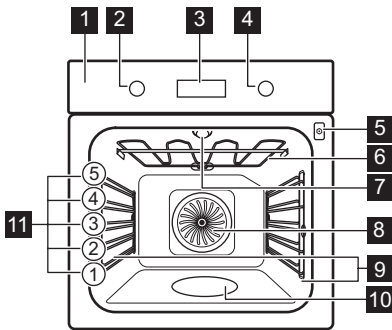
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ

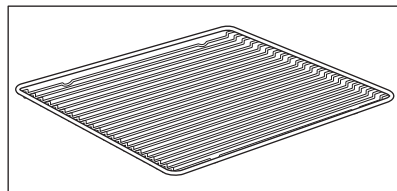


- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Утиснути делови унутрашњости
- 11 Положаји решетке

### 3.2 Прибор

#### Решетка полица

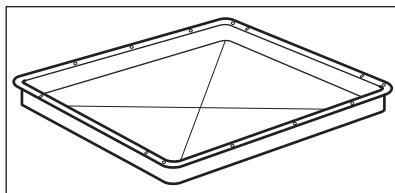
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.





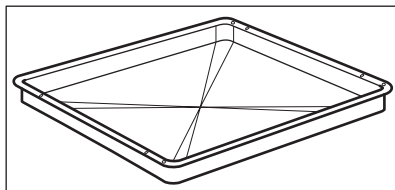
### Плех за печење

За колаче и кексе.



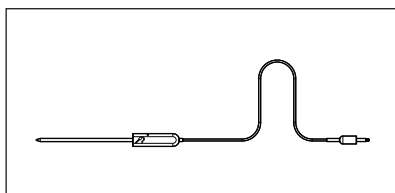
### Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



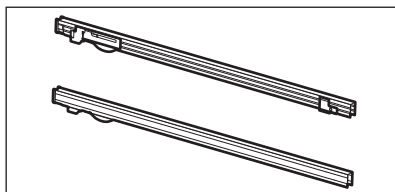
### Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



### Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



## 4. КОМАНДНА ТАБЛА

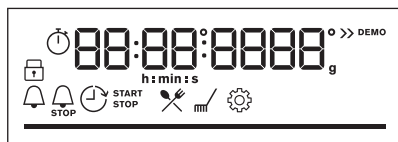
### 4.1 Преглед командне табле

Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај. Окрените командно

дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

				OK
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање

## 4.2 Дисплеј



Дисплеј са кључним функцијама.

### Индикатори дисплеја

#### Основни показатељи



Контролна брава



Потпомогнута припрема



Чишћење



Подешавања



Брзо загревање

#### Индикатори времена



Тајмер



Крај



Време одлагања



Тајмер током рада

**Трака напретка** – за температуру или време.  
Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.



Индикатор за кување на пари



Температурни сензор индикатор



## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:




00:00


Подесите тајмер. Притисните **OK**.

### 5.2 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

**Корак 1** Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

**Корак 2** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите пећницу да ради 1 ч.

**Корак 3** Подесите максималну температуру за функцију: .  
Оставите пећницу да ради 15 мин.

**i** Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА


### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Како да подесите: Функције загревања

**Корак 1** Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.

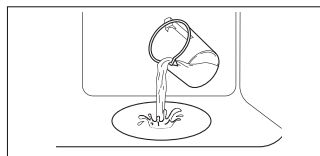
**Корак 2** Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 – притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.

### Кување на пари

Проверите да ли је пећница хладна.

**Корак 1**



Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.

**Корак 2**



Изаберите функцију загревања на пари.

**Корак 3**



Подесите температуру.

**Корак 4**

Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.

**i** Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.

### Када се кување на пари заврши:

**Корак 1**

**Корак 2**

**Корак 3**











## Када се кување на пари заврши:

Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.

Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

## 6.2 Функције загревања

Функција загревања	Примена
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 SteamBake	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Мени	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

### 6.3 Напомене на:Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.







Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.


### 6.4 Како да подесите:Потпомогнута припрема




Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.










Приликом кувања неких јела, можете да користите и:		Степен до ког се јело кува:	
<ul style="list-style-type: none"><li>Температурни сензор</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Слабо печено</li><li>Средња</li><li>Добро печено</li></ul>	
<b>Корак 1</b>	<b>Корак 2</b>	<b>Корак 3</b>	<b>Корак 4</b>
			
		<b>P1 - P...</b>	<b>OK</b>
Уђите у мени.	ИзаберитеПотпомогнута припрема. Притисните тастер <b>OK</b> .	Изаберите јело. Притисните <b>OK</b> .	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.





























### 6.5 Потпомогнута припрема























Легенда
 Функција Температурни сензор је доступна. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Уређај се искључује када се достигне подешена температура функције Температурни сензор.

Легенда
 Количина воде за функцију на пари.
 Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
 Ниво решетке.

Дисплеј приказује **Р** и број јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
1	Говеђе печење, слабо печено		
2	Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
3	Говеђе печење, добро печено		
4	Котлет, средње печен	180 - 220g по комаду; кришке дебљине 3 cm	 3; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пау-флек)	1.5 - 2kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5kg; комади дебљине 4–5 cm	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
9	Филе, слабо печено (споро печење)		
10	Филе, средње печен (споро печење)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm дебелих комада	 2; плех за печење Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
11	Филе, печен (споро печење)		
12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5kg; комади дебљине 4 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2kg	 2; посуда за печење на решеткастој полици Окрните месо након половине времена кувања.
14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2kg	 2; плех за печење Користите омиљене зачине. Окрните месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
15	Каре, свеж	1 - 1.5kg; комади дебљине 5–6 cm	 2; посуда за печење на решеткастој полици Користите омиљене зачине.





	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
16	Ребра	2 - 3kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
17	Јагђећи бут са костима	1.5 - 2kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на <b>плексу за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	Цело пиле	1 - 1.5kg; свеже	 2;  200 ml; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>плексу за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8kg	  3; <b>плек за печење</b> Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200g по комаду	   2; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плек за печење</b> Ако сте прво мариновали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	Патка, цела	2 - 3kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
23	Гуска, цела	4 - 5kg	  2; <b>дубока посуда</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плек за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1kg	  2; <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1kg по риби	  2; <b>плек за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	  3; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>
28	Колач од јабука	-	  2;  100–150 ml; <b>плек за печење</b>
29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
30	Пита с јабукама	-	 2;  100–150 ml;  калуп за питу од 22 см на <b>решеткастој полици</b>
31	Брауни колачи	2kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
32	Чоколадни мафини	-	 2;  100–150 ml; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>
33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
34	Печени кромпир	1kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнути	0.5kg	 3; <b>плех за печење</b>
38	Помфрит, замрзнут	0.75kg	 3; <b>плех за печење</b>
39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5kg	 2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>решеткастој полици</b>
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	 2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	 2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>
44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8kg	 2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуду за хелб	1kg	 2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полици</b>



## 7. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 7.1 Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад рерне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

### 7.2 Како да подесите: Функције сата

#### Како да подесите: Доба дана

Корак 1



Корак 2



Корак 3



Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана.

Подесите сат.


Притисните: **OK**.

#### Како да подесите: Тајмер

Корак 1



Притисните: .

Дисплеј приказује:  
0:00  


Корак 2




Подесите Тајмер

Корак 3



Притисните: **OK**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време кувања


Корак 1




Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Дисплеј приказује:  
0:00  
  
STOP

Корак 3



За подешавање времена кувања.

Корак 4



Притисните: **OK**.

 Тајмер одмах почиње да одбројава.

### Како да подесите: Време одлагања


Корак 1



Изаберите функцију загревања.

Корак 2



Узастопно притискајте: 

Корак 3



Подесите време почетка.

Корак 4



Притисните: **OK**.

Корак 5



Подесите време завршетка.

Корак 6



Притисните: **OK**.

Дисплеј приказује:  
доба дана  
 ПО-

КРЕТАЊЕ

Дисплеј приказује:  
--:--  
 ЗАУ-

СТАВЉАЊЕ

 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.

## 8. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

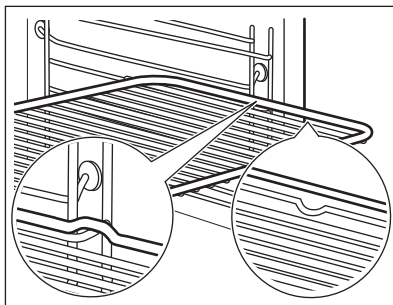
### 8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

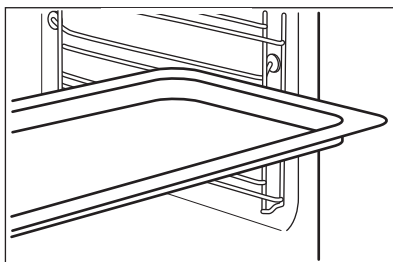
спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

**Решетка полица:**

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.

**Плех за печење / Дубоки тигањ:**

Гурните плех између вођица на носачу решетке.

**8.2 Температурни сензор**

Температурни сензор – мери температуру унутар хране.

**Треба да се подесе две температуре:**



Температура пећнице.



Температура у средини.

**За најбоље резултате кувања:**

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

**8.3 Како да користите: Температурни сензор**

**Корак 1** Укључите рерну.

**Корак 2** Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

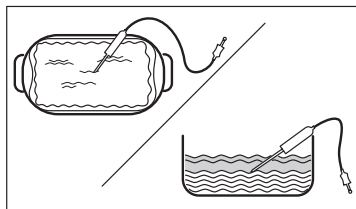
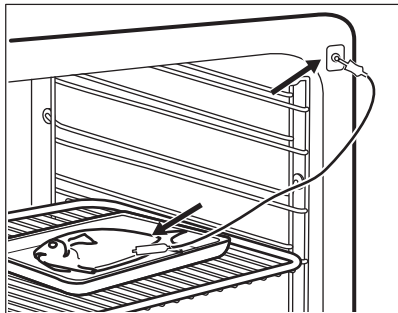
**Корак 3** Поставите: Температурни сензор.

**Месо, живина и риба**


**Касерола**

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



**Корак 4** Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

**Корак 5**  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

**Корак 6** **ОК** – притисните да бисте потврдили.  
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да претинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

**Корак 7** Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.


## 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 9.1 Контролна брава

#### Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.





 **ОК** – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.

 **ОК** – притисните и држите да бисте је искључили.

 3 x  – трепери када је контролна брава укључена.

## 9.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимално	3

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

## 9.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 10. КОРИСНИ САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.




Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.




Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### 10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

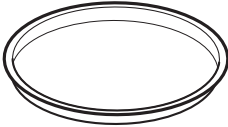
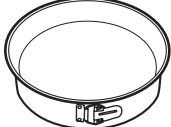
Користите трећи ниво решетке.

	 (°C)	 (МИН)
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазање	180 - 200	75 - 90
Канелони	180 - 200	70 - 85

	 (°C)	 (мин)
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит торту (округли плех за торту)	160 - 170	70 - 80
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.






			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелектујући Пречник 28 см	Таман, нерелектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелектујући Пречник 28 см






### 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 мин	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/одоздо	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс  
Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30





Печење на више нивоа – кекс

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 МИН	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом. Немојте га наносити на каталитичке површине.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 11.2 Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале насlage каменца након кувања на пари.

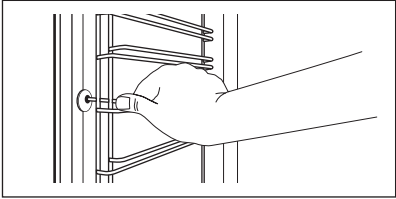
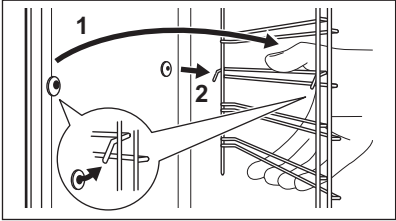
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори насlage каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

За функцију: SteamWake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.

### 11.3 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.



<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 3</b>	Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	



## 11.4 Како да користите: Каталитичко чишћење

Унутрашњост рерне премазана је каталитичким емајлом. Апсорбује масноће током катализе.

Флеке или губитак боје каталитичког премаза немају утицаја на чишћење.

### Очистите пећницу каталитичким чишћењем

Пре каталитичког чишћења, уклоните сав прибор из унутрашњости.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Изаберите Мени  / Чишћење  и притисните ОК три пута.	Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал. Рерна ће се искључити.	Када се пећница охлади, очистите дно пећнице влажном меком крпом

Трајање: 1 ч. Каталитички емајл се сам чисти, немојте га чистити крпом.

## 11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и притисните стезне полуке (A) на обема шаркама врата.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	
<b>Корак 4</b>	Притисните оквир врата (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 5</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 6</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из војнице.	
<b>Корак 7</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 8</b>	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
<b>Корак 9</b>	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

## 11.6 Како да замените: Лампица



### УПОЗОРЕЊЕ!

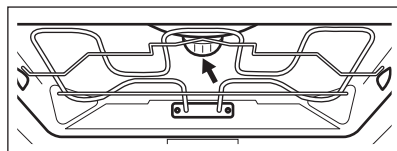
Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

#### Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

## Горња сијалица

- Корак 1** Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



- Корак 2** Очистите стаклени поклопац.

- Корак 3** Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.

- Корак 4** Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.



#### Апарат се не укључује или не загрева

Проблем	Проверите...
Не можете да укључите или користите уређај.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.



#### Компоненте

Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.



## Шифре грешке

Дисплеј приказује...

Проверите...

00:00

Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.



## Чишћење

Проблем

Проверите...

Цурење воде из удубљења у унутрашњости.

У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

## 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

### Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) .....

Број производа (PNC) .....

Серијски број (S.N.) .....

## 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09kWh/циклусу

Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71л	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	VCE556360B	33.0kg
	VCE556360M	33.0kg
	VCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј

приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

#### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

#### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.


## 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

### 14.1 Мени


Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
☰ – изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуре Мени и притисните <b>ОК</b> .	Изаберите подешавање.	<b>ОК</b> – притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните <b>ОК</b> .

Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

#### Мени структура

Потпомогнута припрема 


Чишћење 


Подешавања 

#### Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал 2 – Клик 3 – Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 – Аларм и засутављање 2 – Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Демо режим	Активациони код: 2468	10	Верзија софтвера	Провера
11	Поништи сва подешавања	Да/Не			

## 15. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



V našej snahe o trvalú udržateľnosť znižujeme spotrebu papiera, a preto poskytujeme celé návody na obsluhu online. Získajte prístup k vášmu celému návodu na obsluhu na stránke [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Stiahnite si aplikáciu **My AEG Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	335
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	337
3. POPIS VÝROBKU.....	340
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	341
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	342
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	343
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	348
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	350
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	351
10. TIPY A RADY.....	352
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	355
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	358
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	359
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	360
15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	361

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou

spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo



kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.

- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzďialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.

- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt nečistite čistiacim prostriedkom.

## 2.5 Vnútorne osvetlenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.7 Likvidácia

### ⚠ VAROVANIE!

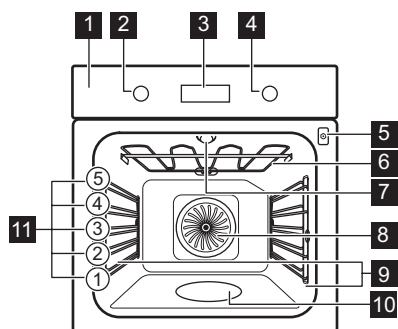
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Všeobecný prehľad

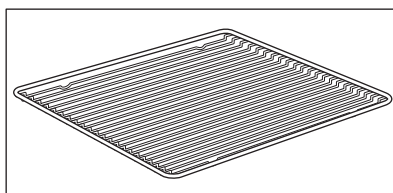


- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 6 Ohrevný prvok
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Priehlbina dutiny
- 11 Úroveň roštu v rúre

### 3.2 Príslušenstvo

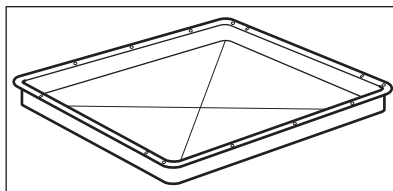
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



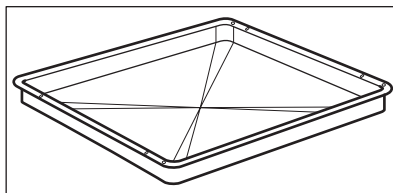
#### Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



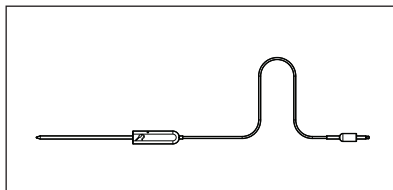
### Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



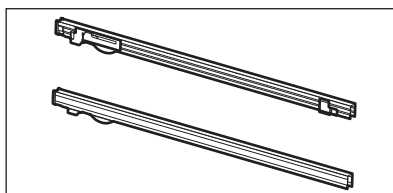
### Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



### Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Prehľad ovládacieho panela

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič. Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.



Časovač



Rýchle zohrievanie



Osvetlenie rúry

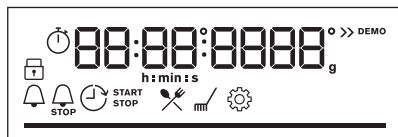


Teplotná sonda

OK

Potvrďte nastavenia

### 4.2 Displej



Displej s kľúčovými funkciami.

### Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele

  
Blokovanie

  
Sprievodca pečením

  
Čistenie

  
Nastavenia

  
Rýchle zohrievanie

#### Ukazovatele časovača

  
Časomer

  
Koniec

  
Odklad nastavenia času

  
Časovač

**Lišta priebehu** – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.

Ukazovateľ pečenia s parou



Teplotná sonda ukazovateľ



## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

**Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:**




00:00


Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.


### 5.2 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

**Krok č. 1** Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

**Krok č. 2** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú jednu h.

**Krok č. 3** Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:   
Rúru nechajte spustenú 15 min.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

**Krok č. 1** Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.

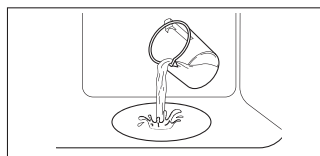
**Krok č. 2** Otočením ovládača nastavte teplotu.

 – stlačením a podržaním zapnete funkciu: Rýchle zohrievanie. Je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

#### Pečenie s parou

Skontrolujte, či je rúra studená.

##### Krok č. 1



Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodu-  
vodu.

##### Krok č. 2



Zvoľte funkciu  
ohrevu paru.


##### Krok č. 3



Nastavte teplotu.

##### Krok č. 4

Prázdnu rúru predhrie-  
vajte 10 minút, aby sa  
vytvorila vlhkosť.  
Vložte jedlo do rúry.

 Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.

#### Po skončení pečenia s parou:

##### Krok č. 1

rúru vypnete otočením ovládača  
funkcií ohrevu do polohy Vyp.

##### Krok č. 2

Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlh-  
kosť môže spôsobiť popáleniny.

##### Krok č. 3

Skontrolujte, či je rúra studená.  
Odstráňte zvyškovú vodu z priehl-  
biny dutiny rúry.

### 6.2 Funkcie ohrevu

#### Funkcia ohrevu

#### Aplikácia











#### Teplovzdušné Pečenie

Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.



#### Tradičné pečenie

Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 SteamBake	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

### 6.3 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

### 6.4 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.







Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť Úspora energie.



## Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj: Úroveň uvarenia pokrmu:

- Teplotná sonda
- Nепреpečený
- Stredne
- Prepečený

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			
		P1 - P...	OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte položku Sprievodca pečením. Stlačte tlačidlo OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrdte nastavenia.

## 6.5 Sprievodca pečením

### Legenda



Teplotná sonda je k dispozícii. Teplotná sonda zapichnete do najhrubšej časti pokrmu.  
Po dosiahnutí nastavenej teploty Teplotná sonda sa spotrebič vypne.

### Legenda



Množstvo vody na parnú funkciu.



















Pred pečením spotrebič predhrejte.

























Úroveň roštu.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
<b>1</b> Pečené hovädzie, nepřepečené		
<b>2</b> Hovädzie pečené, stredne prepečené	1 - 1.5kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 <b>2; plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>3</b> Hovädzie pečené, prepečené		
<b>4</b> Steak, stredne prepečený	180 - 220g na kus; 3 cm hrubé plátky	 <b>3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>5</b> Hovädzie pečené/ duseň (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2kg	 <b>2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
6	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)		
7	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
8	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		
9	Filety, neprepečené (pomalé pečenie)		
10	Filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
11	Filety, prepečené (pomalé pečenie)		
12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5kg; 4 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2kg	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2kg	 2; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
15	Čerstvé karé	1 - 1.5kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
16	Rebierka	2 - 3kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	 2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
18	Celé kurča	1 - 1.5kg; čerstvé	 2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
19	Polovička kurčaťa	0.5 - 0.8kg	 3; plech na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny.
20	Kuracie prsia	180 - 200g na kus	 2;  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
21	Kuracie stehná, čerstvé	-	 3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
22	Celá kačka	2 - 3kg	 2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
23	Celá hus	4 - 5kg	 2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
24	Sekaná	1kg	 2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1kg na rybu	 2; <b>plech na pečenie</b> Naplňte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	Rybie filé	-	 3; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
28	Jablkový koláč	-	 2;  100 - 150 ml; <b>plech na pečenie</b>
29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
30	Jablkový koláč	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
31	Brownies – čok. sušienky	2kg cesta	 3; <b>hlboká panvica</b>
32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>
33	Bochníkový koláč	-	 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>
34	Pečené zemiaky	1kg	 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
35	Americké zemiaky	1kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5kg	 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	Krokety, mrazené	0.5kg	 3; <b>plech na pečenie</b>

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
38	Hranolčky, mrazené	0.75kg	3; plech na pečenie
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5kg	2; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5kg	1; zapekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	2;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
42	Čerstvá pizza, hrubá	-	2; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
43	Slaný koláč	-	2; plech na pečenie na drôtenom rošte
44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8kg	2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1kg	2;  150 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie/drôtený rošt

## 7. ČASOVÉ FUNKCIE

### 7.1 Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
Časomer	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
Čas prípravy	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
Odklad nastavenia času	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Časovač	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

### 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3

## Nastavenie: Presný čas



Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas.

Nastavte hodiny.

Stlačte tlačidlo: OK.

## Nastavenie: Časomer

Krok č. 1



Stlačte tlačidlo: .

Na displeji sa zobrazí: 0:00  


Krok č. 2




Nastavte funkciu Časomer

Krok č. 3



Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Nastavenie: Čas prípravy


Krok č. 1



Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte: .

Na displeji sa zobrazí: 0:00  
  
STOP

Krok č. 3




Nastavte čas varenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne ihneď odpočítavať.

## Nastavenie: Odklad nastavenia času


Krok č. 1




Vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 2



Opakovane stlačte: .

Na displeji sa zobrazí: presný čas  
  
ŠTART

Krok č. 3



Nastavte čas spustenia.

Krok č. 4



Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:--  
  
STOP

Krok č. 5




Nastavte čas skončenia.

Krok č. 6



Stlačte tlačidlo: OK.

 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

## 8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

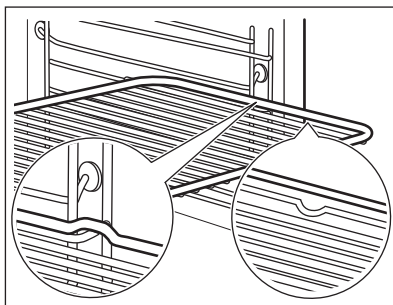
### 8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

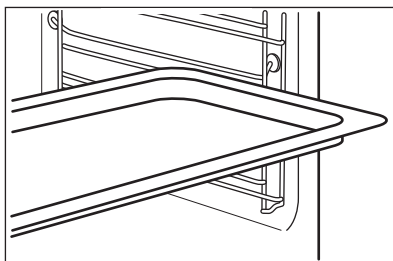
#### **Drôtený rošt:**

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



#### **Plech na pečenie / Hlboký pekáč:**

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



### 8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

#### **Nastavujú sa dve teploty:**

  
Teplota v rúre.

  
Teplota vo vnútri.

#### **Pre najlepšie výsledky varenia:**

Prísady by mali mať izbovú teplotu.

Nepoužívajte s tekutými pokrmami.

Počas varenia musí zostať v pokrme.

## 8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

**Krok č. 1** Zapnite rúru.

**Krok č. 2** Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

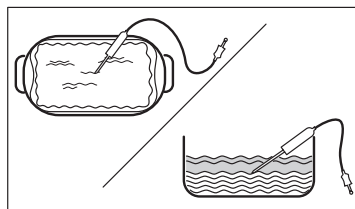
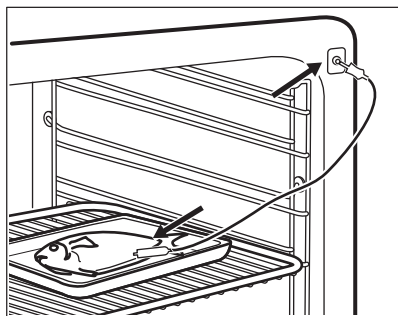
**Krok č. 3** Vložte: Teplotná sonda.

### Mäso, hydinu a rybu


Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.

### Zapekaciu nádobu

Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



**Krok č. 4** Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

**Krok č. 5** Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

**Krok č. 6** OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

**Krok č. 7** Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájani a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

## 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE


### 9.1 Blokovanie


#### Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný. Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.

## Táto funkcia zabráňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.





 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.  
Zaznie zvukový signál.

 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

## 9.2 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



°C



(h)

250 – maximum

3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

## 9.3 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

# 10. TIPY A RADY

## 10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.

Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.




Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

## 10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

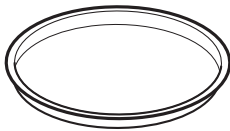
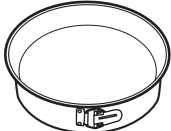


Použite tretiu úroveň v rúre.



	 (° C)	 (min)
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm






### 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótvý koláč  
Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30





Viacúrovňové pečenie – piškótvý koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

## 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 11.1 Poznámky k čisteniu



**Čistiace pro-  
striedky**

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom. Neaplikujte ho na katalytické povrchy.



**Každodenné  
používanie**

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.



**Príslušenstvo**

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

### 11.2 Čistenie: Reliéf dutiny

Vyčistíte priehlinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

#### Krok č. 1

Do priehliny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.

#### Krok č. 2

Počkajte 30 minút, kým ocot neroz-  
pustí zvyšky vodného kameňa pri  
teplote okolia.

#### Krok č. 3

Dutinu vyčistíte teplou vodou a mäč-  
kou handričkou.

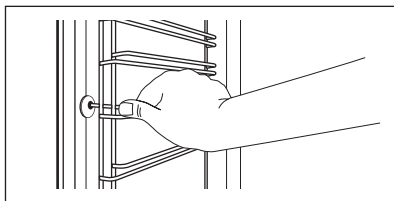
Pre funkciu: SteamBake vyčistíte rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

### 11.3 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

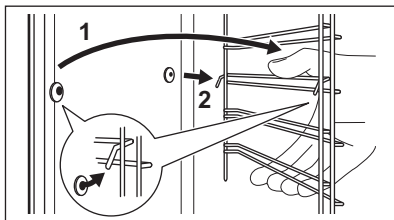
**Krok č. 1** Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-  
chladne.

**Krok č. 2** Odtiahnite prednú časť zasúvacích  
líšt od bočnej steny.



**Krok č. 3** Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej  
steny a líšty vyberte.

**Krok č. 4** Zasúvacie líšty nainštalujte v opač-  
nom poradí.  
Pridržiavacie kolíky na teleskopických  
líštách musia smerovať dopredu.



## 11.4 Spôsob používania: Katalytické čistenie



Dutina je pokrytá katalytickým smaltom.  
Absorbuje tuk počas katalýzy.

Zmena farby katalytického povrchu alebo  
fláky nemajú negatívny vplyv na čistenie.

### Rúru vyčistíte s funkciou Katalytické čistenie

Pred katalytickým čistením vyberte všetko príslušenstvo.

**Krok č. 1**

Zvoľte funkciu Ponuka  / Čistenie  
 a trikrát stlačte OK.

**Krok č. 2**

Po skončení čistenia zaznie zvukový  
signál. Rúra sa vypne.

**Krok č. 3**

Keď rúra vychladne, vyčistite dno  
rúry jemnou vlhkou handričkou

Trvanie: 1 h. Katalytický smalt je samočistiaci, nečistíte ho handričkou.

## 11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete  
vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených  
panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

 **VAROVANIE!**

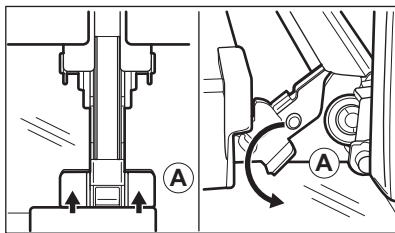
Dvierka sú ťažké.

 **UPOZORNENIE!**

So sklom zaobchádzajte opatrne,  
predovšetkým okolo okrajov predného  
panela. Sklo môže prasknúť.

**Krok č. 1** Dvierka úplne otvorte.

**Krok č. 2** Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.

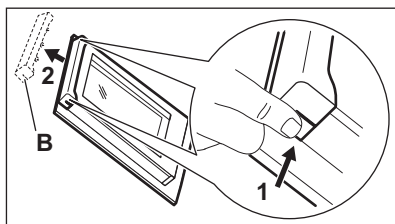


**Krok č. 3** Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

**Krok č. 4** Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

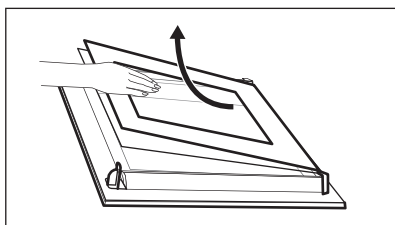
**Krok č. 5** Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.

**Krok č. 6** Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



**Krok č. 7** Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

**Krok č. 8** Po čistení zvolte opačný postup.



**Krok č. 9** Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dvierok prehriať.

## 11.6 Výmena: Osvetlenie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.  
Žiarovka môže byť horúca.

### Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

**Krok č. 1**

Vypnite rúru. Počakajte, kým nebude rúra studená.

**Krok č. 2**

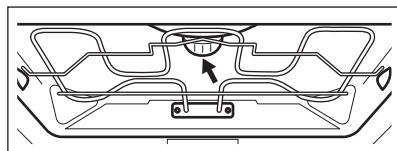
Rúru odpojte zo siete.

**Krok č. 3**

Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie

**Krok č. 1** Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



**Krok č. 2** Vyčistite sklenený kryt.

**Krok č. 3** Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

**Krok č. 4** Nainštalujte sklenený kryt.

## 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.



### **Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva**

<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič je správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.



### **Komponenty**

<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.



## Chybové kódy

Displej zobrazuje...

Skontrolujte, či...

00:00

Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



## Čistenie

Problém

Skontrolujte, či...

Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.

V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

## 12.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

### Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) .....

Číslo produktu (PNC) .....

Sériové číslo (S.N.) .....

## 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	AEG
Identifikácia modelu	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1

Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	711	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	BCE556360B	33.0kg
	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

## 13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa

zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

### 14.1 Ponuka

Krok č. 1

Krok č. 2


Krok č. 3

Krok č. 4

Krok č. 5





 – vyberte pre vstup do Ponuka.

Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte **OK**.

Vyberte nastavenie.

**OK** – stlačením potvrdíte nastavenie.

Upravte hodnoty a stlačte **OK**.

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

### Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 


Čistenie 


Nastavenia 

### Nastavenia

01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – Pipnutie 2 – Cvaknutie 3 – Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 – Signál a stop 2 – Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468	10	Verzia softvéru	Kontrola
11	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie			

## 15. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

# Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	362
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	364
3. OPIS IZDELKA.....	367
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	368
5. PRED PRVO UPORABO.....	369
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	369
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	375
8. UPORABA DODATNE OPREME.....	376
9. DODATNE FUNKCIJE.....	378
10. NAMIGI IN NASVETI.....	379
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	381
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	385
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	386
14. STRUKTURA MENIJA.....	387
15. SKRIB ZA OKOLJE.....	388

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi

ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm

Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla.
- Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba je pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava

mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.

- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla ne čistite s čistilnimi sredstvi.

## 2.5 Notranja osvetlitev

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.7 Odlaganje

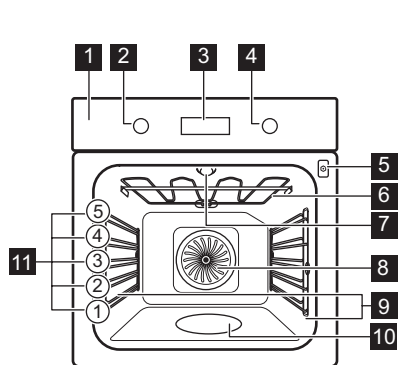
### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadrževanja.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled

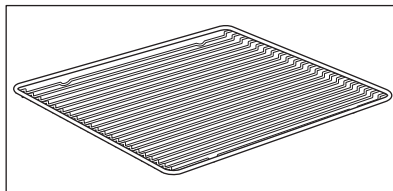


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Vboklina pečice
- 11 Položaji polic

### 3.2 Pripomočki

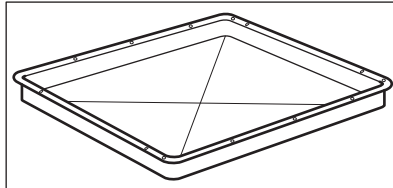
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



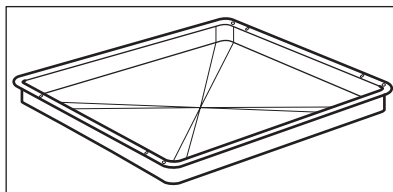
#### Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



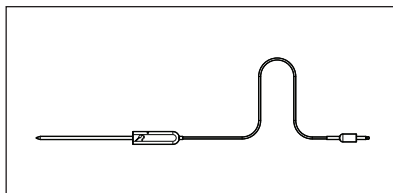
#### Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



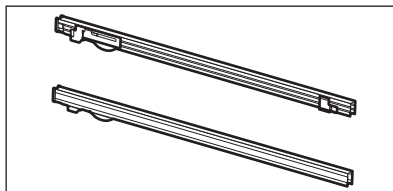
### Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



### Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



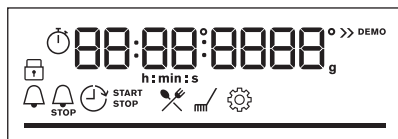
## 4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

### 4.1 Pregled upravljalne plošče

Za vklop naprave izberite funkcijo pečice. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.

Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Sonda za hrano	Potrditev nastavitve

### 4.2 Prikazovalnik



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

#### Indikatorji prikazovalnika

##### Osnovni indikatorji

Ključavnica	Kuharski pomočnik	Čiščenje	Nastavitve	Hitro segrevanje pečice

##### Prikazovalniki programske ure

Odštevalna ura	Konec	Zamik vklopa	Čas delovanja



**Vrstica napredovanja** – za temperaturo ali uro.  
Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.

Indikator pečenja s paro



Sonda za hrano indikator



## 5. PRED PRVO UPORABO

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Začetno čiščenje

**Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:**




00:00


Nastavite programsko uro. Pritisnite **OK**.

### 5.2 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

**1. korak** Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

**2. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 1h.

**3. korak** Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:   
Pečica naj deluje 15min.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

**1. korak** Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.

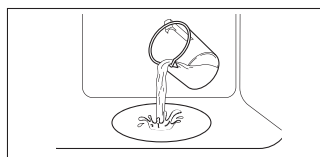
**2. korak** Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.

### Priprava jedi s paro

Prepričajte se, da je pečica hladna.

#### 1. korak



Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.

#### 2. korak



Izberite funkcijo gretja s paro.

#### 3. korak



Nastavite temperaturo.

#### 4. korak

Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.

 V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.

### Ko se kuhanje v pari konča:

#### 1. korak

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.

#### 2. korak

Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

#### 3. korak

Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

## 6.2 Funkcije pečice

### Funkcija pečice

### Aplikacija



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.









SteamBake

Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.



Pizza funkcija

Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Meni	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

### 6.3 Opombe: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede eko zasnove (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

### 6.4 Kako nastaviti: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

#### Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo: Stopnja zapečenosti jedi:

- Sonda za hrano
- Manj pečeno
- Srednja
- Bolj pečeno

1. korak

2. korak

3. korak

4. korak



Vstopite v meni.



Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite **OK**.



Izberite jed. Pritisnite **OK**.



Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavitvev.

## 6.5 Kuharski pomočnik

### Legenda



Sonda za hrano je na voljo. Sonda za hrano postavite v najdebelejši del jedi. Naprava se izklopi, ko je dosežena nastavljena temperatura Sonda za hrano.



Količina vode za funkcijo s paro.

### Legenda

















Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.

































Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>1</b> Goveja pečenka, manj pečena		
<b>2</b> Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	<b>2; pekač za pecivo</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>3</b> Goveja pečenka, dobro pečena		
<b>4</b> Zrezek, srednje pečen	180 - 220g na kos; 3 cm debele rezine	<b>3; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>5</b> Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2kg	<b>2; posoda za pečenje na mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
<b>6</b> Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
<b>7</b> Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm debelih kosov	<b>2; pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
<b>8</b> Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)		
10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6cm debelih kosov	 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		
12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5kg; 4 cm debeli kosi	 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2kg	 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	Ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	Rebrca	2 - 3kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; <b>globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	Cel piščanec	1 - 1.5kg; sveže	 2;  200 ml; mesni zvitki na <b>pekaču za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	Piščančje prsi	180 - 200g na kos	 2; mesni zvitki na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	Piščančja bedra, sveža	-	 3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
22	Raca, cela	2 - 3kg	 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, cela	4 - 5kg	 2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
24	Mesna štruca	1kg	 2; mreža za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1kg na ribo	 2; pekač za pecivo Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	Ribji file	-	 3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	 2;  100–150 ml; pekač za pecivo
29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	 2;  100–150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2kg testa	 3; globok pekač
32	Čokoladni muffini	-	 2;  100–150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1kg	 2; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5kg	 3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5kg	 3; pekač za pecivo
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75kg	 3; pekač za pecivo
39	Mesnata/zelenjavna lasanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5kg	 2; mesni zvitki na mreži za pečenje
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5kg	 1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	 2;  100 ml; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko




Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
<b>42</b> Sveža pizza, debela	-	 2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
<b>43</b> Kiš	-	 2; model za pečenje na mreži za pečenje
<b>44</b> Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8kg	 2;  150 ml; pekač za pecivo obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
<b>45</b> Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1kg	 2;  150 ml; pekač za pecivo obdan s papirjem za peko / mrežo za pečenje

## 7. ČASOVNE FUNKCIJE

### 7.1 Časovne funkcije

Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
 Zamik vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delovanja	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

### 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev: Ura			
1. korak	2. korak	3. korak	
			
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.	

### Nastavitev: Odštevalna ura

1. korak



Pritisnite: 

Na prikazovalniku se prikaže:

0:00



2. korak



Nastavite Odštevalna ura

3. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

### Nastavitev: Čas priprave

1. korak



Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite. 

Na prikazovalniku se prikaže:

0:00



STOP

3. korak



Nastavite čas kuhanja.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne takoj odštevati čas.

### Nastavitev: Zamik vklopa


1. korak



Izberite funkcijo pečice.

2. korak



Ponavljajoče pritisnite. 

Na prikazovalniku se prikaže: ura

 **ZAČE-TEK**

3. korak



Nastavite začetni čas.

4. korak



Pritisnite: **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--

 **ZAUSTAVITEV**

5. korak



Nastavite končni čas.

6. korak



Pritisnite: **OK**.

 Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

## 8. UPORABA DODATNE OPREME

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

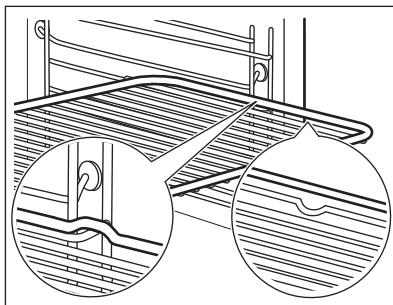
### 8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

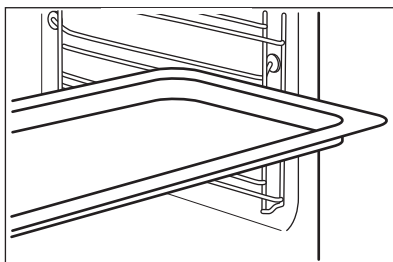


**Mreža za pečenje:**

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .

**Pekač za pecivo / Globok pekač:**

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

**8.2 Sonda za hrano**

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

**Nastaviti je mogoče dve temperaturi:**

Temperatura pečice.



Temperaturo jedra.

**Za najboljše rezultate kuhanja:**

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

**8.3 Uporaba: Sonda za hrano**

**1. korak** Vključite pečico.

**2. korak** Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

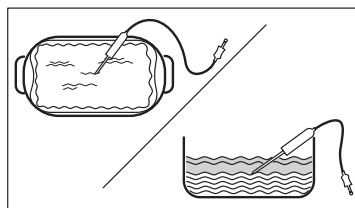
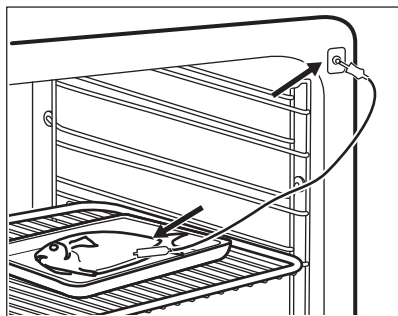
**3. korak** Vstavite: Sonda za hrano.

**Meso, perutnina in ribe**

**Zložanka**

Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.

Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.



**4. korak** Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.

**5. korak**  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

**6. korak** **OK** – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

**7. korak** Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.

 **OPOZORILO!**

Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjanju iz jedi bodite previdni.


## 9. DODATNE FUNKCIJE

### 9.1 Ključavnica



#### Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena. Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.





 **OK** - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.

 **OK** - pritisnite in držite, da jo izklopite.

 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.

## 9.2 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)



(h)

250 - maksimalno

3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

## 9.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

# 10. NAMIGI IN NASVETI

## 10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicaх so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.




Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.




Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

## 10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.


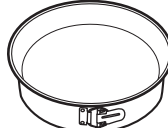


Uporabite tretji položaj rešetk.

	 (°C)	 (min.)
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85
Musaka	170 - 190	70 - 95
Lazanja	180 - 200	75 - 90
Kaneloni	180 - 200	70 - 85
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70
Rižev puding	170 - 190	45 - 60

	 (°C)	 (min.)
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80
Beli kruh	190 - 200	55 - 70

### 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.






			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

### 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute





Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti  
Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





### Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

### Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

## 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 11.1 Opombe o čiščenju



Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom. Ne nanašajte ga na katalitične površine.

### Čistilna sredstva



### Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



### Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 11.2 Postopek čiščenja: Izboklina pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

### 1. korak

Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.

### 2. korak

Kis naj 30 minut pri temperaturi okoli raztoplja ostanke apnenca.

### 3. korak

Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

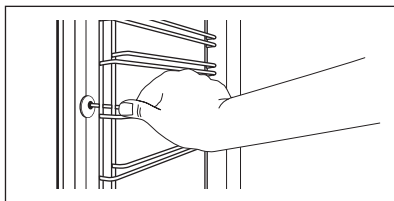
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

## 11.3 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

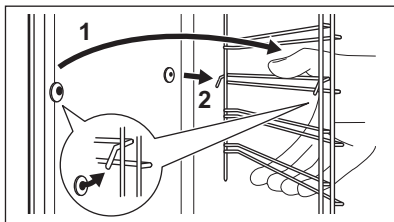
**1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

**2. korak** Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.



**3. korak** Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.

**4. korak** Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.



## 11.4 Uporaba: Katalitično čiščenje

Notranjost je prevlečena s katalitičnim emajlom. Vsrkava maščobo med katalizo.

Madeži in sprememba barve katalitičnega premaza ne vplivajo na čiščenje.

### Pečico očistite s katalitičnim čiščenjem

Pred katalitičnim čiščenjem odstranite vse pripomočke iz pečice.

**1. korak**

**2. korak**

**3. korak**

Izberite Meni  / Čiščenje  in trikrat pritisnite OK.

Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. Pečica se izklopi.

Ko je pečica hladna, očistite tla pečice z vlažno mehko krpo

Trajanje: 1 h. Katalitični emajl se čisti sam, ne čistite ga s krpo.

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

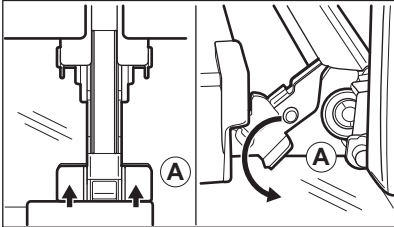
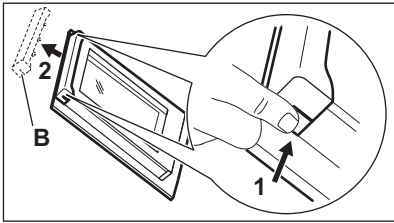
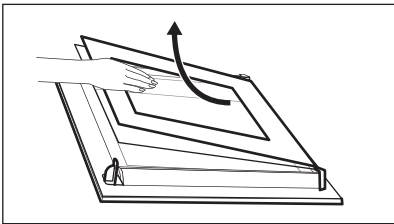
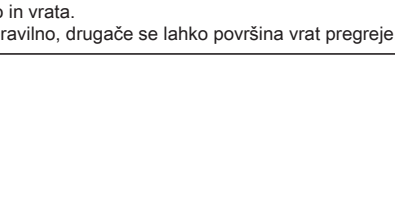
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

 **OPOZORILO!**

Vrata so težka.

 **POZOR!**

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

<b>1. korak</b>	Povsem odprite vrata.	
<b>2. korak</b>	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
<b>3. korak</b>	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	
<b>4. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>6. korak</b>	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
<b>7. korak</b>	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>8. korak</b>	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
<b>9. korak</b>	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

## 11.6 Zamenjava: Luči

### OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

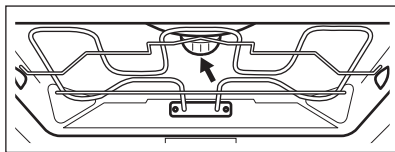
#### Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.



## Zgornja žarnica

**1. korak** Obrnite stekleni pokrov in ga odstranite.



**2. korak** Očistite stekleni pokrov.

**3. korak** Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

**4. korak** Namestite stekleni pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 12.1 Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.



#### Naprava se ne vklopi ali se ne segreje

Problem	Preverite naslednje:
Naprave ni mogoče vklopiti ali uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.



#### Komponente

Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.



#### Kode napak

Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
----------------------------------	----------------------



## Kode napak

00:00

Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.



## Čiščenje

### Problem

Voda izteka iz vbokline pečice.

### Preverite naslednje:

V vboklini pečice je preveč vode.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

### Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)

.....

Produktna številka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju Podatki o

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	BCE556360B 944188707 BCE556360M 944188708 BCK556360M 944188709
Indeks energijske učinkovitosti	81,2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	71l

Vrsta pečiće	Pečića, v vgrajenem štedilniku	
	BCE556360B	33.0kg
Masa	BCE556360M	33.0kg
	BCK556260M	33.0kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečiće, parne pečiće in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku

prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

### Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. STRUKTURA MENIJA

### 14.1 Meni

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak



– izberite, da vnesete Meni.

Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite **OK**.

Izberite nastavitve.

**OK** – pritisnite za potrditev nastavitve.

Prilagodite vrednost in pritisnite **OK**.

Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.

### Meni struktura

Kuharski pomočnik

Čiščenje

Nastavitve

### Nastavitve

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468	10	Različica programske opreme	Preverjanje
11	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne			

## 15. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## Ласкаво просимо до AEG! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на [aeg.com/manuals](http://aeg.com/manuals)  
Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My AEG Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	389
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	391
3. ОПИС ВИРОБУ.....	394
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	395
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	396
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	397
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	403
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	405
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	407
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	407
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	410
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	413
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	415
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	416
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	417

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи

недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.

- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.

- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.



## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

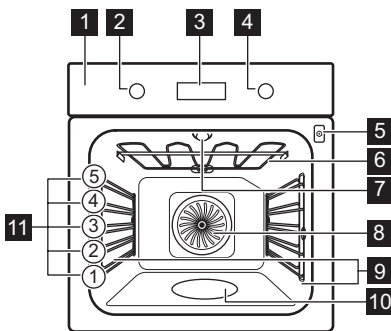
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. ОПИС ВИРОБУ

## 3.1 Загальний огляд

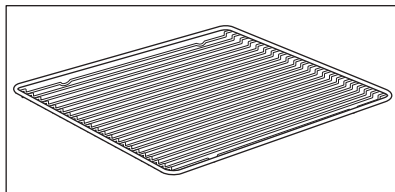


- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Гніздо термощупа
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Заглибина камери
- 11 Рівні полиць

## 3.2 Аксесуари

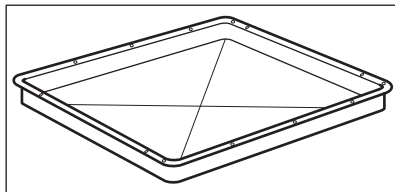
### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



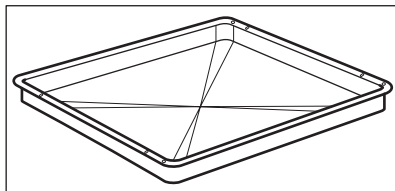
### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



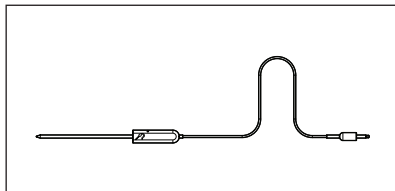
### Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



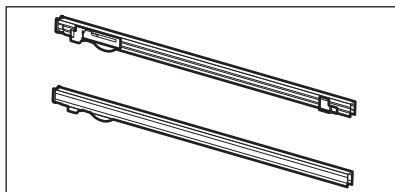
### Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



### Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

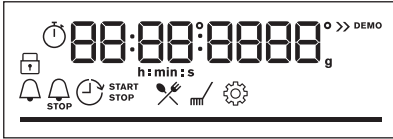
### 4.1 Огляд панелі керування

Оберіть функцію нагріву, щоб увімкнути прилад. Поверніть перемикач функцій

нагріву в положення «Вимкнено», щоб вимкнути прилад.

				OK
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Термошуп	Підтвердіть налаштування

## 4.2 Дисплей



Дисплей із основними функціями.

### Індикатори дисплея

#### Загальні індикатори



#### Індикатори таймера



**Індикатор виконання** - для температури або часу. Коли прилад досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.

**Індикатор приготування на парі**



**Термошуп індикатор**



## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Первинне очищення

Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:




00:00


Встановіть час. Натисніть **OK**.

## 5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

**Крок 1** Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

**Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб обрати функцію нагріву.

**Крок 2** Поверніть ручку керування для встановлення температури.

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію: Швидкий нагрів. Доступно для деяких функцій духової шафи.

### Приготування на парі

Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 1

Крок 2

Крок 3

Крок 4

## Приготування на парі



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.

Поставте страву в духову шафу.

Наповніть заглибину камери водопровідною водою.

Оберіть функцію нагрівання з паром.

Установіть температуру.

**i** Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.

## Після завершення готування на парі:

### Крок 1

Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

### Крок 2

Обережно відкрийте дверцята. Пар, що виходить, може спричинити опіки.

### Крок 3

Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

## 6.2 Функції нагріву

### Функція нагріву

### Додаток



Вентилятор

Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



SteamBake

Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.



Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.







Нижній нагрів

Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.



Заморожені продукти

Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі поселянськи або рулетам).

Функція нагріву	Додаток
 <b>Волога конвекція</b>	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 <b>Гриль</b>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 <b>Турбо-гриль</b>	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 <b>Меню</b>	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

### 6.3 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

### 6.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію нагріву та температуру. Використовуйте цю функцію для швидкого приготування страви з налаштуванням за промовчанням. Можна також регулювати час і температуру протягом готування.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.

#### Для деяких страв також можна готувати з: Ступінь приготування страви:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Термощуп</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Непросмажений</li> <li>• Середній</li> <li>• Добре просмажений</li> </ul> |
|--|--|

Крок 1

Крок 2

Крок 3

Крок 4



Увійдіть в меню.



Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть **OK**.



Оберіть форму. Натисніть **OK**.



Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.

## 6.5 Допомога при готуванні

### Позначення



Можна використовувати Термощуп. Помістіть Термощуп у найтовщу частину страви. Прилад вимикається, коли буде досягнуто встановлену температуру Термощуп.

### Позначення



Кількість води для функції приготування на парі.



Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.





































Рівень полицки.
















На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар
<b>1</b> Ростбіф, ледь просмажений		
<b>2</b> Ростбіф, помірно просмажений	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	<b>2</b> ; деко для випікання Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>3</b> Ростбіф, добре просмажений		
<b>4</b> Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; 3 см товсті скибочки	<b>3</b> ; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>5</b> Яловичина/тушкована (спинна частина, вирізка, окорок)	1.5 - 2 кг	<b>2</b> ; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Додайте рідини. Вставте у прилад.
<b>6</b> Ростбіф, ледь просмажений (повільне готування)		
<b>7</b> Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; 4–5 см товстих шматочків	<b>2</b> ; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателні. Вставте у прилад.
<b>8</b> Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)		







	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
9	Філе, ледь просмажене (повільне готування)		 2; деко для випікання
10	Філе, помірно просмажене (повільне готування)	0,5–1,5 кг; 5–6 см товстих шматочків	Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні. Вставте у прилад.
11	Філе, добре просмажене (повільне готування)		
12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см товсті шматки	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.
13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	 2; деко для смаження на решітці Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
15	Корейка, свіжа	1 - 1.5 кг; 5–6 см товстих шматочків	 2; деко для смаження на решітці Використовуйте улюблені спеції.
16	Реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, 2 - 3 см тонкі реберці	 3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; 7–9 см товстих шматочків	 2; деко для смаження на деко для випічки Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.
18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіже	 2;  200 мл; жароміцний посуд на деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції.
20	Курка, грудка	180 - 200 г на шматок	  2; форма для запікання на решітчастій полиці Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пателіні.
21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуйте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
22	Ціла качка	2 - 3 кг	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.
23	Ціла гуска	4 - 5 кг	 2; <b>глибоке деко</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.
24	М'ясний рулет	1 кг	 2; <b>решітка</b> Використовуйте улюблені спеції.
25	Ціла рибина, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2; <b>деко для випікання</b> Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.
26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на <b>решітчастій полиці</b> Використовуйте улюблені спеції.
27	Чізкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>комбінованій решітці</b>
28	Яблучний пиріг	-	 2;  100 – 150 мл; <b>деко для випікання</b>
29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на <b>комбінованій решітці</b>
30	Яблучний пиріг	-	 2;  100 – 150 мл;  форма для пирога діаметром 22 см на <b>решітці</b>
31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3; <b>глибоке деко</b>
32	Шоколадні мафіни	-	 2;  100–150 мл; деко для кексів на <b>решітці</b>
33	Здобний пиріг	-	 2; форма для хліба на <b>комбінованій решітці</b>
34	Печена картопля	1 кг	 2; <b>деко для випічки</b> Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.
35	Картопля по-селянськи	1 кг	 3; <b>деко для випікання</b> , вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.
36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3; <b>деко для випікання</b> , вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.
37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3; <b>деко для випікання</b>

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар
38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3; деко для випікання
39	М'ясна/овочева лазанья зі сухих листів для пасти	1 - 1.5 кг	 2; форма для запікання на комбінованій решітці
40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.
41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл; деко для випікання, вистелене папером для випікання
42	Піца свіжа, товста	-	  2; деко для випічки, викладене папером для випікання
43	Кіш	-	 2; форма для випічки на комбінованій решітці
44	Багет / чабата / білий хліб	0.8 кг	  2;  150 мл; деко для випікання, викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
45	Весь пшеничний / житній / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2;  150 мл; деко для випікання, викладене папером для випікання / решітчаста полицка

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
 Таймер	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
 Тривалість приготування	Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиниться.
 Затримка часу	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Макимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Щоб увімкнути чи вимкнути, Таймер прямого відліку виберіть: Меню, Налаштування.

## 7.2 Налаштування: Функції годинника

### Налаштування: Час доби







Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: <b>OK</b> .

### Налаштування: Таймер

Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Натисніть:  .	На дисплеї відображається: 0:00 	Встановіть Таймер
		Натисніть: <b>OK</b> .

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Тривалість приготування

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів:  .	На дисплеї відображається: 0:00  STOP	Встановіть час приготування.
			Натисніть: <b>OK</b> .

 Таймер відразу починає відлік.

### Налаштування: Затримка часу

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5	Крок 6
					
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів:  .	На дисплеї відображається час доби	Встановіть час початку.	На дисплеї відображається: --:--  <b>СТОП</b>	Натисніть: <b>OK</b> .
					Натисніть: <b>OK</b> .
				Встановіть час закінчення.	

## Налаштування: Затримка часу

**i** Таймер починає відлік у встановлений час початку.

## 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

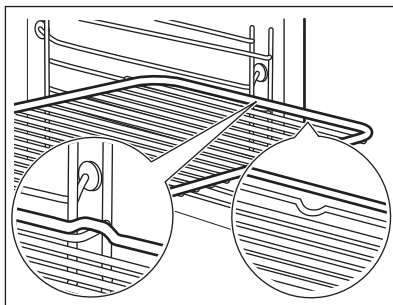
### 8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

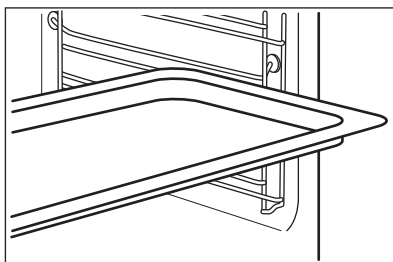
#### **Комбінована решітка:**

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



#### **Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



### 8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту.

**Необхідно встановити два значення температури:**

°C  
температура духової шафи.

  
температура всередині продукту.

### Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

## 8.3 Спосіб використання: Термощуп

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

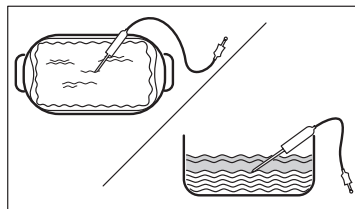
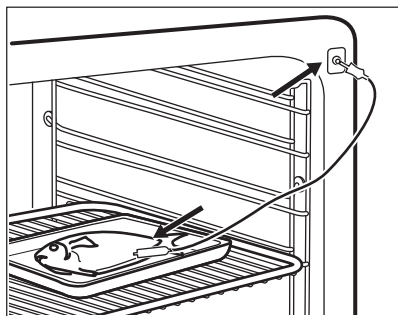
**Крок 3** Уставте: Термощуп.

### М'ясо, домашня птиця та риба

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

### Запіканка

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жаромічного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



**Крок 4** Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

**Крок 5**  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

**Крок 6** **OK** — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

**Крок 7** Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Блокування


#### Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано.

Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.



OK



 OK — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.

 OK — натисніть і утримуйте, щоби вимкнути.

  — миготить, коли увімкнено блокування.

### 9.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовка шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5



(°C)

250 - максимум



(год.)

3

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Затримка часу.

### 9.3 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.




Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

## 10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

## 10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



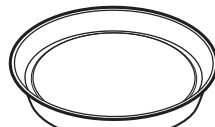
Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см



Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см





## 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.








## Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

## Випікання на одному рівні — бісквіт Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





## Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

## Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 ХВ	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

### 11.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1

Крок 2

Крок 3

Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.

Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.

Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.

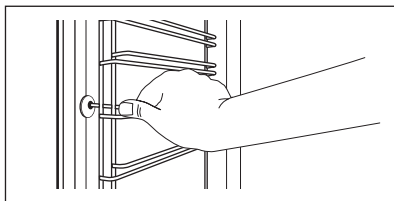
Для функції: SteamVake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

### 11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

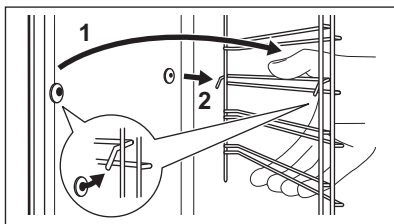
**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

**Крок 4** Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



### 11.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

Камеру духової шафи покрито каталітичною емаллю. Це поглинає жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

#### Очищення духової шафи за допомогою каталітичного очищення

Перед початком каталітичного чищення вийміть все приладдя.

**Крок 1**

Виберіть: Меню  / Очищення  
і натисніть **OK** три рази.

**Крок 2**

Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.

**Крок 3**

Коли духову шафу охолоне, протріть дно духової шафи м'якою вологою тканиною

Тривалість: 1 год. Каталітична емаль очищується самостійно, не мийте її ганчіркою.

## 11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

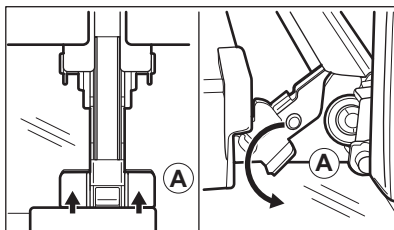
Дверцята важкі.

### УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята.

**Крок 2** Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.

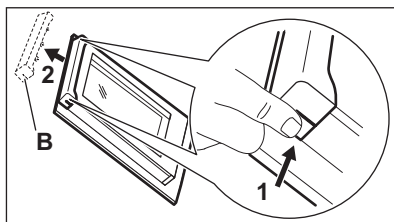


**Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

**Крок 4** Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

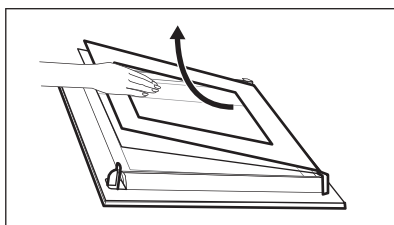
**Крок 5** Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

**Крок 6** По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



**Крок 7** Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

**Крок 8** Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.



**Крок 9** Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може пергітис.

## 11.6 Як замінити: Лампа

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

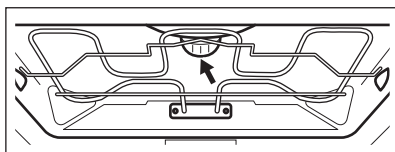
Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

## Верхня лампа

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



**Крок 2** Очистіть скляний плафон.

**Крок 3** Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

**Крок 4** Установіть скляний плафон.

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.



#### Прилад не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Не вдається ввімкнути прилад або привести його в дію.	Прилад правильно під'єднано до електромережі.
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.



### Прилад не вмикається або не розігрівається

Прилад не нагрівається.

Запобіжник перегорів.

Прилад не нагрівається.

Блокування вимкнено.



### Компоненти

#### Проблема

#### Переконайтеся, що

Лампа вимкнена.

Волога конвекція - увімкнено.

Лампа не світиться.

Лампочка перегоріла.

Функція Термощуп не працює.

Вилка Термощуп повністю вставлена в розетку.



### Коди помилок

#### Відображення на дисплеї

#### Переконайтеся, що

00:00

Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.



### Очищення

#### Проблема

#### Переконайтеся, що

Вода витікає із заглибини камери.

Забгато води у заглибині камери.

## 12.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

#### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

.....

Код виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	AEG		
Ідентифікатор моделі	VCE556360B 944188707 VCE556360M 944188708 VCK556360M 944188709		
Індекс енергоефективності	81.2		
Клас енергоефективності	A +		
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09кВт•год/цикл		
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69кВт•год/цикл		
Кількість камер	1		
Джерело нагрівання	Електроенергія		
Гучність	71л		
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа		
Маса	VCE556360B	33.0кг	
	VCE556360M	33.0кг	
	VCK556260M	33.0кг	

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

### 13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

#### Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

#### Залишкове тепло

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви

будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.


## 14. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 14.1 Меню

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
				
 - оберіть для введення Меню.	Оберіть опцію зі структури Меню і натисніть <b>OK</b> .	Оберіть налаштування.	<b>OK</b> — натисніть, щоб підтвердити налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть <b>OK</b> .

Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимкнено», щоб вийти з Меню.

### Структура Меню

Допомога при готуванні 

Очищення 

Налаштування 

### Налаштування


01	Час доби	Змінити	02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	06	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
07	Підсвітка	Увімк./Вимк.	08	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.




## Налаштування

09	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	10	Версія програмного забезпечення	Перевірте
11	Скинути всі налаштування	Так / Ні			

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





**aeg.com**

867371475-D-142023



**CE**